

Agroindustrial 25 de Mayo-7° 2ª-Ciclo Orientado-Optimización y Control de Calidad

Escuela: Agroindustrial 25 de Mayo

Docente: Jorge Torres

Año: 7° 2ª, ciclo orientado

Turno: Tarde

Área curricular: Optimización y Control de Calidad

Título de la propuesta de la Guía n° 12: **Evaluación anual**

Criterio de evaluación

- Se evaluará tu capacidad para dar respuesta a las situaciones hipotéticas planteadas. La claridad y cohesión con la que expreses los conceptos será la medida para interpretar cuanto dominas los temas analizados.

Actividades

1. Deberás elegir una materia prima alimenticia a la que hipotéticamente procesaras, envasaras, almacenaras y distribuirás.
2. Referido al procesamiento; deberás detallar lo abajo enunciado.
 - Los principios generales higiénicos-sanitarios a aplicar sobre la materia prima elegida para la elaboración del alimento.
 - Las condiciones higiénico-sanitarias que debe atender el establecimiento elaborador-industrializador.
 - La higiene que debe guardar el personal y los requisitos sanitarios.
3. Referido al envasado; deberás detallar lo abajo enunciado.
 - Indicar el envase que elegiste y señalar sus características.
4. Referido al almacenamiento; deberás detallar lo abajo enunciado para el producto terminado.
 - Los requisitos a cumplir obligatoriamente durante ese periodo.
5. Referido a la distribución/transporte; deberás detallar lo abajo enunciado.
 - Los requisitos a cumplir obligatoriamente durante el transporte del producto terminado.

Director: Roberto Enrique