

| | | |
|--|-----------------------|-------------|
| UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO DIGES LICEO AGRÍCOLA Y ENOLÓGICO “DOMINGO F. SARMIENTO” | PROGRAMA ANUAL | 2019 |
|--|-----------------------|-------------|

| Espacio Curricular: Prácticas Profesionalizantes | |
|--|--|
| Área: Técnica Específica | Modalidad/Orientación: Técnica |
| Formato: Taller - Pasantía | Año de cursado: 5° |
| Curso/s: 5° A – 5° B – 5° C | Ciclo: 2019 |
| Hs semanales: 4 | Profesor responsable: Soledad Cano – Silvia D’Innocenzo |

Capacidades a trabajar:

- Desarrollar el juicio crítico para implementar los mecanismos de control de forma adecuada.
- Planificar una inspección.
- 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.
- Comprender los procedimientos administrativos de control acordes a la legislación nacional, provincial y municipal.
- Sensibilizar a los estudiantes en temas de responsabilidad, organización y respeto por el trabajo.
- Aprender a trabajar en equipo.
- Desarrollar interés e involucramiento en distintos procesos de producción de bebidas analcohólicas y su importancia en nuestro medio.
- Comprender las operaciones unitarias, maquinarias, y partes componentes, involucradas en el proceso productivo de bebidas analcohólicas.
- Conocer pautas de higiene aplicadas al proceso específico de bebidas y sus sectores involucrados.
- Conocer las tendencias de consumo y expectativas del mercado en lo que respecta a las bebidas.

| | |
|----------------------------------|---|
| Bebidas Analcohólicas | Unidad 1: Bebidas sin alcohol: conceptos básicos |
| | Comprensión de la clasificación y definiciones de bebidas analcohólicas. |
| | Interpretación del Rótulo de bebidas . Criterios específicos obligatorios y optativos para agua Mineral. Consideraciones generales para bebidas. Rotulado Nutricional (Excepciones) |
| | Conocimiento de los procesos de producción de las distintas bebidas sin alcohol: Aguas, aguas saborizadas, soda, gaseosas, aromáticas, etc. Operaciones unitarias . Servicios Auxiliares (Caldera, Compresores, etc.) Variables del proceso. Diagrama de Flujo . |
| | Conocimiento de los requisitos de higiene obligatorios. Interpretación y aplicación de BPM por sector en el proceso de producción. Control de calidad |
| | Entendimiento de la situación actual de consumo de bebidas, tendencias y sus perspectivas. |
| | Conocimiento de fábricas y comercios dedicados a la elaboración, distribución y comercialización de bebidas analcohólicas |
| | Conocimiento de Proceso de elaboración de Helado . Operaciones Unitarias Historia del Helado. Interpretación del Código Alimentario Argentino. Definición. Clasificación. |

| | |
|---------------------------------|---|
| Organismos Públicos | Unidad 2: Organismos Públicos de Control de la Industria Alimentaria |
| | Comprensión del funcionamiento del Sistema Nacional de Control de los Alimentos . Organización. Entidades involucradas. |
| | Interpretación de la legislación nacional, provincial y municipal . SENASA y ANMAT-INAL. C.A.A.. |
| | Interpretación del organismo regulador del agua. D.G.I. Ley de Aguas , Resoluciones 778/96 y 627/00. AYSAM. |
| | Dominio de los principios básicos de auditoría e inspecciones en la industria de la alimentación. |
| | Implementación de normas básicas de muestreo . El procedimiento de inspección . Elaboración de actas . |
| | Reconocimiento de vicios de los procesos administrativos . |
| Informe Integrativo | Desarrollo de informe individual de pasantías. Integración de conceptos adquiridos. Aplicación de guía orientativa. |
| Bibliografía del Alumno | <p>Unidad 1 Código Alimentario Argentino. Disponible en: http://www.anmat.gov.ar/alimentos/normativas_alimentos_caa.asp Ablin, Amalie. (2000) Bebidas sin alcohol. De todo, menos quietud. Secretaría de agricultura, ganadería y pesca. Cadena alimentaria - Agua - Alimentos Argentinos - Disponible en: http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/sectores/bebidas/productos/Aguas_2010_11Nov.pdf</p> <p>Unidad 2 Código Alimentario Argentino. Disponible en: http://www.anmat.gov.ar/alimentos/normativas_alimentos_caa.asp Ley de Procedimiento Administrativo. Disponible en: http://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/anexos/20000-24999/22363/texact.htm Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica. Disponible en: www.anmat.gov.ar Departamento General De Irrigación. Disponible en: http://www.agua.gob.ar/dgi/ http://www.intracen.org Cuadro comparativo Normas ISO 9000 y 14.000. Disponible en: https://www.slideshare.net/heidyvillarreal/cuadro-comparativo-de-las-normas-iso-9000-e-iso-14000 Calidad & Gestión. Disponible en: http://www.calidad-gestion.com.ar/boletin/62_integracion_iso_9000_iso_14000.html</p> |
| Bibliografía del Docente | <p>Unidad 1: Código Alimentario Argentino. Disponible en: http://www.anmat.gov.ar/alimentos/normativas_alimentos_caa.asp Ablin, Amalie. (2000) Bebidas sin alcohol. De todo, menos quietud. Secretaría de agricultura, ganadería y pesca. Cadena alimentaria - Agua - Alimentos Argentinos. Disponible en: http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/sectores/bebidas/productos/Aguas_2010_11Nov.pdf</p> <p>Unidad 2: Boletín de Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento- Dirección Nacional de Alimentos- SAGPyA. Disponible en: http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/publicaciones/calidad/POES/POES</p> |

[_concepto_2002.pdf](#)

Ministerio de Agroindustria. Disponible en:

www.agroindustria.gob.ar/sitio/areas/ministerio/estructura/

Código Alimentario Argentino. Disponible en:

http://www.anmat.gov.ar/alimentos/normativas_alimentos_caa.asp

Ley de Procedimiento Administrativo. Disponible en:

<http://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/anexos/20000-24999/22363/texact.htm>

Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica.

Disponible en: www.anmat.gov.ar

Departamento General de Irrigación. Disponible en:

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

Cuadro comparativo Normas ISO 9000 y 14.000. Disponible en:

http://www.calidad-gestion.com.ar/boletin/62_integracion_iso_9000_iso_14000.html

Manual para la toma de muestras de alimentos. Disponible en:

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