

**FI.RE.AP.01**

**V. 1**

**Responsable: Asesoría Pedagógica**

**Fecha: 12/08/2019**

**Espacio Curricular: PRÁCTICAS PROFESIONALIZANTES**

Área: <b>Técnica Específica</b>	Ciclo Lectivo: <b>2023</b>
Formato: <b>Asignatura teórica-Práctica Pasantía</b>	Año de cursado: <b>5°A – 5°B- 5°C</b>
Hs semanales: <b>3</b>	Docentes a Cargo: <b>CANO, Soledad- CHABRIER, Juan José</b>

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*

<b>Bebidas Analcohólicas</b>	<b>Unidad 1: Bebidas sin alcohol: conceptos básicos</b>
	Comprensión de la <b>clasificación y definiciones</b> de bebidas analcohólicas.
	Interpretación del <b>Rótulo de bebidas</b> . Criterios específicos obligatorios y optativos para agua Mineral. Consideraciones generales para bebidas. Rotulado Nutricional (Excepciones)
	Conocimiento de los <b>procesos de producción</b> de las distintas bebidas sin alcohol: Aguas, aguas saborizadas, soda, gaseosas, aromáticas, etc. <b>Operaciones unitarias</b> . Servicios Auxiliares (Caldera, Compresores, etc.) Variables del proceso. <b>Diagrama de Flujo</b> .
	Conocimiento de los <b>requisitos de higiene</b> obligatorios. Interpretación y aplicación de BPM por sector en el proceso de producción. <b>Control de calidad</b>
	Entendimiento de la situación actual de <b>consumo de bebidas, tendencias</b> y sus perspectivas.

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>	<p><b>Unidad 2: Organismos Públicos de Control de la Industria Alimentaria</b></p> <p>Comprensión del funcionamiento del <b>Sistema Nacional de Control de los Alimentos</b>. Organización. Entidades involucradas.</p> <p>Interpretación de la <b>legislación nacional, provincial y municipal</b>. SENASA y ANMAT-INAL. C.A.A.</p> <p>Interpretación del organismo regulador del agua. <b>D.G.I. Ley de Aguas</b>, Resoluciones 778/96 y 627/00. AYSAM.</p> <p><i>Emergencia Ambiental: Contaminación del <b>recurso hídrico</b></i></p> <p>Dominio de los principios básicos de <b>auditoría e inspecciones</b> en la industria de la alimentación.</p> <p>Implementación de normas básicas de <b>muestreo</b>. El procedimiento de <b>inspección</b>. Elaboración de <b>actas</b>.</p> <p>Reconocimiento de <b>vicios de los procesos administrativos</b>.</p>
	<p><b>Unidad 3: Ideas - De la Idea al Proyecto – Emprendimientos - El Proyecto - Generación de Ideas</b></p> <p>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></p>
	<p><b>Unidad 4: La Gestión - El Tiempo - Un Proyecto</b></p> <p>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>.</p>
	<p><b>ESI: Garantizar la equidad de género</b></p> <p>Intercambio de experiencias, <b>roles y funciones</b> asignadas a <b>varones y a mujeres</b>.</p>
	<p><b>Trabajo Final</b></p> <p>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>
	<p><b>Bibliografía</b></p> <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/Aguas_2010_11Nov.pdf">http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/sectores/bebidas/productos/Aguas_2010_11Nov.pdf</a></p>

**FI.RE.AP.01**

**V. 1**

**Responsable: Asesoría Pedagógica**

**Fecha: 12/08/2019**

<p><b>del Alumno</b></p>	<p><i>Gestión de Residuo. Caso CocaCola FEMSA. Disponible en:</i>  <a href="https://www.coca-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</a></p> <p>Unidad 2  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>  Ley de Procedimiento Administrativo. Disponible en:  <a href="http://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/anexos/20000-24999/22363/texact.htm">http://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/anexos/20000-24999/22363/texact.htm</a>  Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica.  Disponible en: <a href="http://www.anmat.gov.ar">www.anmat.gov.ar</a>  Departamento General De Irrigación. Disponible en:  <a href="http://www.agua.gob.ar/dgi/">http://www.agua.gob.ar/dgi/</a> <a href="http://www.intracen.org">http://www.intracen.org</a>  <i>Contaminación del Recurso Hídrico. Disponible en:</i>  <a href="http://www.mendoza.edu.ar/contaminantes-del-agua/">http://www.mendoza.edu.ar/contaminantes-del-agua/</a>  Cuadro comparativo Normas ISO 9000 y 14.000. Disponible en:  <a href="https://www.slideshare.net/heidyvillarreal/cuadro-comparativo-de-las-normas-iso-9000-e-iso-14000">https://www.slideshare.net/heidyvillarreal/cuadro-comparativo-de-las-normas-iso-9000-e-iso-14000</a>  Calidad &amp; Gestión. Disponible en:  <a href="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</a></p> <p>Unidad 3:  Concepto de Idea, generación de ideas, emprendimientos y proyecto. Disponible en:  Ágilmente, Estanislao Bachrach, Editorial Sudamericana, 2012, Buenos Aires</p> <p>Unidad 4:  El futuro del trabajo en América Latina y el Caribe, Banco Interamericano de Desarrollo. Disponible en:  <a href="http://www.iadb.org/futurodeltrabajo">www.iadb.org/futurodeltrabajo</a></p>
<p><b>Bibliografía del Docente</b></p>	<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.gov.ar/contenido/sectores/bebidas/productos/Aguas_2010_11Nov.pdf">http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/sectores/bebidas/productos/Aguas_2010_11Nov.pdf</a>  <i>Gestión de Residuo. Caso CocaCola FEMSA. Disponible en:</i>  <a href="https://www.coca-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</a></p> <p>Unidad 2:  Boletín de Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento- Dirección Nacional de Alimentos- SAGPyA. Disponible en:  <a href="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</a>  Ministerio de Agroindustria. Disponible en:  <a href="http://www.agroindustria.gob.ar/sitio/areas/ministerio/estructura/">www.agroindustria.gob.ar/sitio/areas/ministerio/estructura/</a>  Código Alimentario Argentino. Disponible en:</p>

FI.RE.AP.01

V. 1

Responsable: Asesoría Pedagógica

Fecha: 12/08/2019

[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/guadegenero\\_version-online2.pdf](http://plataformadeinfancia.org/wp-content/uploads/2013/12/guadegenero_version-online2.pdf)