

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO DIGES LICEO AGRÍCOLA Y ENOLÓGICO "DOMINGO F. SARMIENTO"	<b>PROGRAMA ANUAL</b>	<b>2017</b>
--	-----------------------	-------------

Espacio Curricular: Prácticas Profesionalizantes	
Área: Técnica Específica	Modalidad/Orientación: <b>(Técnica)</b>
Formato: <b>Taller-Pasantía</b>	Año de cursado: <b>( 5°)</b>
Curso/s: 5° A – 5° B – 5° C	Ciclo: <b>2017</b>
Hs semanales: 4	Profesor responsable: Carolina Barbuzza - Soledad Cano – Silvia D’Innocenzo

<p><b>Capacidades a trabajar:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Desarrollar el juicio crítico para implementar los mecanismos de control de forma adecuada Planificar una inspección</li> <li>○ Seleccionar, emplear y analizar las estrategias de auditoría y muestreo Comprender los procesos administrativos relativos a las inspecciones Adquirir habilidades sociales, de comunicación y de trabajo en equipo.</li> <li>○ Comprender los procedimientos administrativos de control acordes a la legislación nacional, provincial y municipal</li> <li>○ Sensibilizar a los estudiantes en temas de responsabilidad, organización y respeto por el trabajo.</li> <li>○ Aprender a trabajar en equipo.</li> <li>○ Desarrollar interés e involucramiento con distintos procesos de producción de bebidas analcólicas y con su importancia en nuestro medio.</li> <li>○ Comprender las operaciones unitarias, maquinarias, y partes componentes, involucradas en el proceso productivo de bebidas analcohólicas.</li> <li>○ Conocer pautas de higiene aplicadas al proceso específico de bebidas y sus sectores involucrados.</li> <li>○ Conocer las tendencias de consumo y expectativas del mercado en lo que respecta a las bebidas.</li> </ul>
--

<b>Bebidas Analcólicas</b>	<b>Unidad 1: Bebidas sin alcohol: conceptos básicos</b>
	Comprensión de la <b>clasificación y definiciones</b> de bebidas analcólicas.
	Interpretación del <b>Rótulo de bebidas</b> . Criterios específicos obligatorios y optativos para agua Mineral. Consideraciones generales para bebidas. Rotulado Nutricional ( Excepciones)
	Conocimiento de los <b>procesos de producción</b> de las distintas bebidas sin alcohol: Aguas, aguas saborizadas, soda, gaseosas, aromáticas, etc. <b>Operaciones unitarias</b> . Servicios Auxiliares (Caldera, Compresores, etc) Variables del proceso. <b>Diagrama de Flujo</b> .
	Conocimiento de los <b>requisitos de higiene</b> obligatorios. Interpretación y aplicación de BPM por sector en el proceso de producción. <b>Control de calidad</b>
	Entendimiento de la situación actual de <b>consumo de bebidas, tendencias</b> y sus perspectivas.

	<p>Conocimiento de <b>fábricas y comercios</b> dedicados a la elaboración, distribución y comercialización de bebidas analcohólicas</p> <p>Desarrollo de informe individual de pasantías</p>
<b>Organismos Públicos</b>	<b>Unidad 2: Organismos Públicos de Control de la Industria Alimentaria</b>
	Comprensión del funcionamiento del <b>Sistema Nacional de Control de los Alimentos</b> . Organización. Entidades involucradas.
	Interpretación de la <b>legislación nacional, provincial y municipal</b> . SENASA y ANMAT-INAL. C.A.A.. D.G.I. Ley de Aguas, Resoluciones 778/96 y 627/00. AYSAM.
	Dominio de los principios básicos de <b>auditoría e inspecciones</b> en la industria de la alimentación. Sistemas de Calidad <b>ISO 9000 y 14.000</b> .
	Implementación de <b>normas básicas de muestreo</b> . El <b>procedimiento de inspección</b> . Elaboración de <b>actas</b> .
	Reconocimiento de <b>vicios de los procesos administrativos</b> .
<b>Contenidos Actitudinales</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Interesado en la relación del tema abordado con su entorno social.</li> <li>• Autónomo y creativo en la elaboración de las actividades a desarrollar.</li> <li>• Selectivo en la información obtenida en distintas fuentes consultadas.</li> <li>• Concreto en los conceptos e ideas representadas en los materiales elaborados.</li> <li>• Ético en el manejo de la información.</li> <li>• Activo en la interacción con otras personas.</li> <li>• Participativo y generoso en el trabajo colaborativo.</li> <li>• Uso correcto del mobiliario escolar</li> <li>• Respeto por las normas de convivencia</li> </ul>
<b>Bibliografía del Alumno</b>	<p><b>Unidad 1</b> Código Alimentario Argentino Bebidas sin alcohol. De todo, menos quietud. - lic. Amalie Ablin - Secretaría de agricultura, ganadería y pesca. Cadena alimentaria - Agua - Alimentos Argentinos - <a href="http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/sectores/bebidas/productos/Aguas_2010_11Nov.pdf">http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/sectores/bebidas/productos/Aguas_2010_11Nov.pdf</a></p> <p><b>Unidad 2</b> <a href="#">Código Alimentario Argentino</a> <a href="#">Ley de Procedimiento Administrativo</a> <a href="http://www.anmat.gov.ar">www.anmat.gov.ar</a> <a href="http://infoleg.mecon.gov.ar/infolegInternet/anexos/55000-59999/59060/norma.htm">http://infoleg.mecon.gov.ar/infolegInternet/anexos/55000-59999/59060/norma.htm</a> <a href="http://www.agua.gob.ar/dqi/">http://www.agua.gob.ar/dqi/</a> <a href="http://www.intracen.org/uploadedFiles/intracenorg/Content/Exporters/Exporting_Better/Quality_Management/Redesign/EQB78%20Sp%2015.09.2010(2).pdf">http://www.intracen.org/uploadedFiles/intracenorg/Content/Exporters/Exporting_Better/Quality_Management/Redesign/EQB78%20Sp%2015.09.2010(2).pdf</a></p>
<b>Bibliografía del docente</b>	<p><b>Unidad 1:</b> Código Alimentario Argentino Bebidas sin alcohol. De todo, menos quietud. - lic. Amalie Ablin - Secretaría de agricultura, ganadería y pesca. Cadena alimentaria - Agua - Alimentos Argentinos - <a href="http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/sectores/bebidas/productos/">http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/sectores/bebidas/productos/</a></p>

[Ag  
uas\\_2010\\_11Nov.pdf](#)

**Unidad 2:**

Boletín de Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento-  
Dirección Nacional de Alimentos- SAGPyA

Ministerio de Agroindustria

[Código Alimentario Argentino](#)

[Ley de Procedimiento Administrativo](#)

[www.anmat.gov.ar](http://www.anmat.gov.ar)

[http://infoleg.mecon.gov.ar/infolegInternet/anexos/55000-59999/59060/norma.  
ht](http://infoleg.mecon.gov.ar/infolegInternet/anexos/55000-59999/59060/norma.ht)

[m](#)

<http://www.agua.gob.ar/dgi/>

[\[Better/Quality\\\_Management/Redesign/EQB78%20Sp%2015.09.2010\\(2\\).pdf\]\(#\)](http://www.intracen.org/uploadedFiles/intracenorg/Content/Exporters/Exportin<br/>g_</a></p></div><div data-bbox=)

<http://es.slideshare.net/ytrio/manual-para-la-toma-de-muestras-de-alimentos>