



*Legislatura de la Provincia
de Río Negro*

FUNDAMENTOS

El Proyecto presentado por el CEM n° 40 ante la Fundación YPF, consiste en montar un laboratorio de control de calidad e higiene de alimentos acorde a las necesidades de los municipios, productores e industrias de la región y a las prácticas de los alumnos de la orientación "industrias de la alimentación" de la escuela mencionada y colaborar en la organización de los mecanismos de control de cada municipio y en la capacitación del personal involucrado.

Por otra parte se brindará a los productores y empresas de alimentos de la región la posibilidad de efectuar los análisis de calidad necesarios para responder a las exigencias de los mercados internos y externos.

Uno de los aspectos fundamentales de este proyecto consiste en lograr la transformación de la práctica docente en el proceso de enseñanza-aprendizaje de manera de terminar con la clásica dicotomía entre teoría y práctica. A través de la participación de los alumnos y profesores de la orientación (4to, 5to, 6to año) en el proyecto se pretende abandonar la actual estructura en la que la teoría se encuentra desvinculada de la práctica, por una metodología en la que se pueda "aprender haciendo", para que todos los participantes del proceso construyan sus conocimientos a partir de la solución a los problemas reales de la comunidad, con la guía, asesoramiento y orientación del cuerpo docente.

Se contará además con la capacitación y asesoramiento de los técnicos de la Licenciatura en Alimentación de la Universidad Nacional del Comahue.

El desarrollo del proyecto permitirá colaborar en la solución de una de las problemáticas de la región muy difícil de resolver para cada municipalidad en forma individual como es la instalación de controles eficientes sobre el ingreso, la venta y elaboración de alimentos en cada una de las localidades que forman el Valle Medio de Río Negro. Asimismo, la industria artesanal y los microemprendedores podrán acceder en forma rápida y con bajo costo al análisis de calidad de sus productos, uno de los factores que limitan el crecimiento de estos sectores de la población.

A través de este proyecto se esperan alcanzar los siguientes logros:

- la obtención de Técnicos en Industrias de la Alimentación preparados para desempeñarse adecuadamente en el mundo laboral.
- La instalación de un laboratorio regional de control de higiene y calidad de alimentos con tecnología adecuada.



*Legislatura de la Provincia
de Río Negro*

- La capacitación del personal de la escuela, los inspectores municipales, los comerciantes y los elaboradores.
- La reformulación de las Resoluciones y Ordenanzas para adaptar la estructura legal de cada municipio a los requerimientos del proyecto.
- La formación de cuerpos de inspectores de cada municipalidad participante.
- La difusión a la población de las normas de elaboración, envasado etiquetado, transporte y almacenamiento de productos alimenticios a nivel municipal y provincial.
- La realización de análisis de calidad de productos de la zona como la miel, frutihortícolas y chacinados.
- Asistencia a las escuelas agrotécnicas que elaboran alimentos en relación al control de calidad de sus productos.

Dado que este proyecto ha sido seleccionado por la Fundación YPF para su realización y por la importancia y beneficios que representa su ejecución para la región del Valle Medio.

Por ello:

CO-AUTORES: Amanda Isidori, Delia Edit Dieterle y Juan Manuel Accatino



*Legislatura de la Provincia
de Río Negro*

**LA LEGISLATURA DE LA PROVINCIA DE RIO NEGRO
D E C L A R A**

Artículo 1°.- De interés educativo y social el Proyecto de Innovación en la Escuela Media "Control de Calidad e Higiene de Alimentos", seleccionado y financiado por la Fundación YPF y que se ejecutará en el CEM n° 40 de la localidad de Choele Choel.

Artículo 2°.- De forma.