PROGRAMA ANUAL

PRÁCTICAS PROFESIONALIZANTES	
Área: ***Formación Técnica Específica***	Ciclo lectivo: 2022
Formato: ***Práctica de Campo***	Año de cursado: 4º
Horas semanales: **3 hc**	Docentes a cargo: **Chef Lourdes Castro – D.I. Julieta Pannocchia – Prof. D.I. Silvia Gallerano**

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 software de graficación 2D (Autocad).

Capacidades a trabajar:

- ✓ Integrar 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, 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.

DOCUMENTACIÓN CONFIDENCIAL. Propiedad de LAE – UNCuyo
La difusión no autorizada es una violación a la ley y una falta de ética docente

EJE I **SERVICIO DE COMIDA**	**UNIDAD N°1: Servicio de Comida**
	Caracterización del servicio de comida, introducción y definiciones. Diferenciación del **Establecimiento de servicio de comida:** instalaciones, operaciones higiénicas. Identificación y aplicación de **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. **Aplicación en situaciones simuladas las normas de calidad BPM, POES, para la producción de Alimentos según Código Alimentario Argentino. (Capítulo III y V).** **ESI: Equidad de género.** **Valoración e implementación de las reglas de oro para la preparación higiénica de los alimentos y la correcta disposición de los residuos- Emergencia Ambiental.**
EJE II **ACTIVIDAD FARINACEA**	**UNIDAD N°2: Farináceas**
	Aprendizaje sobre cuál 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). Conocimiento de **fábricas y comercios de alimentos farináceos.** Código Alimentario Argentino**: Higiene y seguridad de los establecimientos** destinados a la fabricación y conservación de alimentos Farináceos. Diagramación los **flujos del proceso** de producción del Pan (harina, agua, levadura y sal.) Composición de las harinas de trigo. Calidad panadera (contenido de gluten). Reconocimiento de 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

DOCUMENTACIÓN CONFIDENCIAL. Propiedad de LAE – UNCuyo
La difusión no autorizada es una violación a la ley y una falta de ética docente

	Aplicación en laboratorio de **recetas de panificación**. Agregados (azúcar, lácteos, malteados. Aplicación en Panaderías: manejo de amasadoras, sobadoras, hornos etc. **ESI: Equidad de género.** **Valoración e implementación de las reglas de oro para la preparación higiénica de los alimentos y la correcta disposición de los residuos- Emergencia Ambiental.**
EJE III **VISUALIZACIÓN TÉCNICA**	**UNIDAD N°3: Software de graficación 2D**
	Comprensión de los alcances, orientación y aplicaciones del **software Autocad** Reconocimiento y descripción de los elementos básicos en la **interfase** de Autocad: Conocimiento del **Área de Dibujo, Barras de herramientas, Línea de comando. 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. Generación de **Sombreado y degradado**. Edición de textos. Elaboración de **presentaciones, ventanas gráficas e impresión.**
	UNIDAD 4º: 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. Identificación y relevamiento de **señales de seguridad** en plantas industriales. Observación y análisis de la información en **rotulación de alimentos envasados**. Normas de rotulación en el CAA
Bibliografía del estudiante	✓ **CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO** ✓ **Guía de Trabajos Prácticos de la Cátedra de Industrias Agrarias Facultad Ciencias Agrarias U.N.C.** ✓ **Conservación de Alimentos: Norman W. Desrosier-Editorial SECIA** ✓ Apuntes Cátedra Introducción a la conservación de alimentos. Liceo Agrícola Domingo F. Sarmiento U.N.C. ✓ Guía de Buenas Prácticas de Manufactura Para SERVICIOS DE COMIDA ✓ Material teórico/didáctico elaborado para el alumno. Visualización Técnica
Bibliografía del docente	**Código Alimentario Argentino** **J. L. Aleixandre - Ma. J. García Esparza -** *Prácticas de procesos de elaboración y conservación de alimentos* **- Universidad Politécnica de Valencia - 1996** **A. de Michelis -** *Elaboración y Conservación de Frutas y* **Hortalizas - Ed. Hemisferio Sur – 2008** **A.C. Hersom y E.D. Hulland -** *Conservas alimenticias* **- Ed. Acribia S.A. - 1995** **Aaron L. Brody -** *Envasado de alimentos en atmósferas controladas, modificadas y a vacío* **- Ed. Acribia S.A. - 1996** *Curso de higiene para manipuladores de alimentos* *Guía de Buenas Prácticas de Manufactura***. Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca Presidencia de la Nación.**

	INSTITUTO ARGENTINO DE RACIONALIZACION DE MATERIALES. Manual de Normas IRAM **Normas IRAM** 10005, 4555 **Manual de seguridad en el trabajo**, fundación MAPFRE **NORMAS PARA LA ROTULACIÓN Y PUBLICIDAD DE LOS ALIMENTOS** CAP. V

DOCUMENTACIÓN CONFIDENCIAL. Propiedad de LAE – UNCuyo
La difusión no autorizada es una violación a la ley y una falta de ética docente