

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO DIGES LICEO AGRÍCOLA Y ENOLÓGICO “DOMINGO F. SARMIENTO”	PROGRAMA ANUAL	2018
--------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------	-------------

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: 2018
Hs semanales: 4	Profesor responsable: Hugo Albrieu - 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

	<p>Conocimiento de Proceso de elaboración de Helado. Operaciones Unitarias Historia del Helado. Interpretación del Código Alimentario Argentino. Definición. Clasificación.</p>
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.
Contenidos Actitudinales	<ul style="list-style-type: none"> • Interesado en la relación del tema abordado con su entorno social. • Autónomo y creativo en la elaboración de las actividades a desarrollar. • Selectivo en la información obtenida en distintas fuentes consultadas. • Concreto en los conceptos e ideas representadas en los materiales elaborados. • Ético en el manejo de la información. • Activo en la interacción con otras personas. • Participativo y generoso en el trabajo colaborativo. • Uso correcto del mobiliario escolar. • Respeto por las normas de convivencia
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:</p> <p>Código Alimentario Argentino. Disponible en: http://www.anmat.gov.ar/alimentos/normativas_alimentos_caa.asp</p> <p>Ablin, Amalie. (2000) Bebidas sin alcohol. De todo, menos quietud. Secretaría de agricultura, ganadería y pesca.</p> <p>Cadena alimentaria - Agua - Alimentos Argentinos. Disponible en: http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/sectores/bebidas/productos/Aguas_2010_11Nov.pdf</p> <p>Unidad 2:</p> <p>Boletín de Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento- Dirección Nacional de Alimentos- SAGPyA. Disponible en: http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/publicaciones/calidad/POES/POES_concepto_2002.pdf</p> <p>Ministerio de Agroindustria. Disponible en: www.agroindustria.gob.ar/sitio/areas/ministerio/estructura/</p> <p>Código Alimentario Argentino. Disponible en: http://www.anmat.gov.ar/alimentos/normativas_alimentos_caa.asp</p> <p>Ley de Procedimiento Administrativo. Disponible en: http://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/anexos/20000-24999/22363/texact.htm</p> <p>Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica. Disponible en: www.anmat.gov.ar</p> <p>Departamento General de Irrigación. Disponible en: http://www.agua.gob.ar/dgi/ http://www.intracen.org</p> <p>Cuadro comparativo Normas ISO 9000 y 14.000. Disponible en: http://www.calidad-gestion.com.ar/boletin/62_integracion_iso_9000_iso_14000.html</p> <p>Manual para la toma de muestras de alimentos. Disponible en: http://es.slideshare.net/ytrio/manual-para-la-toma-de-muestras-de-alimentos</p>
---------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------