



Provincia del Chaco

Ministerio de Educación, Cultura, Ciencia y Tecnología

Instituto de Educación Superior "René Favalora"

Juan José Castelli

Programa curricular aulico

Carrera: Tecnicatura Superior en Tecnología de los Alimentos

UNIDAD CURRICULAR: Fundamento para las Prácticas Profesionalizantes 1

FORMATO DE LA UNIDAD CURRICULAR: asignatura

CARGA HORARIA SEMANAL: 6 horas cátedra semanales

DURACIÓN ESPACIO: ANUAL

PROFESOR: CARAPUTENY EMILIO JOSÉ

Curso /AÑO: 1° AÑO/1ra

AÑO: 2021

SINTESIS EXPLICATIVA

1- SÍNTESIS EXPLICATIVA

Las PP están en un esquema de trabajo específico y encuadrado dentro de un Proyecto que se comenzara desde el primer año de la carrera. La Tecnicatura Superior en Tecnología de los Alimentos RE-diseñó como un PROYECTO a desarrollar a lo largo de la carrera. A este Proyecto se irán incorporando las prácticas en el primer año los contenidos de las distintas materias. El espacio de FUNDAMENTO p/ las PP estarán articuladas, horizontal, vertical y transversalmente, con los diferentes espacios curriculares. Se involucrará a los estudiantes con los términos propios de la profesión, serán ejes la búsqueda autónoma de información y se acompañara en el curado de contenido, además se vincularán a los estudiantes con sectores productivos propios de la zona donde residen.

2- PROPÓSITOS

Incorporar términos propios de la profesión

Buscar y seleccionar información a través del curado de esa información aplicando filtros y textos científicos

Conocer las materias primas propias de la región y la posibilidad de desarrollar cadenas de valor

Conocer y aplicar análisis físico químico y microbiológico a los alimentos elaborados

Transmitir la información que obtienen especialmente referida a los alimentos de origen



Provincia del Chaco

Ministerio de Educación, Cultura, Ciencia y Tecnología

Instituto de Educación Superior "René Favaloro"

Juan José Castelli

BLOQUE I

SABERES: materia prima: concepto, clasificación y aplicación.

Cadenas de valor, diferentes tipos. Materias primas de la región (investigación propia) y su posible agregado de valor. Materias primas con potencial valor agregado. Valor agregado de materias primas posibles de realizar en casa.

BIBLIOGRAFÍA: https://es.wikipedia.org/wiki/Materia_prima

BLOQUE II

SABERES: elección de cadena de valor. Proceso de elaboración del mismo. Condiciones edilicias, requisitos bromatológicos

BIBLIOGRAFÍA:

- <http://www.senasa.gov.ar/normativas/resolucion-220-1995-senasa-servicio-nacional-de-sanidad-y-calidad-agroalimentaria>
- <http://servicios.infoleg.gov.ar/infolegInternet/anexos/70000-74999/73914/norma.htm>
- <https://www.ecomchaco.com.ar/ministeriosalud/dirbromatologia/historia.php>
- Vicente A. M, 1996. Manual de industrias Lácteas- TETRAPACK

BLOQUE III

SABERES: producto alimentario. Definición según CAA. Investigación de análisis físico- químicos, y bromatológicos. Ensayos físico- químicos. Y exposición ante la sociedad de dichos ensayos y asesoramiento a pequeños productores de la zona.

BIBLIOGRAFÍA:

- <https://www.argentina.gob.ar/anmat/codigoalimentarioCodexAlimentarius>
 - http://www.anmat.gov.ar/renaloea/docs/analisis_microbiologico_de_los_alimentos_vol_iii.pdf
 - Alonso A. et al, 1986. Ingeniería de la Industria Alimentaria- SINTESIS
 - HUY Y.H. 2006. Bakery Products. Science and Technology- BLACKWELL
-



Provincia del Chaco

Ministerio de Educación, Cultura, Ciencia y Tecnología

Instituto de Educación Superior "René Favalora"

Juan José Castelli

CRITERIOS DE EVALUACIÓN CURSADO PRESENCIAL:

- Se descontará puntos por errores ortográficos según reglamento interno.
- Desempeño ante las actividades propuestas

CRITERIOS DE EVALUACIÓN CURSADO SEMIPRESENCIAL:

- Se descontará puntos por errores ortográficos según reglamento interno.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN CURSADO LIBRE:

- Se descontará puntos por errores ortográficos según reglamento interno.
- lenguaje técnico. Fluidez en el habla.
- Respuestas acordes a las preguntas

REQUISITOS DE ACREDITACIÓN:

El estudiante deberá presentar un trabajo final integrador, individual o grupalmente aunque al momento de la defensa de este trabajo se realizaran preguntas puntuales a cada estudiante.

PARA ALUMNOS LIBRES: antes de rendir los estudiantes deberán presentar los trabajos prácticos realizados durante el año y una investigación para la innovación del producto de referencia.

33939053
Prof. Caraputeny Emilio J

Fecha: 02/jul/2021



Provincia del Chaco

Ministerio de Educación, Cultura, Ciencia y Tecnología

Instituto de Educación Superior "René Favaloro"

Juan José Castelli