

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO		
DIGEP		
LICEO AGRÍCOLA Y ENOLÓGICO	PROGRAMA ANUAL	2017
“DOMINGO F. SARMIENTO”		

Espacio Curricular: PRÁCTICAS PROFESIONALIZANTES

Área: Formación Técnica Específica	Modalidad: Escuela Técnica
---	-----------------------------------

Formato: Práctica de Campo	Año de cursado: Cuarto
-----------------------------------	-------------------------------

Curso/s: 4tos. A-B-C	Ciclo: 2017
-----------------------------	--------------------

Hs semanales: 3	Profesores responsables: Ing. Agr. Hugo Albrieu – Ing. Agr. Carlos Mirábile – Chef Lourdes Castro – D.I. Julieta Pannocchia
------------------------	--

Capacidades a trabajar:

El espacio consta de dos áreas, una vinculada especialmente al conocimiento y desarrollo de procesos productivos en la industria de alimentos y una segunda área específica que complementa esos conocimientos con el desarrollo de documentación técnica gráfica relacionada a dichos procesos, con la asistencia de programas como Autocad.

A través de este espacio se pretende que los alumnos integren las capacidades y saberes desarrollados a lo largo de su carrera enfrentándose a ámbitos y situaciones reales de trabajo acordes a su futuro campo laboral.

Utilizar e Interpretar normas y métodos de elaboración y conservación y tratamiento de los Alimentos según Código Alimentario Argentino.

Comprender el desarrollo productivo y de elaboración de alimentos en la región y en el país.

Buscar, interpretar y seleccionar los distintos tipos de fuentes de información, relacionada con los diversos campos del conocimiento en la elaboración de los Alimentos.

Desarrollar habilidades en el análisis, y aplicación de normas en la elaboración de Alimentos.

Realizar en pequeña escala actividades en laboratorio simulando la industrialización de una producción regional como alimento cárnico, farináceo y su manufactura como alimento y servicios de comida.

Resolver situaciones anormales en la preparación y conservación de los alimentos a partir de los contenidos desarrollados, utilizando conocimientos básicos de los procesos en el establecimiento.

Conocer adecuados manejos de los alimentos en un servicio de comida teniendo en cuenta los riesgos posibles con seguridad de reducir ETA (enfermedades transmitidas por alimentos).

Implementar los mecanismos de Autocontrol que tengan en cuenta la prevención: Normas de control de calidad a lo largo de todo el proceso. BPM (buenas práctica de manufactura). POES (procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento). Prácticas Autoridad Sanitaria Competente (SENASA, INAL y Órganos de aplicación Provincial).

En el área específica, el manejo de la representación manual y/o asistida por computadora para interpretar y

elaborar documentación técnica en relación a dichos ámbitos laborales.	
UNIDAD Nº 1. SERVICIO DE COMIDA	Caracterizar el servicio de comida , introducción y definiciones
	Diferenciar el Establecimiento de servicio de comida , instalaciones, operaciones higiénicas.
	Identificar y aplicar consideraciones importantes en las etapas de elaboración : compra y recepción de materias primas, conservación de alimentos, almacenamiento, preparación previa, cocción, microbiología de los alimentos, higiene procedimientos básicos POES plan de saneamiento, control de plagas y manejo de desechos. Auditorías
	Aplicar en situaciones simuladas las normas de calidad BPM, POES, para la producción de Alimentos según Código Alimentario Argentino. (capítulo III y V)
UNIDAD Nº2 ACTIVIDAD FARINÁCEA	Aprender cual es el principal cereal destinado a la Industria Panadera: El Trigo y sus partes, clasificación por épocas de siembra(ciclo largo ,medio y corto) Tipos de Trigo (blandos, semiduros y duros). Obtención de Harinas (panificación, elaboración de pastas y masas).
	Conocer fábricas y comercios de alimentos farináceos . Código Alimentario Argentino: Higiene y seguridad de los establecimientos destinados a la fabricación y conservación de alimentos Farináceos.
	Diagramar los flujos del proceso de producción del Pan.(harina, agua, levadura y sal.) Composición de las harinas de trigo. Calidad panadera (contenido de gluten).
	Reconocer los microorganismos fermentativos que intervienen en el proceso de fabricación del Pan : Levaduras: Saccharomyces cerevisiae. Fermentación de monosacáridos. Leudado de la masa. Amasado y estirado
	Practicar en laboratorio recetas de panificación . Agregados (azúcar, lacteos, malteados. Prácticas en Panaderías: manejo de amasadoras, sobadoras, hornos etc.
UNIDAD Nº 3 VISUALIZACIÓN TÉCNICA	Autocad
	Comprensión de los alcances, orientación y aplicaciones del programa Autocad Reconocimiento y descripción de los elementos básicos en la interfase de Autocad: Área de Dibujo, Barras de herramientas, Línea de comando.
	Identificación de las funciones del teclado y del mouse . Personalización del entorno de trabajo . Introducción de datos y parámetros de dibujo , administración de capas de trabajo, consulta geométrica, visualización, coordenadas.
	Identificación y uso de comandos de Dibujo . Creación de elementos lineales, poligonales, curvilíneos.

