

FI.RE.AP.01

V. 1

Responsable: Asesoría Pedagógica

Fecha: 12/08/2019

PROGRAMA ANUAL

PRÁCTICAS PROFESIONALIZANTES	
Área: Formación Técnica Específica	Ciclo lectivo: 2023
Formato: Práctica de Campo	Año de cursado: 4º
Horas semanales: 3 hs	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><u>Capacidades a trabajar:</u></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 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. 	

FI.RE.AP.01

V. 1

Responsable: Asesoría Pedagógica

Fecha: 12/08/2019

<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>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:</p>
<p>EJE II</p> <p>ACTIVIDAD FARINACEA</p>	

FI.RE.AP.01

V. 1

Responsable: Asesoría Pedagógica

Fecha: 12/08/2019

	<p>Saccharomyces cerevisiae. Fermentación de monosacáridos. Leudado de la masa. Amasado y estirado</p> <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>

FI.RE.AP.01

V. 1

Responsable: Asesoría Pedagógica

Fecha: 12/08/2019

	<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> <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. 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

FI.RE.AP.01

V. 1

Responsable: Asesoría Pedagógica

Fecha: 12/08/2019

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