

F.I.R.E.AP.01

V. 1

Responsable: Asesoría Pedagógica

Fecha: 14/03/2024

PROGRAMA ANUAL

PRÁCTICAS PROFESIONALIZANTES	
Área: Formación Técnica Específica	Ciclo lectivo: 2024
Formato: Práctica de Campo	Año de cursado: 4º A- B- C
Horas semanales: 3 h	Docentes a cargo: Chef Lourdes Castro – D.I. Julieta Pannocchia – Prof. D.I. Silvia Gallerano
<p>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).</p> <p>Capacidades a trabajar:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 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 prácticas 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. 	

F.I.RE.AP.01

V. 1

Responsable: Asesoría Pedagógica

Fecha: 14/03/2024

<p>EJE I</p> <p>SERVICIO DE COMIDA</p>	<p>UNIDAD N°1: Servicio de Comida</p>
	<p>Caracterización del servicio de comida, introducción y definiciones.</p> <p>Diferenciación del Establecimiento de servicio de comida: instalaciones, operaciones higiénicas.</p> <p>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.</p> <p>Aplicación en situaciones simuladas las normas de calidad BPM, POES, para la producción de Alimentos según Código Alimentario Argentino. (Capítulo III y V).</p> <p>ESI: Equidad de género.</p> <p>Valoración e implementación de las reglas de oro para la preparación higiénica de los alimentos y la correcta disposición de los residuos- Emergencia Ambiental.</p>
<p>EJE II</p> <p>ACTIVIDAD FARINACEA</p>	<p>UNIDAD N°2: Farináceas</p>
	<p>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).</p> <p>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.</p> <p>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).</p> <p>Reconocimiento de los microorganismos fermentativos que intervienen en el proceso de fabricación del Pan: Levaduras: <i>Saccharomyces cerevisiae</i>. Fermentación de monosacáridos. Leudado de la masa. Amasado y estirado</p>

F.I.R.E.AP.01

V. 1

Responsable: Asesoría Pedagógica

Fecha: 14/03/2024

	<p>Aplicación en laboratorio de recetas de panificación. Agregados (azúcar, lácteos, malteados. Aplicación en Panaderías: manejo de amasadoras, sobadoras, hornos etc.</p> <p>ESI: Equidad de género.</p> <p>Valoración e implementación de las reglas de oro para la preparación higiénica de los alimentos y la correcta disposición de los residuos- Emergencia Ambiental.</p>
<p>EJE III</p> <p>VISUALIZACIÓN TÉCNICA</p>	<p>UNIDAD N°3: Software de graficación 2D</p> <p>Comprensión de los alcances, orientación y aplicaciones del software AutoCAD</p> <p>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.</p> <p>Personalización del entorno de trabajo.</p> <p>Introducción de datos y parámetros de dibujo, administración de capas de trabajo, consulta geométrica, visualización, coordenadas.</p> <p>Identificación y uso de comandos de Dibujo. Creación de elementos lineales, poligonales, curvilíneos.</p> <p>Identificación y uso de comandos de Modificación del dibujo.</p> <p>Identificación y uso de Comandos de acotación: Acotación de elementos lineales y no lineales, estilos de cota y sistemas de acotación.</p> <p>Generación de Sombreado y degradado. Edición de textos.</p> <p>Elaboración de presentaciones, ventanas gráficas e impresión.</p> <p>UNIDAD 4º: Plantas Industriales</p> <p>Conocimiento e interpretación de la estructura y organización productiva de una pequeña o mediana planta industrial modelo.</p> <p>Relevamiento de las distintas secciones, maquinarias y procesos de producción.</p>

F.I.RE.AP.01

V. 1

Responsable: Asesoría Pedagógica

Fecha: 14/03/2024

	<p>Manejo de herramientas de medición y sus unidades.</p> <p>Representación a través de croquis y acotación.</p> <p>Visualización y comunicación de ese registro a través de documentación técnica: planos simples de la planta y/o de equipos.</p> <p>Interpretación del Layout o Distribución de Planta identificando los distintos sectores u operaciones y plasmándolos en gráfica esquemática.</p> <p>Representación de Diagramas de flujo de los procesos de fabricación en sus distintas fases y servicios auxiliares.</p> <p>Identificación y relevamiento de señales de seguridad en plantas industriales.</p> <p>Observación y análisis de la información en rotulación de alimentos envasados.</p> <p>Normas de rotulación en el CAA</p>
<p>Bibliografía del estudiante</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 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
<p>Bibliografía del docente</p>	<p>Código Alimentario Argentino</p> <p>J. L. Aleixandre - Ma. J. García Esparza - Prácticas de procesos de elaboración y conservación de alimentos - Universidad Politécnica de Valencia - 1996</p> <p>A. de Michelis - Elaboración y Conservación de Frutas y Hortalizas - Ed. Hemisferio Sur – 2008</p> <p>A.C. Hersom y E.D. Hulland - Conservas alimenticias - Ed. Acribia S.A. - 1995</p> <p>Aaron L. Brody - Envasado de alimentos en atmósferas controladas, modificadas y a vacío - Ed. Acribia S.A. - 1996</p> <p><i>Curso de higiene para manipuladores de alimentos</i></p> <p><i>Guía de Buenas Prácticas de Manufactura. Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca Presidencia de la Nación.</i></p>

F.I.RE.AP.01

V. 1

Responsable: Asesoría Pedagógica

Fecha: 14/03/2024

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