

GUIA PEDAGOGICA – Nº 7

AREA: Agroindustrial

Curso: 1º año División 1 y 2º

Docente: Castro Pablo

Temas: Código Alimentario Argentino. Control de calidad, control de proceso

Objetivos:

- Conocer la utilidad, importancia y aplicación del Código Alimentario Argentino en los procesos agroindustriales.
- Comprender la importancia del correcto uso y optimización de procesos de manufacturación de alimentos en los procesos agroindustriales

Capacidad a desarrollar:

- **Cognitivo:** Interpretación y toma de conciencia de la utilización de las correctas prácticas en los diferentes procesos agroindustriales
- **Procedimental:** Realización de actividades (Trabajo Práctico) para llegar a comprender los temas abordados.
- **Actitudinales:**
 - Valoración del trabajo grupal e individual y la puesta en común posterior en forma grupal.

Metodología

La metodología se llevara a cabo mediante un trabajo práctico y una posterior puesta en común en clase

Trabajo Práctico de Agroindustrial

Consignas:

- 1- Lee e interpreta el texto aportado por el docente y responde.
- 2- ¿Que es el Código Alimentario Argentino?
- 3- ¿Dónde y a qué se aplica el mismo?

4- Busca artículos en periódicos y revistas, referidos a casos donde se debió aplicarlo

5- ¿Qué es el control de proceso?

6- ¿Qué es el control de calidad?

7- ¿Dónde y para que se aplica?

Marco teórico:

El Código Alimentario Argentino

El Código Alimentario Argentino es el código alimentario que regula en todo el territorio de Argentina a todos los alimentos, condimentos, bebidas o sus materias primas y los aditivos alimentarios que se elaboren, fraccionen, conserven, transporten, expendan o expongan, así como a toda persona, firma comercial o establecimiento que lo haga.

Tiene una serie de leyes que se deben cumplir para que un producto elaborado se comercialice, de lo contrario el producto no puede ser consumido ya que podría ser un elemento adulterado además de ser ilegal.

Fue puesto como conjunto de disposiciones higiénico-sanitarias, bromatológicas y de identificación comercial. Dicho Código cuenta con algo más de 1400 artículos divididos en veintidós capítulos que incluyen disposiciones referidas a condiciones generales de las fábricas y comercio de alimentos, a la conservación y tratamiento de los alimentos, el empleo de utensilios, recipientes, envases, envolturas, normas para rotulación y publicidad de los alimentos, especificaciones sobre los diferentes tipos de alimentos y bebidas, coadyuvantes y aditivos.

El Código Alimentario Argentino fue puesto en vigencia por la Ley 18.284, reglamentada por el Decreto 2126/71, y cuyo Anexo I es el texto del Código. Se trata de un reglamento técnico en permanente actualización que establece las normas higiénico-sanitarias, bromatológicas, de calidad y genuinidad que deben cumplir las personas físicas o jurídicas, los establecimientos, y los productos que caen en su órbita.

Esta normativa tiene como objetivo primordial la protección de la salud de la población, y la buena fe en las transacciones comerciales.

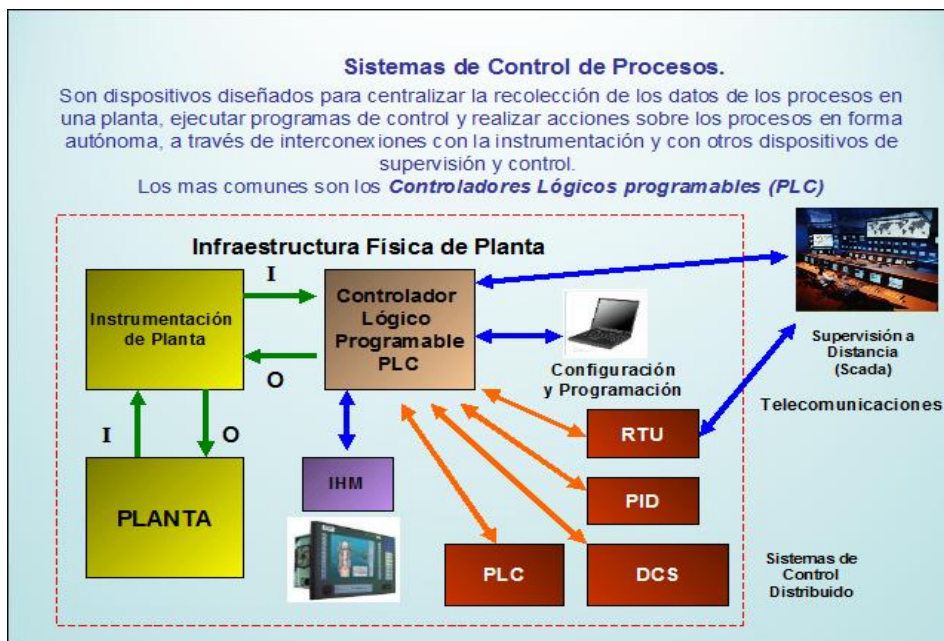
Comprende del artículo 1 al 11. En este capítulo se hace referencia a las «disposiciones generales», en las que se indican las pautas que hay que cumplir para que un producto sea comercializado. Por ejemplo no debe ser adulterado, contaminado o falsificado

