



ESCUELA AGROINDUSTRIAL 25 DE MAYO

CUE: 7000579/00

Docente: Tejada Jorge Luis

Curso: 5º4º

Turno: Mañana

Título: “Técnico en Tecnología de los Alimentos - **Ciclo Orientado**”

Fecha: 20 de Noviembre 2020

Tema: “Integradora”

“GUIA N°12”

Correo Electrónico del Docente: jortej27@gmail.com

Teléfono: 2644415357

Contenidos Seleccionados:

- ✓ Mermeladas, Dulces y Jaleas. Proceso de Elaboración.
- ✓ Normas de Higiene y seguridad; Buenas Prácticas de Manufacturas (BPM).
- ✓ ELABORACIONES INDUSTRIALES – NORMATIVAS VIGENTES (C.A.A.; ISO; IRAM) – FUNDAMENTOS DE PROCESOS – MAQUINAS E INSTALACIONES.
- ✓ Calidad de los Alimentos – Atributos o características – Composición – Clasificación – Alimentos Azucarados.
- ✓ Microorganismos y Alimentos”.
- ✓ Alimentos contaminados. Mecanismos de contaminación. Factores que intervienen en la contaminación”

Objetivos:

- Demostrar por medio de la resolución de las actividades, las capacidades logradas en relación a los conocimientos de los distintos métodos y técnicas de elaboración que se aplican en la industria alimentaria.
- Reconocer la importancia de identificar los distintos procesos para aplicar en determinados alimentos.



Criterios de evaluación:

- **Comprobar** en qué medida se han logrado los conocimientos básicos de la unidad.
- **Evidenciar** como resuelve un conjunto de acciones secuenciadas, ejercicios o resoluciones de problemas diversos.
- **Determinar** el grado de interiorización logrado, demostrando interés y actitud optimista frente a los nuevos desafíos.

ACTIVIDADES

En la propuesta de esta guía es para poner en manifiesto en medidas y acciones que se deben cumplir en la Industria Alimentaria, para ello, los alumnos deben saber interpretar, comprender e identificar para luego aplicar en distintas situaciones reales de trabajo.

- 1) Seleccionar un alimento (**a elección del alumno**) y realice una **elaboración de Dulce, Mermelada o Jalea**, teniendo en cuenta los contenidos trabajados y cumpliendo con las Normas de Higiene y Seguridad tanto del lugar, de ud. y del Alimento.
- 2) Registre a través de un pequeño video tutorial, el procedimiento de elaboración que realizó, indicando el paso a paso de dicho proceso.
- 3) Realizar el diagrama de flujo de la practica y haga un análisis marcando lo positivo y lo negativo a la hora de realizar el trabajo final. Tener en cuenta, problemas que se les presentó. Como lo solucionaron. Que técnicas de elaboración aplicaron, etc.