

Dirección General de Educación Técnico Profesional-UTU
Dirección Técnica de Gestión Académica
Departamento de Diseño y Desarrollo Curricular

		PROGRAMA			
		Código en SIPE	Descripción en SIPE		
TIPO DE CURSO		050	Carrera Terciaria Tecnicatura		
PLAN		2024			
ORIENTACIÓN		41V	Gestión de vinos y aceite de oliva		
MODALIDAD		Presencial			
MÓDULO					
		II			
UNIDAD CURRICULAR		Control de Inocuidad en Alimentos y Bebidas II			
CRÉDITO EDUCATIVO		5			
DURACIÓN DEL CURSO		Horas totales: 48	Horas semanales: 3		Cantidad de semanas: 16
Fecha de Presentación: 26/2/2024	Nº Resolución de la DGETP	Exp. Nº	Res. Nº	Acta Nº	Fecha __/__/__

APARTADOS

I) Propósitos de la unidad curricular

La unidad curricular contribuye a formar un profesional que puede implementar acciones de control integral de calidad en vinos y aceite de oliva, de acuerdo a lo que establecen y regulan las normas nacionales e internacionales, con el fin de proteger al consumidor y asegurar la inocuidad y calidad de los alimentos.

II) Resultados de aprendizaje

- 1) Realiza acciones y aplica instrumentos de control de calidad en la manipulación de vinos y aceite de oliva, en los sectores del servicio o la producción en la que se desempeña como profesional para ofrecer productos inocuos, que cumplan con los estándares de calidad establecidos en cada caso.
- 2) Interpreta la normativa sobre vinos y aceite de oliva que regula la producción, manipulación y comercialización a nivel nacional e internacional para actuar conforme a lo que establece el marco legal, proteger al consumidor y asegurar la inocuidad de los productos.

III) Saberes estructurantes de la unidad curricular

1. Control de calidad en la manipulación de vinos y aceite de oliva
2. Normativa sobre vinos y aceite de oliva.

IV) Desglose analítico de los saberes estructurantes

1.1 Definición de calidad (sanitaria, sensorial, nutricional, etc.)

1.2 Instrumentos de control de calidad: metrológicos, normativos (especificaciones, diagramas de flujo, fichas técnicas, encuestas de satisfacción de usuario, etc.) y tecnológicos (procedimientos estandarizados).

1.3 Peligros y puntos críticos de control (PCC). Sistema HACCP (objetivos, fases, principios, prerequisites).

1.4 Sistema Haccp, específico para la producción y manipulación de vinos y para aceite de oliva (Fases, peligros, medidas de prevención, límites críticos, vigilancia, medidas correctoras y registro)

2.1 Normativa nacional e internacional referente a vinos (Reglamento Vitivinícola del MERCOSUR, Reglamento bromatológico Nacional decreto N° 315/994).

2.2 Normativa nacional e internacional referente a aceite de oliva (Reglamento bromatológico Nacional decreto N° 315/994).

2.3 Normas UNIT ISO 22000: - Gestión de la Inocuidad Alimentaria.

V) Orientaciones pedagógicas

La unidad curricular se dictará de forma presencial. Abordar los contenidos mediante actividades que permitan al estudiante continuar con el desarrollo de las competencias y asociar los conceptos trabajados en la unidad “Programa de Control de Inocuidad en Alimentos y Bebidas I”.

Se sugiere el diseño de documentos (instrumentos) normativos de control de calidad que puedan aplicarse en el ámbito profesional y según la normativa nacional e internacional que regula la calidad de los alimentos, específicamente vinos y aceites de oliva.

Los contenidos deben ser fundamentados científica y tecnológicamente. El docente deberá promover el uso de la tecnología y considerar los aspectos socioculturales, así como intereses individuales y colectivos que faciliten el aprendizaje y puedan evidenciar el desarrollo de competencias.

En cuanto a la evaluación, deberá ser continua y formativa, representativa de la formación. El estudiante deberá conocer las formas en que será evaluado desde el inicio de la unidad curricular. Emplear estrategias didácticas y técnicas creativas que impliquen resolución de problemas, proyectos, etc. y el uso de instrumentos como rúbricas, listas de cotejo y guías de observación.

VI) Bibliografía

Cabrera, L., & Ovalle, W. (2018, August 7). Manual para manipuladores de alimentos.

Alumno. Iris Paho. Retrieved (February 1, 2024). Recuperado de:

<https://iris.paho.org/handle/10665.2/31169>

Codex Alimentarius. (n.d.). CODEX ALIMENTARIUS. Retrieved (February 1, 2024).

Recuperado de: <https://www.fao.org/3/a0369s/a0369s.pdf>

IMPO. Retrieved (February 1, 2024). Recuperado de:

<https://www.impo.com.uy/bases/indices-to/315-1994>

Instituto Nacional de Vitivinicultura - Vinos del Uruguay. (n.d.). INAVI - Instituto Nacional de Vitivinicultura - Vinos del Uruguay. Retrieved February 8, 2024, from

<https://www.inavi.com.uy/normas-vitivincolas>

Intendencia de Montevideo. |. Retrieved (February 1, 2024). Recuperado de:

https://montevideo.gub.uy/sites/default/files/poes1_05apr2013_cierre_11.pdf

Manual de calidad uva : guía práctica para conocer y evaluar la calidad de uva para vino.

(2010). <http://hdl.handle.net/20.500.12123/6655>

Manual de técnicas analíticas para mostos y vinos. (2009).

<http://hdl.handle.net/20.500.12123/6664>

Manual para manipuladores de alimentos. Instructor. (2018, August 8). Iris Paho. Retrieved

(February 1, 2024). Recuperado de: <https://iris.paho.org/handle/10665.2/31170>

Manual para manipuladores de alimentos | MSP. (2019, March 13). GUB.UY. Retrieved

(February 1, 2024). Recuperado de:

<https://www.gub.uy/ministerio-salud-publica/comunicacion/publicaciones/manual-para-manipuladores-alimentos>

Manual de Capacitación para Manipulación de Alimentos. Retrieved February 1, 2024.

Recuperado de:

https://montevideo.gub.uy/sites/default/files/manualmanipuladoresdealimentosops-oms_0.pdf

Pappano, D. B., & Aciar, R. (2011). Manual de aplicación de HACCP en industrias de aceites de oliva: Procedimientos y registros para una correcta aplicación del sistema HACCP.

Editorial Académica Española.

Principios básicos del sistema de APPCC. Retrieved (February 1, 2024). Recuperado de:

<https://www.fao.org/3/Y1390S/y1390s09.htm#TopOfPage>

UNIT - UNIT-ISO 22000. (n.d.). Instituto Uruguayo de Normas Técnicas. Retrieved February 9, 2024, from <https://www.unit.org.uy/normalizacion/sistema/22000/>