Agrotécnica Sarmiento - 7°2° - 2° PI 2°PI: Toxicología de los alimentos - Higiene y Seguridad Laboral -Legislación alimentaria- Operaciones Unitarias II

Escuela: Agrotécnica Sarmiento

Docentes: Pedro Correa – Lucas Alcaide – Adrián Alonso - Luciana Madueño

Curso: 7° **Div:** 2° **Ciclo:** Orientado. **Nivel:** Secundario Técnico.

Turno: Tarde

PRESENTACIÓN DEL PROYECTO INTEGRADOR

Fecha límite de entrega: [11 de diciembre del 2020](#)

Formato de presentación: en un documento de Microsoft Word, en caso de no contar con los medios para realizarlo de forma digital, podrá ser escrito a mano de forma prolija, clara y completo, el cual debe presentarse a cada docente que corresponda a su curso y espacio curricular.

Contactos:

Área curricular/Docente:

Toxicología de los alimentos: Pedro Correa cel: 264-417-2813 –

Higiene y Seguridad Laboral: Lucas Alcaide cel:264-441-5086 –

Legislación alimentaria: Adrián Alonso cel: 264-565-6271 –

Operaciones Unitarias II: Luciana Madueño cel: 264-480-5983

Título de la propuesta: 2° PI – Protocolos Industria de la Alimentación COVID 19

Objetivo:

Que el alumno pueda identificar la base científica de los protocolos de COVID 19 y la aplicación práctica de las guías elaboradas durante el año.

Que el alumno pueda valorar la importancia de la implementación de las normativas vigentes en la prevención, control y erradicación de enfermedades.

Objetivos Específicos:

- Que el alumno encuentre en un tema cotidiano como es la ventilación el uso y aplicación de conceptos de tales como la dinámica de los fluidos.
- Aprender a investigar sobre el perfil productivo local, nacional e internacional y sus normativas de gestión y control.
- Promover la creatividad en el abordaje de problemas.
- Presentación correcta de los trabajos, informes y evaluaciones multidisciplinares.

Introducción:

En esta guía encontrara los protocolos emitidos por el Gobierno Nacional para el funcionamiento de la Industria Alimentaria contextualizados en los conocimientos teóricos abordados a lo largo de año en las distintas guías.

Docentes: Pedro Correa – Lucas Alcaide – Adrián Alonso - Luciana Madueño

Agrotécnica Sarmiento - 7°2° - 2° PI 2°PI: Toxicología de los alimentos - Higiene y Seguridad Laboral -Legislación alimentaria- Operaciones Unitarias II

Capacidades:

- **Responsabilidad y Compromiso:**
 - Reconocer y aceptar las consecuencias de un hecho realizado libremente.
- **Pensamiento Crítico:**
 - Argumentar ideas y pensamiento en forma oral y/o escrita.
 - Identificar los conceptos, actores y modalidades operativas más relevantes en la actividad agroindustrial.
- **Conocimiento:**
 - Trabajos prácticos orales y escritos, individuales y grupales.
- **De hacer:**
 - Recopilación de testimonios, audios y videos.
 - Elaboración de informe de auditoría.

Contenido de la propuesta:

- **Documentos:**
 - Lineamientos de buenas prácticas para la producción agropecuaria para el covid-19 - sector alimentos y bebidas https://magyp.gob.ar/covid-19/COVID-19_ALIMENTOS_x.pdf?3
 - Ficha técnica #14 ventilación y covid-19 en la industria – SRT https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/ficha_tecnica_ventilacion_y_covid_150920.pdf

Actividades:

Legislación Alimentaria

1. Lea atentamente el documento y conteste:
 - a. ¿Qué señala el Decreto de Necesidad y Urgencia –DNU- 297/2020 en su artículo 6° Inciso 12?
 - b. ¿Qué organismos nacionales e internacionales identifica en la confección de estos lineamientos preventivos?
2. ¿Qué otros artículos del DNU 297/2020 cita el documento y a qué hace referencia?
3. En relación a las normativas pre existentes al contexto de pandemia, comente:
 - a. ¿Existen normativas o prácticas que ya se venían aplicando y/o exigiendo legalmente? ¿Cuáles por ejemplo?

Agrotécnica Sarmiento - 7°2° - 2° PI 2°PI: Toxicología de los alimentos - Higiene y Seguridad Laboral -Legislación alimentaria- Operaciones Unitarias II

- b. ¿Cree que las normativas vigentes en el Código Alimentario Argentino previenen el contagio de la Covid19? Si o No. ¿Por qué?

Operaciones Unitarias II

Una vez leído ambos documentos responda:

1.
 - a. ¿Qué precauciones se deben tomar al momento de realizar una ventilación natural o forzada de los ambientes de trabajo?
 - b. ¿Cuáles son los parámetros de a verificar al momento de diseñar el sistema de ventilación mecánico o forzado? Explique cada uno de ellos.
2. ¿Cuáles son las recomendaciones generales que se deben considerar en cuanto a los sistemas de ventilación y aclimatación de aire?
3. Con una mirada crítica exprese porque es importante la ventilación como forma de prevención de Covid -19

Toxicología De Los Alimentos

1. ¿Cuáles son las medidas de prevención a adoptar en las líneas de producción de alimentos y bebidas y de bienes agroalimentarios para la prevención del virus covid-19?
2. ¿Cuáles son las medidas de control aplicables?
3. ¿Cuáles son las acciones que cumplimentar ante un caso sospechoso de coronavirus en una línea de producción de alimentos o bebidas?

Higiene, Seguridad Y Medio Ambiente

4. ¿Cómo se minimizará la posibilidad de contagio de covid-19 en la línea de producción de alimentos y bebidas?
5. ¿Cuáles son las etapas a cumplir en caso de que una persona en el establecimiento sea positivo de covid-19?
6. ¿Cómo es el procedimiento para el lavado de manos y para ponerse usar o quitar el barbijo?

Agrotécnica Sarmiento - 7°2° - 2° PI 2°PI: Toxicología de los alimentos - Higiene y Seguridad Laboral -Legislación alimentaria- Operaciones Unitarias II

BIBLIOGRAFÍA:

- Lineamientos de buenas prácticas para la producción agropecuaria para el covid-19 - sector alimentos y bebidas https://magyp.gob.ar/covid-19/COVID-19_ALIMENTOS_x.pdf?3
- Ficha técnica #14 ventilación y covid-19 en la industria – SRT https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/ficha_tecnica_ventilacion_y_covid_150920.pdf

EVALUACIÓN:

LA EVALUACIÓN DE 1° A 6° AÑO ES CUALITATIVA, 7° AÑO ES CUANTITATIVA según Resolución Ministerial 4754-ME-2020, del Ministerio de Educación de la Provincia de San Juan.

ESCALA DE VALORACIÓN

ESCALA CUALITATIVA	ESCALA NUMÉRICA
LA (LOGRADO CON AUTONOMÍA)	10 - 9
L (LOGRADO)	8 – 7 – 6
EPPA (EN PROCESO PROMOCIÓN ACOMPAÑADA)	Menos de 6

Director de la escuela: Agron. Luis A. Perez