

**FI.RE.AP.01**

**V. 1**

**Responsable: Asesoría Pedagógica**

**Fecha: 12/08/2019**

**Espacio Curricular: Prácticas Profesionalizantes**

Área: **Técnica Específica**

Ciclo Lectivo: **2024**

Formato: **Asignatura teórica-Práctica Pasantía**

Año de cursado: **5°A – 5°B- 5°C**

Hs semanales: **3**

Docentes a Cargo: **CANO, Soledad- CHABRIER, Juan José**

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.
- Comprender el desarrollo de un proyecto y sus implicancias
- Diseñar diagramas de planificación de proyectos.
- Integrar conceptos adquiridos en diferentes espacios curriculares y prácticas, desarrollando un proyecto interdisciplinario.
- *Desarrollar interés por el cuidado del medio ambiente*
- *Conocer y Reflexionar sobre la realidad, las relaciones y diferencias entre los varones y las mujeres en el contexto laboral*

**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.

**Bebidas Analcohólicas**

**FI.RE.AP.01**

**V. 1**

**Responsable: Asesoría Pedagógica**

**Fecha: 12/08/2019**

	<p>Conocimiento de <b>fábricas y comercios</b> dedicados a la elaboración, distribución y comercialización de bebidas analcohólicas</p> <p><i>Emergencia Ambiental: Conocimiento del sistema de <b>gestión de residuos y reciclaje</b> en Industria de Bebida.</i></p> <p>Conocimiento de <b>Proceso de elaboración de Helado</b>. Operaciones Unitarias Historia del Helado. Interpretación del Código Alimentario Argentino. <b>Definición. Clasificación.</b></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.
	Interpretación del organismo regulador del agua. <b>D.G.I. Ley de Aguas</b> , Resoluciones 778/96 y 627/00. AYSAM.
	<i>Emergencia Ambiental: Contaminación del <b>recurso hídrico</b></i>
	Dominio de los principios básicos de <b>auditoría e inspecciones</b> en la industria de la alimentación.
	Implementación de normas básicas de <b>muestreo</b> . El procedimiento de <b>inspección</b> . Elaboración de <b>actas</b> .
	Reconocimiento de <b>vicios de los procesos administrativos</b> .
<b>Gestión de Proyectos e Innovación</b>	<b>Unidad 3: Ideas - De la Idea al Proyecto – Emprendimientos - El Proyecto - Generación de Ideas</b>
	Interpretación del <b>concepto de idea y proyecto</b> . Definición de los términos. Interrelación. Aplicación Identificación de <b>proyectos y emprendimientos locales</b> . Conocimiento del término <b>Innovación, Contexto y ambiente</b> <i>Interpretación del concepto de <b>Responsabilidad Ambiental, Empresas B, Triple impacto</b></i>
	<b>Unidad 4: La Gestión - El Tiempo - Un Proyecto</b>
	Conocimiento del <b>ciclo de vida del proyecto</b> . Identificación. Preparación. Aprobación. Ejecución. Operación y Mantenimiento. Evaluación Reconocimiento y funcionalidad de los distintos componentes: <b>tareas, recursos, tiempo</b> .
<b>ESI: Garantizar la equidad de género</b>	Intercambio de experiencias, <b>roles y funciones</b> asignadas a <b>varones y a mujeres</b> .
<b>Trabajo Final</b>	Desarrollo de <b>Prácticas Profesionalizantes</b> . Desarrollo de <b>trabajo integrativo/Interdisciplinario</b> de pasantías en conjunto con otros espacios curriculares. Integración de conceptos adquiridos. Aplicación de guía orientativa.
	<p>Unidad 1 Código Alimentario Argentino. Disponible en: <a href="http://www.anmat.gov.ar/alimentos/normativas_alimentos_caa.asp">http://www.anmat.gov.ar/alimentos/normativas_alimentos_caa.asp</a> Ablin, Amalie. (2000) Bebidas sin alcohol. De todo, menos quietud. Secretaría de agricultura, ganadería y pesca. Cadena alimentaria - Agua - Alimentos Argentinos - Disponible en: <a href="http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/sectores/bebidas/productos/Agua">http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/sectores/bebidas/productos/Agua</a></p>

**FI.RE.AP.01**

**V. 1**

**Responsable: Asesoría Pedagógica**

**Fecha: 12/08/2019**

**Bibliografía del Alumno**

[s\\_2010\\_11Nov.pdf](#)

*Gestión de Residuo. Caso CocaCola FEMSA. Disponible en:*

[https://www.coca-](https://www.coca-colafemsa.com/resultados2017/pdf/esp/RESIDUOS_RECICLAJE_CC_FEMSA_2016.pdf)

