

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO DIGES LICEO AGRÍCOLA Y ENOLÓGICO "DOMINGO F. SARMIENTO"	<b>PROGRAMA ANUAL</b>	<b>2016</b>
---	-----------------------	-------------

<b>Espacio Curricular: Prácticas Profesionalizantes</b>	
---	--

Área: Técnico Específico	Modalidad: <b>Técnica</b>
Formato: <b>Taller-Práctica</b>	Año de cursado: ( <b>5°</b> )
Curso/s: 5°s	Ciclo: <b>2016</b>
Hs semanales: 4	Profesor responsable: Hugo Albrieu - Carolina Barbuza - Lourdes Castro- Mauricio Castro – Paula Stern – María Ester Vázquez

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 técnicas de elaboración, planificación y control de proyectos.

Diseñar diagramas de planificación de proyectos.

Resolver problemas utilizando el software Gantt Project.

Presentar un información de manera ordenada y clara a través de diferentes recursos expresivos, utilizando herramientas tecnológicas disponibles.

- Conocer los principios básicos de la elaboración de lácteos en forma artesanal e industrial.
- Aprender a trabajar en equipo.

Desarrollar interés e involucramiento con distintos procesos de producción de bebidas analcohólicas y con su importancia en nuestro medio.

<b>Productos Lácteos</b>	<b>Unidad 1: Lácteos: Principios básicos de elaboración artesanal e industrial.</b>
	Conocimiento de los principios básicos de elaboración de los principales derivados de la leche. <b>Clasificación de quesos según su tiempo de maduración, origen, materia prima y utensilios.</b>
	Reconocimiento de microorganismos fermentativos que intervienen en el proceso de elaboración. <b>Cuidados bromatológicos, BPM, contaminación y manipulación.</b>
	Diagramación de esquemas de producción de quesos, manteca, ricota, etc.
	Desarrollo de prácticas de laboratorio en tiempo y forma. <b>Mise-place, higiene y seguridad, manejo de utensilios específicos, trabajo en equipo.</b>
	Conocimiento de fábricas y comercios dedicados a la elaboración de productos lácteos.
	Evaluación práctica.
	Desarrollo de informe individual de pasantías.
<b>Bebidas Analcohólicas</b>	<b>Unidad 2: Bebidas sin alcohol: conceptos básicos</b>
	Comprensión de la clasificación y definiciones de bebidas analcohólicas.
	Conocimiento de los procesos de producción de las distintas bebidas sin alcohol: Aguas, aguas saborizadas, soda, gaseosas, aromáticas, etc.
	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
	Desarrollo de informe individual de pasantías
<b>Organismos Públicos</b>	<b>Unidad 3: Organismos Públicos de Control de la Industria Alimentaria</b>
	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.. 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. Sistemas de Calidad ISO 9000 y 14.000.
	Implementación de normas básicas de muestreo. El procedimiento de inspección. Elaboración de actas.
	Reconocimiento de vicios de los procesos administrativos.
<b>Teoría Proyectual</b>	<b>Unidad 4: Proyecto: Diagrama Gant como herramienta de planificación</b>
	Interpretación del concepto de idea y proyecto. Definición de los términos. Interrelación. Aplicación.
<b>GanttProject</b>	Identificación de los componentes del nombre técnico. Clasificación. Conocimiento del ciclo de vida del proyecto. Identificación. Preparación. Aprobación. Ejecución. Operación y Mantenimiento. Evaluación. Guía para el diseño y la elaboración. Requisitos para una correcta formulación.
	Construcción de un <b>Diagrama Gantt</b> . Definición y uso del <b>Diagrama Pert</b> . Instalación y uso del Software Gantt Project: Datos generales. Definición de la tarea. Ajuste del calendario. Diagrama de Gantt. Tareas vinculadas. Asignación de recursos. Diagrama PERT. Documentación. Camino crítico.
	<p>Contenidos Actitudinales (a trabajar durante el año)</p> <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> </ul>
<b>Bibliografía del Alumno</b>	<p>Unidad 2 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>Unidad 3 <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> <p>Unidad 4 Como elaborar un proyecto: guía para diseñar proyectos sociales y culturales Ezequiel Ander-Egg, María José Aguilar. ICESA - Instituto de Ciencias Sociales Aplicadas. Capítulo 2: Ciclo de vida del Proyecto y Organización (resumenPMBOK®)</p>

	<p>Guide).  <a href="http://es.slideshare.net/veronikpi/ciclo-devidadelproyecto">http://es.slideshare.net/veronikpi/ciclo-devidadelproyecto</a>  <a href="http://es.slideshare.net/adalbertomartinez/01-introduccion-teoria-proyectos">http://es.slideshare.net/adalbertomartinez/01-introduccion-teoria-proyectos</a>  Tutorial de Gannt Project <a href="http://www.videotutoriales.education/curso-ganttproject/">http://www.videotutoriales.education/curso-ganttproject/</a>  Página oficial <a href="http://www.ganttproject.biz/">http://www.ganttproject.biz/</a></p>
<p><b>Bibliografía del docente</b></p>	<p>Unidad 2  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>Unidad 3:  Boletín de Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento-  Dirección Nacional de Alimentos- SAGPyA  Ministerio de Agroindustria  <a href="http://www.anmat.gov.ar">Código Alimentario Argentino</a>  <a href="http://www.anmat.gov.ar">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>  <a href="http://es.slideshare.net/ytrio/manual-para-la-toma-de-muestras-de-alimentos">http://es.slideshare.net/ytrio/manual-para-la-toma-de-muestras-de-alimentos</a></p> <p>Unidad 4  CICLO DE VIDA DE LOS PROYECTOS. MIDEPLAN. División de Planificación, Estudios e Inversión.  GUÍA PARA LA FORMULACIÓN DE PROYECTOS. Fundación UPM  Gestión de proyectos. Gobierno de México  Gestión de Proyectos Dr. William Wallace. Edinburgh Business School. Heriot-Watt University. Edimburgo. Reino Unido  Ayuda del software Gannt Project</p>