



MENDOZA, 18 de marzo de 2016

**VISTO:**

El Diseño Curricular del Liceo Agrícola y Enológico "Domingo F. Sarmiento" LAE, aprobado por Ord. 1/15 CS UNCuyo y,

**CONSIDERANDO**

Que la implementación del Diseño Curricular del LAE es gradual y que son las prácticas educativas las que deben modelar su forma.

Que el Diseño Curricular es un documento en permanente revisión, que si bien estructura y representa el modelo educativo deseado, siempre deben anteponerse los intereses que propendan a la mayor calidad educativa.

Que el Liceo Agrícola cuenta con personal docente idóneo y especialista en relación a los saberes y el perfil necesario del Técnico en Tecnología de los Alimentos.

Por ello y en uso de sus atribuciones

**LA DIRECTORA SUPLENTE  
DEL LICEO AGRÍCOLA Y ENOLÓGICO  
"DOMINGO F. SARMIENTO"  
DISPONE:**

**ARTÍCULO 1º-** Apruébense las modificaciones en el Diseño Curricular del LAE especificadas en el Anexo I de esta disposición, en relación a los cambios de nominación y redistribución de contenidos, correspondientes a los siguientes espacios curriculares actuales correspondientes al **Campo de Formación Técnico específica.**

- Higiene y seguridad de los alimentos- 5º año
- Gestión de la seguridad alimentaria- 6º año

**ARTÍCULO 2º-** Comuníquese e insértese en el libro de disposiciones.

DISPOSICIÓN N° 7496



## ANEXO I

-1-

### Modificaciones Diseño Curricular LAE- 2016

**Espacio curricular : Higiene y seguridad de los alimentos**

**Año de formación : Quinto año**

**Horas cátedras : 3 h**

#### EJE I

#### **NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD EN EL ÁMBITO LABORAL**

Conocimiento y aplicación de las leyes: **Ley 19.587 de Higiene y Seguridad en el Trabajo, Ley 24.557 de Riesgos del Trabajo y sus decretos reglamentarios.**

Reconocer los distintos tipos de riesgos en el trabajo: **Riesgos industriales**, caracterización de máquinas, iluminación, equipos e instalaciones edilicias

Conocimiento de normas de Colores y símbolos de seguridad. **Riesgos eléctricos:** Vibraciones. Reverberación, Carga eléctrica y térmica, valorando la importancia de la prevención como factor determinante en la accidentología y enfermedades laborales. Valoración de las condiciones de **orden y limpieza del espacio físico y de trabajo.**

#### EJE II

#### **MATERIALES Y ELEMENTOS**

Reconocimiento de los distintos **materiales explosivos, inflamable, combustible, tóxico, corrosivo, cáustico, radiactivos**, etc.

Identificación del Punto de inflamabilidad, punto de ignición. Reconocimiento de las Clases de fuego. Análisis de **Intoxicaciones agudas y graves.**

Promoción de la **Seguridad en la empresa**, reconocimiento e identificación de los materiales y elementos de seguridad. Derecho y Seguridad: **Derecho del trabajo. Responsabilidad. Control de la legalidad.**

#### EJE III

#### **LEGISLACIÓN ALIMENTARIA**

Conocimiento de la estructura y fundamentación de la **Ley 18284**, reconociendo el proceso histórico hasta su implementación Análisis e Interpretación de la Ley 18284 y su Anexo II: **Código alimentario Argentino.**

Conocimiento de la **Ley 14878 Ley de vinos** y su organismo de contralor el INV.

Conocimiento y valoración de la aplicación del Reglamento de Inspección de productos y subproductos de origen animal y organismo de contralor el SENASA.



## ANEXO I

-2-

**Espacio curricular : Gestión de la seguridad alimentaria**

**Año de formación : Sexto año**

**Horas cátedras : 4 h**

### EJE I

#### HIGIENE EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Diferenciación del concepto de **higiene y desinfección**.

Reconocimiento del proceso de higienización dentro de la Industria alimentaria. Conocimiento y aplicación de las **normas POES** (Procedimientos operativos estandarizados de sanitización) Contextualización de sistemas de limpieza CIP y COP. Reconocer el proceso de **Higiene de equipo y utensilios**, identificar las **sustancias desinfectantes y tensioactivos**. Conocimiento de Control de almacenamiento.

Reconocer las **condiciones de higiene del personal**. Confección del correspondiente **organigrama de limpieza**.

### EJE II

#### FILOSOFÍA Y PRINCIPIOS DE LA CALIDAD ALIMENTARIA

Conceptualización y evolución de la **CALIDAD**. Reconocimiento de los principios de la calidad. Comprensión y valoración de la visión actual de calidad: Estrategias de mejora: **Ciclos PHCA y ANSI/ASQC**

Caracterización de calidad alimentaria. Descripción de **variables reales y sustitutas**. Medición y diseño de la calidad.

Descripción de los principios y herramientas del **control de calidad**.

### EJE III

#### ENFOQUE SISTÉMICO DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

Introducción al **enfoque de sistemas**. Definición de objetivos y componentes. Comprensión de la **interacción sistema/entorno**. Diagramación de entidades, actividades y productos en flujo de sistema y organigramas.

Comprensión de la problemática de las **enfermedades transmitidas por los alimentos**

(**ETAS**), para la valoración de los Sistemas de gestión alimentaria. Valoración de los conceptos de **calidad e inocuidad de los alimentos**.

Comprensión de la visión global de la **gestión de la seguridad alimentaria**.

Conocimiento de los **sistemas de gestión**. Implantación de un sistema: **secuencia lógica, marco legal** (normas obligatorias y voluntarias), **elaboración y validación de procedimientos, documentación, auditorías y certificación**.



## ANEXO I

-3-

### EJE IV

#### SISTEMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

Conocimiento, descripción e interpretación de sistemas de prerrequisitos: **Sistema de buenas prácticas de manufactura (BPM)**. **Programas de prerrequisitos (PPRs)**: Capacitación (mandos medios y operarios), **Limpieza y desinfección**, mantenimiento preventivo (áreas, equipos e instalaciones), **Calibración de equipos e instrumentos** de medición, **Manejo integrado de plagas** (artrópodos, roedores Y aves), abastecimiento de agua, y disposición de desechos sólidos y líquidos).

Conocimiento, descripción e interpretación de otros sistemas: **Sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP)**, Sistema integral de seguridad alimentaria (ISO 22000). Sistema de trazabilidad. **Sistema de buenas prácticas agrícolas**. Sistema de buenas prácticas pecuarias. **Sistema de gestión ambiental**.