[colafemsa.com/resultados2017/pdf/esp/RESIDUOS\\_RECICLAJE\\_CC\\_FEMSA\\_2016.pdf](https://www.coca-colafemsa.com/resultados2017/pdf/esp/RESIDUOS_RECICLAJE_CC_FEMSA_2016.pdf)

Unidad 2

Código Alimentario Argentino. Disponible en:

[http://www.anmat.gov.ar/alimentos/normativas\\_alimentos\\_caa.asp](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](http://www.anmat.gov.ar)

Departamento General De Irrigación. Disponible en:

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

*Contaminación del Recurso Hídrico. Disponible en:*

<http://www.mendoza.edu.ar/contaminantes-del-agua/>

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

Unidad 3:

Concepto de Idea, generación de ideas, emprendimientos y proyecto. Disponible en:

Ágilmente, Estanislao Bachrach, Editorial Sudamericana, 2012, Buenos Aires

Unidad 4:

El futuro del trabajo en América Latina y el Caribe, Banco Interamericano de Desarrollo. Disponible en:

[www.iadb.org/futurodeltrabajo](http://www.iadb.org/futurodeltrabajo)

**Bibliografía del Docente**

Unidad 1:

Código Alimentario Argentino. Disponible en:

[http://www.anmat.gov.ar/alimentos/normativas\\_alimentos\\_caa.asp](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](http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/sectores/bebidas/productos/Aguas_2010_11Nov.pdf)

*Gestión de Residuo. Caso CocaCola FEMSA. Disponible en:*

[https://www.coca-](https://www.coca-colafemsa.com/resultados2017/pdf/esp/RESIDUOS_RECICLAJE_CC_FEMSA_2016.pdf)

[colafemsa.com/resultados2017/pdf/esp/RESIDUOS\\_RECICLAJE\\_CC\\_FEMSA\\_2016.pdf](https://www.coca-colafemsa.com/resultados2017/pdf/esp/RESIDUOS_RECICLAJE_CC_FEMSA_2016.pdf)

Unidad 2:

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](http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/publicaciones/calidad/POES/POES_concepto_2002.pdf)

Ministerio de Agroindustria. Disponible en:

[www.agroindustria.gob.ar/sitio/areas/ministerio/estructura/](http://www.agroindustria.gob.ar/sitio/areas/ministerio/estructura/)

FI.RE.AP.01

V. 1

Responsable: Asesoría Pedagógica

Fecha: 12/08/2019

Código Alimentario Argentino. Disponible en:  
[http://www.anmat.gov.ar/alimentos/normativas\\_alimentos\\_caa.asp](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](http://www.anmat.gov.ar)  
Departamento General de Irrigación. Disponible en:  
<http://www.agua.gob.ar/dgi/> <http://www.intracen.org>  
*Contaminación del Recurso Hídrico*. Disponible en:  
<http://www.mendoza.edu.ar/contaminantes-del-agua/>  
Cuadro comparativo Normas ISO 9000 y 14.000. Disponible en:  
[http://www.calidad-gestion.com.ar/boletin/62\\_integracion\\_iso\\_9000\\_iso\\_14000.html](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>

Unidad 3:  
Ágilmente, Estanislao Bachrach, Editorial Sudamericana, 2012, Buenos Aires  
DesingPedia, 80 herramientas para construir tus Ideas, Juan Gasca y Rafael Zaragozá, 2014, LID Editorial Empresarial, Madrid  
Como documentar un Proyecto, La aventura de aprender, educaLAB. Disponible en:  
<http://laaventuradeaprender.educalab.es>

Unidad 4:  
Diseño de Productos: Una oportunidad para innovar, INTI 2012, Buenos Aires  
DCP, Diseño Centrado en las Personas, Fundación Bill & Melinda Gates  
El futuro del trabajo en América Latina y el Caribe, Banco Interamericano de Desarrollo. Disponible en:  
[www.iadb.org/futurodeltrabajo](http://www.iadb.org/futurodeltrabajo)

Equidad de Género:  
Gonzalez, P., Yanes, A., Rodríguez, R., González, M. J., & Yanes, Z. (2013).  
Violencia contra las mujeres. Quien calla otorga. Facultad de Ciencias Políticas y Sociales. Centro de Publicaciones  
Guía de Género. Disponible en:  
[http://plataformadeinfancia.org/wp-content/uploads/2013/12/guiadegenero\\_version-online2.pdf](http://plataformadeinfancia.org/wp-content/uploads/2013/12/guiadegenero_version-online2.pdf)