



**E.E.S.T.N°1**  
"Gral. Manuel Nicolás Savio"  
Defensa y Kennedy  
El Talar, Tigre.  
4740-6894

## PROGRAMA DE ESTUDIOS

ESPACIO CURRICULAR/TTP: Laboratorio de Industrias

MODALIDAD: Química.

AÑO: 2023

CURSOS: 7° Q 1°, 7° Q 2° ambas comisiones

PROFESORES: Ravera M. - Plevich M.

### CONTENIDOS

#### Unidad N°1

Estructura de Empresa, Gestión por indicadores, Indicadores de planificación, adherencia, eficiencia, cuello de botella, pérdidas, Indicadores de Calidad, Indicadores de Seguridad

#### Unidad N°2: Herramientas de Mejora

Lups, Condiciones mínimas, Kaizen, Poka Yoke, RCA, Análisis de Causa Raíz, Hoshin Kanri, Ikigai

#### Unidad N° 3

Balances de Masa y energía

Sistemas, diagrama de flujo, Ley de conservación de Lavoisier

Definición de diferentes sistemas y análisis sistemático de procesos, condiciones de cálculo de corrientes y concentraciones.

#### Unidad N° 4

Sistemas de Gestión, Normativas y certificaciones, Sistemas de Gestión de Calidad.

HACCP Sistemas Análisis de riesgos y puntos críticos de control, Certificaciones ISO.

Procedimientos operacionales POE y POES.

#### Unidad N° 5

ODS Objetivos Desarrollo Sustentables, Estructura Legal, Ambiente de Trabajo.

Ley de Contrato de Trabajo.

Ley Higiene y Seguridad.

Ley General del Ambiente.

## **CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

- Evaluación escrita.
- Exposición oral.
- Elaboración de informes.
- Trabajo en las actividades prácticas (también, se evaluarán las actitudes y el cumplimiento de las normas de laboratorio).
- Participación en clase (individual y grupal).
- Entrega de trabajos prácticos en tiempo y forma.
- Carpeta de clases.
- Asistencia.

## **RECURSOS**

- Biblioteca.
- Afiches.
- Ilustraciones.
- Textos escolares.
- Artículos periodísticos.
- Imágenes.
- Material bibliográfico- Cuadernillo.
- Laboratorio.

## **BIBLIOGRAFÍA**

- R Felder y R Rousseau – 2004 - Principios Elementales De Los Procesos Químicos
- Mantenimiento autónomo Tokutaro Suzuki - 1995 - TPM en industrias de Procesos.
- Código Alimentario Argentino actualización 2023.
- D Pearson – 1998 -Técnicas de Laboratorio para el análisis de alimentos.
- Material proporcionado por el docente sobre el uso de herramientas de mejora y sistema de Calidad en el entorno de producción

## **FIRMAS:**