

Proyecto Integrador de Practicas Profesionalizantes

Tema: Situación Problemática a Resolver

Escuela Agrotécnica Sarmiento

CUE: 700013600

Docente responsable: *Correa, Letizia María*

Curso: 7^{mo} año

Ciclo orientado: Tecnología de los Alimentos.

Turno: Tarde

∇ Fundamentación:

En esta propuesta, se plantea una situación problemática donde los estudiantes deberán resolver con criterio técnico un supuesto en un local de ventas de productos para el hogar en general.

∇ Objetivos:

- Estimular el pensamiento ético y criterio.
- Integra conocimientos y saberes previos desde el punto de vista técnico.
- Afianzar la destreza en la resolución de problemas.

∇ Capacidades:

- Aprender a hacer propio el conocimiento.
- Resolución de problemas.
- Pensamiento crítico – reflexivo.

∇ Contenidos:

- Situación a resolver.
- Actividades.

∇ Actividades:

- 1) Lee atentamente la situación planteada.

Imagina que te encuentras en un local de venta de alimentos y artículos de limpieza, cerca de tu hogar en el que compras cotidianamente.

En dicho lugar encuentras el jabón líquido, jabón en polvo, jabón en pan colocado en una estantería al lado de las mermeladas, dulce de leche, luego en el otro estante tiene las servilletas, papel higiénico, aceite, vinagre, botellas de vino. En otro veneno para hormigas, aerosol para mosquitos, pastillas de fuyi.

Otra que se encuentra al lado de la anterior repisa tiene salsa de tomate, puré de tomate, aceite de oliva, aceitunas verdes y negras, al costado de ellos se encuentran colgados unos salamines, chorizo colorados y filtros de tela de café.

En la heladera que el dueño desenchufa por las noches para ahorrar energía encontramos, yogurt, leche en botellas y cajas, fiambres, manteca, margarina, crema de leche, bebidas gaseosas, cervezas en latas y botellas.

Sobre la heladera en un costado encontramos una repisa pequeña de cartón donde están los condimentos, con los aderezos, canela, nuez moscada, anís, azafrán.

Las harinas, sal gruesa, azúcar, latas de arvejas, atún, duraznos, están en la parte superior de los estantes anteriores, donde está la bandolera para ventilar el espacio, sin tela mosquitera, y en parte del día da el sol en forma directa.

Si posee llave térmica y un enchufe adecuado para la heladera.

- 2) Empleando criterio ético y técnico realice una producción para manifestar como resolvería la situación planteada (que cambiarías u ordenarías en el local).
- 3) Imagina que te encuentras en un local de venta de alimentos y artículos de limpieza, cerca de tu hogar en el que compras cotidianamente.

∇ Cronograma:

Fecha de presentación de la propuesta: Entrega 11/12/2020

∇ Recursos:

- Documento de lectura
- Guías
- Lapicera
- Papel
- Computadora, celular

∇ Evaluación: (criterios generales)

- Presentación de la producción en fecha y forma pedidos.
- Creatividad
- Manejo de vocabulario técnico.
- Capacidad resolutivo

∇ Importante:

Según resolución 4754- ME – 2020

Escala de valoración: Logrado con Autonomía (LA): 10,9

Logrado (L): 8,7 ,6.

En proceso de promoción acompañado (EPPA): Menos de 6.

Directivos a cargo:

Director: Agrónomo General Pérez Luis Armando.

Regente: Sánchez Adriana.