El Capítulo 2, Se extiende desde el artículo 12 al 154 bis. Los temas tratados en este capítulo son las «condiciones generales compoene de las fábricas y comercios de alimentos». Explica qué se entiende como fábrica de alimentos, quién las autoriza, qué debe proveer el titular de la autorización (por ejemplo, mantener en buenas condiciones higiénicas el establecimiento autorizado). Así como de diferentes normas a cumplir por establecimientos particulares (entre las cuales se encuentran el no escupir o mascar tabaco por las personas dentro del establecimiento). También se encuentra allí un reglamento técnico del Mercosur sobre condiciones higiénico-sanitarias, entre otras cosas.

El Capítulo 3 contiene los Artículos: 155 al 183 - De los Productos Alimenticios. - Actualizado al 1/2017

Control de procesos:

El termino proceso utilizado en “control de procesos” o “procesos industriales” se refiere a cambiar o refinar materias primas para lograr un producto final. La materia prima que puede o no cambiar de estado físico durante el procesos, es tranferida medida, mezclada, calentada, enfriada, filtrada, almacenada o manipulada de alguna manera para producir el producto final



EL CONTROL INDUSTRIAL:

La actualización y automatización de los procesos industriales ha traído como consecuencia el desarrollo de sistemas de control especializados utilizados en el control de procesos de plantas industriales.

Las principales aplicaciones del control a nivel industrial son:

- ✓ Plantas de Fabricación
- ✓ Industria de la Energía Eléctrica
- ✓ Industria de las Telecomunicaciones
- ✓ Industria de los Hidrocarburos
- ✓ Industrias Químicas y Petroquímicas
- ✓ Industria Metalúrgica y Siderúrgica
- ✓ Sistemas de Transporte
- ✓ Sector Agroindustrial
- ✓ Industria de Procesamiento de Alimentos
- ✓ Sector Servicios Públicos y Privados
- ✓ Industria Automotriz
- ✓ Entre otros

El controlar un proceso, se refiere a como se controlan variables inherentes al mismo para:

- Reducir la variabilidad del producto final
- Incrementar la eficiencia
- Reducir impacto ambiental
- Mantener el proceso dentro de los límites de seguridad que corresponda

El Control de calidad

Refiere al conjunto de los mecanismos, acciones y herramientas realizadas para detectar la presencia de errores en un proceso industrial.

La función principal del control de calidad es asegurar que los productos o servicios cumplan con los requisitos mínimos de calidad. Existe primordialmente como una organización de servicio, para conocer las especificaciones establecidas por la ingeniería del producto y proporcionar asistencia al departamento de fabricación, para que la producción alcance estas especificaciones. Como tal, **la función consiste en la recolección y análisis de grandes cantidades de datos que después se presentan a diferentes departamentos para iniciar una acción correctiva adecuada.**

Todo producto que no cumpla las características mínimas para decir que es correcto, será eliminado, sin poderse corregir los posibles defectos de fabricación que podrían evitar esos costos añadidos y desperdicios de material.

Para controlar la calidad de un producto se realizan inspecciones o pruebas de muestreo para verificar que las características del mismo sean óptimas. *El único inconveniente de estas pruebas es el gasto que conlleva el control de cada producto fabricado, ya que se eliminan los defectuosos, sin posibilidad de reutilizarlo.*

¿QUE ES EL CONTROL DE CALIDAD?

Jordan Harrington: Es el conjunto de técnicas que se usan para mejorar cualquier proceso.	Joseph M. Juran: Consiste en tres elementos: <ul style="list-style-type: none">• medir el desempeño de un proceso• Compara el desempeño actual con el estándar establecido• Tomar acciones sobre la diferencia.	Armand Feirenbaum: Debe hacer parte todos los procesos de producción u operación, desde la especificación del cliente hasta la venta del producto.
---	---	--

RESPONSABILIDADES DEL CONTROL DE CALIDAD

Lograr la calidad en el mantenimiento y los objetivos de confiabilidad son responsabilidad del personal de mantenimiento.

El esfuerzo combinado y la dedicación del personal de control de calidad, los supervisores de mantenimiento y los técnicos son esenciales para garantizar un mantenimiento de alta calidad y una confiabilidad en el equipo.



Te propongo que ocupes estos días como lo haces en la escuela, dedícale a cada espacio curricular las mismas horas que tienes normalmente de clase, realiza tranquilamente las tareas propuestas y deja una clase para revisar detenidamente lo que hiciste, anota las dudas que se te presenten y no te frustres si no recuerdas como hacer algunos ejercicios, estamos repasando y tendremos tiempo para

reverlas, cuando regresemos a vernos en clase. Pero la tarea más importante es cuidarnos entre todos, así que recuerda...

¡QUEDATE EN CASA!

Tu profe... con cariño

Bibliografía:

Apuntes aportados por el docente de la cátedra

www.wikipedia.com

Evaluación:

La evaluación será exposición y puesta en común de lo trabajado, en clase, al retorno del presente receso.

Directora: Lic. Gabriela Moreno