	Identificación y uso de comandos de Modificación del dibujo.
	Identificación y uso de Comandos de acotación: Acotación de elementos lineales y no lineales, estilos de cota y sistemas de acotación.
	Sombreado y degradado. Edición de textos.
	Administración de presentaciones y creación ventanas gráficas.
	Creación e inserción de bloques.
	Configuración de opciones de impresión.
	Plantas Industriales
	Conocimiento e interpretación de la estructura y organización productiva de una pequeña o mediana planta industrial modelo.
	Relevamiento de las distintas secciones, maquinarias y procesos de producción. Manejo de herramientas de medición y sus unidades.
	Representación a través de croquis y acotación.
	Visualización y comunicación de ese registro a través de documentación técnica: planos simples de la planta y/o de equipos.
	Interpretación del Layout o Distribución de Planta identificando los distintos sectores u operaciones y plasmándolos en gráfica esquemática.
	Representación de Diagramas de flujo de los procesos de fabricación en sus distintas fases y servicios auxiliares.
<p style="text-align: center;">CONTENIDOS ACTITUDINALES A DESARROLLAR DURANTE EL AÑO</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Comprender la necesidad de trabajar en equipo respetando las diferencias y sumando las distintas opiniones para poder generar un ambiente cordial de estudio y trabajo. • Concientizarse de la necesidad de reflexionar antes de actuar sobre los valores que debo practicar a diario. • Despertar la confianza en cada uno para solucionar los problemas que se van presentando en el día a día. • Comprometerse con las actividades a desarrollar con responsabilidad, cuidando los materiales a manipular, el orden y la higiene. • Reflexionar sobre la información científica investigada y sus fuentes para aprender a seleccionarlos, y aplicarlos en mi proyecto. • Valorar los recursos naturales fundamentalmente el agua, el cuidado de los cauces, la basura y su efecto en el medio ambiente. • Motivación en el aprendizaje de instrumentos conceptuales para la resolución de problemas de comunicación técnica a través de software específico • Responsabilidad en el uso, cuidado y mantenimiento de los ordenadores del Taller de Informática • Valoración de las posibilidades que ofrece el aprendizaje en

	<p>entornos laborales reales.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Respeto por el proceso de aprendizaje propio y ajeno, desde la apertura hacia la comunicación. • Concientizar sobre el desarrollo de hábitos de trabajo en el aula, orden, prolijidad, cumplimiento de tareas y solidaridad con el grupo. • Confiar en el docente como el guía del curso.
<p>BIBLIOGRAFÍA DEL ALUMNO</p>	<p>CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO</p> <p>Guía de Trabajos Prácticos de la Cátedra de Industrias Agrarias Facultad Ciencias Agrarias U.N.C.</p> <p>Conservación de Alimentos: Norman W. Desrosier-Editorial SECIA</p> <p>Apuntes Cátedra Introducción a la conservación de alimentos. Liceo Agrícola Domingo F. Sarmiento U.N.C.</p> <p>Guía de Buenas Prácticas de Manufactura Para SERVICIOS DE COMIDA</p> <p>Material teórico/didáctico elaborado para el alumno. Visualización Técnica</p>
<p>BIBLIOGRAFÍA DEL DOCENTE</p>	<p>Código Alimentario Argentino</p> <p>Prácticas de procesos de elaboración y conservación de alimentos</p> <p>José Luis Aleixandre - Ma. José García Esparza</p> <p>Universidad Politécnica de Valencia - 1996</p> <p>Elaboración y Conservación de Frutas y Hortalizas</p> <p>Antonio de Michelis</p> <p>Ed. Hemisferio Sur – 2008</p> <p>Conservas alimenticias</p> <p>A.C. Hersom y E.D. Hulland</p> <p>Ed. Acribia S.A. - 1995</p> <p>Envasado de alimentos en atmósferas controladas, modificadas y a vacío</p> <p>Aaron L. Brody</p> <p>Ed. Acribia S.A. - 1996</p> <p>Curso de higiene para manipuladores de alimentos</p> <p>Guía de Buenas Prácticas de Manufactura: Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca Presidencia de la Nación.</p> <p>COSTA, Joan (2001). La esquemática. España, Gustavo Gili</p> <p>INSTITUTO ARGENTINO DE RACIONALIZACIÓN DE MATERIALES. Manual de Normas IRAM</p> <p>MUNARI, Bruno (1985). Diseño y Comunicación Visual. España, Gustavo Gili</p>