Carácter del curso	Optativa/Electiva
Semestre en que se dicta	Segundo semestre
Número de créditos	4
Carga horaria semanal (hs)	33 hs en total. 20 hs de instancias teóricas-practica (incluyendo las instancias de evaluación) + 13 horas de instancias prácticas.
Previaturas	Bromatología y Nutrición (para las Carreras de Facultad de Química) e Introducción a la Ingeniería de Alimentos (para la Carrera de Ingeniería de Alimentos)
Cupo	15

Estructura Responsable: Departamento: Ciencia y Tecnología de Alimentos – CYTAL.

Docentes Responsables: Dra. Alejandra Medrano, Lic. Nut. Soledad Castro (EN).

Docentes referentes: Dra. Elisa Volonterio, Ing. Quim. Federico Juanicó. Ing. Alim. Jimena Lázaro, Ing. Alim. Maximiliano Kniazev, Ing. Alim. Melissa Romero.

Objetivos:

Objetivo General:

Contribuir a la adquisición de competencias y habilidades para la habilitación de empresas alimentarias y el registro de productos de emprendimientos que incuban en el sistema departamental de cocinas comunitarias.

Objetivos Específicos:

1- Implementar la normativa alimentaria vigente a nivel nacional relacionada con la habilitación de empresa y registros de productos de emprendimientos que se encuentran incubando en las Cocinas Comunitarias.

2- Poner en práctica procedimientos de control de calidad y monitoreo de las condiciones higiénico- sanitarias de los emprendimientos que elaboran en las CC.

3- Promover el trabajo interdisciplinario entre los estudiantes de las carreras participantes para enriquecer el aprendizaje y abordar de manera integral los desafíos que presentan los

emprendimientos que incuban en las CC.

Contenido:

Curso Teórico - práctico.

1.- Manejo en territorio. Se plantean la adquisición de destrezas para el reconocimiento de problemas y necesidades en una comunidad/ institución, promoviendo el desarrollo de habilidades comunicacionales necesarias para buenas prácticas profesionales, tanto en los aspectos técnicos, humanos, y éticos

2.- Buenas prácticas de manufactura (MBP). Descripción de las operaciones, diagrama de flujos, instalaciones. Trazabilidad y recall. Practica. - Construcción de planes de MBP de emprendimientos seleccionados

3.- Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES). Importancia. Elaboración de manual de POES. Práctica. - Construcción de planes de POES de emprendimientos seleccionados.

4.- Requisitos para la habilitación bromatológica de empresa alimentaria. Creación de usuario, manejo de página web, aspectos contables, documentación necesaria, giros. Procedimiento y seguimiento de la habilitación. Alcance de la habilitación. Practica. - Trabajo práctico en aula de implementación de registro de producto. Estudio en vivo de un caso real en la plataforma de registro IM.

5.- Registro de producto. Etapas principales. Construcción de tabla nutricional. Rotulado frontal. Listado de ingredientes. Envase. Documentación necesaria. Memoria descriptiva. - Alcance del registro de producto. Competencia de otros organismos reguladores (LATU,MSP, MGAP). Vida útil. Practica. - Trabajo en aula de implementación de registro de producto Elaboración de memoria descriptiva de un caso real.

6.- Habilitaciones especiales: Productos sin gluten. Nutracéuticos.

Práctico

Practica 1.- Reconocimiento del territorio. Actividades observacionales en Centro de Desarrollo Económico Local (CEDEL).

Practica 2.- Segunda visita en (CEDEL). Elaboración de lista de verificación sobre: PF,

equipamientos y BPM del emprendedor/a. Construcción de la demanda: Identificar necesidades de los emprendedores.

Practica 3. - Presentación oral intermedia en Aula.

Práctica 4.- Etapa final en (CEDEL). Devoluciones a los emprendimientos

Practica 5.- Presentación final del resumen de la empresa en Aula.

Bibliografía:

Uruguay. (1994). Decreto N°: 315/994. Reglamento Bromatológico Nacional. Anotado y Concordado con apéndice normativo. Febrero 2022. 8a edición. Impo, Centro de información Oficial.
Quintela, A., Paroli, C. (2013). Guía práctica para la aplicación de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES). Sección Inspección y Tecnología Alimentaria. Servicio de Regulación Alimentaria. Intendencia de Montevideo.
Instituto Uruguayo de Normas Técnicas. (2018). Buenas prácticas de manufactura en pequeñas empresas alimentarias. (Norma UNIT ISO 1271:2018).
Instituto Uruguayo de Normas Técnicas. (2021). Buenas prácticas de manufactura de alimentos libres de gluten. (Norma UNIT ISO 1354:2021).

Modalidad del Curso:

	Teórico	Practico	Laboratorio	Otros (*)
Asistencia Obligatoria	-	*3 Prácticas en territorio (13 horas)		
Modalidad Flexible (carga horaria mínima)	Teórico-Practico 18 hs en clases semanales de 2 hs			

(*) Especificar (talleres, seminarios, visitas, tareas de campo, pasantías supervisadas, etc.)

Régimen de ganancia:

- Asistencia obligatoria a la totalidad de las prácticas en territorio (3).
- Realización de una tarea virtual en la plataforma EVA (Corresponde a un **20%** de la nota total)
    - Elaboración de una lista de verificación sobre Producto final, Equipamientos y BPM del emprendedor/a.
    - Elaboración de las preguntas a realizar al emprendedor/a en la visita.
- Realización de una presentación grupal oral intermedia (Corresponde a un **20%** de la nota total)
    - Elaboración de secciones del MBP y POES de emprendimientos seleccionados por el equipo docente.
- Realización obligatoria de la presentación grupal oral final (Corresponde a un **20%** de la nota total)
- Realización de una prueba final escrita individual donde se incluirá un control de lectura y un análisis de caso (Corresponde a un **40%** de la nota total)