

PROGRAMA

UNIDAD CURRICULAR OPTATIVA

ASESORAMIENTO A EMPRENDEDORES DE COCINAS COMUNITARIAS: UNA MIRADA TÉCNICA Y SOCIAL

Ubicación en el Mapa Curricular: Segundo semestre.

Modalidad de dictado: teórico - práctico.

Créditos: A definir en la EN/ ver manejo de créditos en FQ.

Carga horaria: 50 horas.

19 hs instancias teóricas + 31 horas de instancias prácticas (Visitas a territorio)

HORARIO: 9 a 13 Hs Cedel Casavalle/Carrasco.

Los horarios de visitas al territorio podrán ser modificados y ajustados de acuerdo a las disponibilidades horarias de los emprendedores.

Unidades Académicas responsables: UA Depto. de Alimentos, UA Depto. de Administración, UA Depto. de Nutrición Clínica.

Docente/s responsable/s: Prof. Adjta. Soledad Castro, Prof. Adjta. Alejandra Medrano.

Equipo docente EN: Asist. Agustina Valiante, Asist. Antonella Vacani, Prof. Adjta. Silvia Gigante, Ay. Lucía Robaína, Asist. Gabriel Soto.

Equipo docente FQ: Ayud. Maximiliano Kniazev, Ayud. Melissa Romero, Asist. Federico Juanicó.

Recomendaciones de conocimientos previos: Cursando o aprobación de gestión de servicios de alimentación colectiva, Normativa alimentaria, Transformaciones fisicoquímicas de los alimentos y microbiología alimentaria.

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 CC.
- 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 ambas carreras para enriquecer el aprendizaje y abordar de manera integral los desafíos que presentan los emprendimientos que incuban en las CC.

Contenidos Temáticos:

Módulo 1. Introducción a la optativa y aproximación al trabajo en territorio.

Módulo 2. Habilitación de empresa alimentaria. Procedimiento actual a seguir para la habilitación de una empresa alimentaria en el Servicio de Regulación Alimentaria (SRA) de la Intendencia de Montevideo (IM). Habilitación del local, bomberos, control de plagas, control de residuos, responsable técnico. Manual de Buenas Prácticas: Descripción de operaciones y procesos, con diagrama de flujo del producto. Croquis mensurado o planos del local, con m² por áreas, y flujo de operaciones. Procedimiento de trazabilidad. Procedimiento de recall.

Habilitación de empresas según rubros: VERDE: Almacenes, quioscos, salones, bares, pubs, cafetería, cantina sin elaboración, venta de productos envasados, venta de productos congelados, venta de frutas y hortalizas, otros similares.

BLANCA: Depósitos, importadores, distribuidoras, almacenes al por mayor, cámaras frigoríficas, centro logístico, centro comercial, organizador de eventos gastronómicos, feriantes, otros similares.

BLANCA (Sin depósito propio): Importadores, distribuidoras (sin depósito o con depósito tercerizado). Para las empresas en esta categoría que sólo tengan domicilio fiscal.

ROSADA: Panaderías, confiterías, rotiserías, fábricas de pastas, restaurantes, pizzerías, salones de fiesta, comidas al paso/minutas, fiambrerías, fraccionadoras comerciales, cantina con elaboración, pescaderías, cocción de panificados, parrillada, salón de té, elaboración de sándwiches, heladerías, almacén con venta de fiambres y todo otro establecimiento elaborador o transformador con venta en el mismo local.

CELESTE: Supermercados y autoservicios con y sin elaboración.

AMARILLA: Fábricas, elaboradores de..., procesadores de ..., fraccionadores industriales, empresas de catering, otros similares.

GRIS Centros Colectivos de elaboración.

Módulo 3. Registro de producto. 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.

Módulo 4. Práctica en territorio: Construcción de la demanda. Intervención en las cocinas comunitarias y trabajo con los emprendimientos.

Metodologías de enseñanza: Clases teóricas virtuales y presenciales; prácticas en territorio; resolución de ejercicios; cuestionario individual; trabajo grupal, foros de consultas e intercambios.

Metodologías de Evaluación:

La evaluación será grupal e individual, de tipo formativa y sumativa.

Evaluación formativa: Se evaluará el proceso de trabajo de los estudiantes y se harán devoluciones del equipo docente a través de la plataforma EVA.

Evaluación sumativa: Se evaluará de manera individual y grupal.

Evaluación individual: Evaluación presencial.

Evaluación grupal: se evaluarán los trabajos realizados y la presentación final.

Acreditación:

Aprobación de la optativa a través de la elaboración de 3 trabajos grupales obligatorios y un cuestionario individual.

Se trabajará en grupos de 4 integrantes para realizar las siguientes actividades:

Entrega 1 - Trabajo en eva (20%)

Parte 1:Elaboración de una lista de verificación sobre: PF, equipamientos y BPM del emprendedor/a.

Parte 2: Elaboración de las preguntas a realizar al emprendedor/a en la visita.

Entrega 2 - Presentación oral intermedia post parciales (20%)

Elaboración grupal de secciones del MBP y POES de emprendimientos seleccionados por el equipo docente.

Entrega 3 - Presentación oral final

Elaboración grupal de una parte de la memoria descriptiva de un caso real. (20%)

Evaluación individual: exposiciones orales y prueba final presencial (40%)

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).