

ESCUELA DE FRUTICULTURA Y ENOLOGIA.

DOCENTE: Profesora Silvina Martin.

DIRECCION DE CORREO ELECTRONICO:

martindereeditasilvinanatalia@gmail.com

CURSO: 6TO 2DA Tecnología de Alimentos.

Nivel Secundario- TURNO Mañana.

Área curricular: PROYECTO TECNOLÓGICO.

700027700_EscueladeFruticulturayEnología_6º2ºTM_ProyectoTecnologico_tec_guiaNº11

-GUÍA PEDAGÓGICA N°11-

Título de la propuesta: **CALIDAD DE LOS PROCESOS.**

La noción de calidad de los procesos. Las normas de calidad ISO 9000 y 14000 en estructuras organizativas.

TRABAJAMOS CON EL LIBRO TECNOLOGIA 9 de BONARDI-LUDUEÑA.

PAGINAS: 159, 160 y 161.

ACTIVIDAD. RESPONDE:

1. ¿Qué son las normas ISO 9000?
2. ¿Qué riesgos puede acarrear la omisión de los controles de los productos y de los procesos a través de los cuales se obtienen? Expliquen.
3. ¿Qué es una norma?
4. ¿Qué significa ISO?
5. ¿Qué ventajas tiene la implementación de las ISO 9000?
6. ¿Qué tipos de ISO 9000 puedes nombrar?
7. ¿Qué es IRAM?
8. Comenta las normas ISO 14000.
9. Para aprender más visita:
 - a- http://www.youtube.com/watch?v=ngFj1CT5_FE
 - b- <http://www.youtube.com/watch?v=NynSQGS16tU>
 - c- <http://www.youtube.com/watch?v=SY2XQiJxHwo>
10. Comenta brevemente con tus palabras los videos vistos.

DIRECTIVO A CARGO DE LA INSTITUCION: Enólogo Sergio Montero.