

Centro de educación técnica Nº13 Choele Choel

Asignatura: **Tecnología de los alimentos**

Curso: 3º Año ciclo superior Año: 2023

Docente: Acosta, María Teresita

Introducción:

El presente es un trabajo de planificación anual presentada en el marco del dictado de la materia procesos productivos perteneciente al 3º año del ciclo superior de la carrera de técnicos en alimentos dictada por el CET N° 13 de Choele Choel.

Fundamentación.

La industria alimentaria es el sector productivo que se encarga de todos los procesos propios de la cadena alimentaria de la sociedad. Abarca las etapas de producción, selección, procesamiento, transporte y venta de alimentos provenientes de una muy variada oferta agropecuaria. Sus productos atraviesan un conjunto de procesos de transformación que culminan con su consumo por parte del público.

Como ya sabemos la producción de alimentos es básica a alimentar al mundo y en ella los procesos productivos cumplen un rol especial, ya que sin ellos sería muy difícil la transformación y sobre toda la innovación en la industria.

Por esto y por muchos otros motivos que iremos descubriendo durante este trayecto es que se desprende la importancia del dictado de esta materia, para ello me he planteado los siguientes objetivos:

Objetivos generales:

- ✓ Promover en los alumnos los conocimientos específicos de cada grupo de alimentos presentados en esta planificación.
- ✓ Generar la capacidad de resolver situaciones problemáticas utilizando el ingenio y la practicidad.

- ✓ Aplicar vocabulario científico a partir de la utilización en situaciones reales.
- ✓ Generar conciencia para el cuidado de los recursos que nos brinda el medio ambiente para un desarrollo sustentable.
- ✓ Abordar en cada eje temático la utilización del CAA (Código alimentario argentino), las BPM y seguridad e higiene Industrial.
- ✓ Estimular a los alumnos la autoconfianza en sus capacidades de trabajo y el desarrollo de estrategias positivas de trabajo en equipo y de comunicación
- ✓ Alentar a trabajar de manera profesional, utilizando todas las posibilidades que nos ofrece la ciencia y la tecnología.

El espacio curricular estará dividido en bloques didácticos a modo de organizar la información los mismos se detallan a continuación:

Bloque N°1 Procesos

Contenidos: Noción de proceso, etapas, operaciones unitarias. Operaciones continuas y discontinuas. Procesos a corrientes paralelas y en contracorriente. Materias primas e insumos. Concepto de Proceso Productivo. Tipos de procesos productivos. Procesos primarios y secundarios. Sectores y actividades productivas. Los servicios. Operaciones de generación, explotación, transformación, transporte, almacenamiento, y consumo. Almacenamiento y transporte. Formas de representación de un proceso productivo tomando en cuenta este tipo de operaciones

Bloque N°2 Diagramas y flujos

Contenidos: Diagramas de flujo. La estructura de las formas de producción (de lo artesanal a la producción continua). Los flujos de materiales, energía e información en las distintas formas de producción. Representación de estructuras y flujos en los sistemas de producción. Diagrama de Gantt. Tiempo estimado y tiempo real. Diagrama de P.E.R.T. Acciones que se realizan simultáneamente. Camino Crítico

Bloque N°3: Innovación.

Contenidos: Los procesos de regulación y control. Los procesos de innovación. El rol de la innovación en los procesos productivos. Innovaciones en productos, procesos y organizaciones. Innovaciones mayores y menores. Determinantes del cambio tecnológico. El rol del conocimiento científico en los procesos de innovación. Control de proceso y de calidad. La normalización. La necesidad de normalización. Productos y procesos que se rigen por normas. Teoría de sistemas. Etapas de un proyecto: metodología y planificación. Anteproyecto, decisión, desarrollo y representación.

Bloque N°4: procesos productivos y medio ambiente.

Contenidos: La contaminación ambiental. Tratamiento de efluentes y otros residuos. Calidad de producto y de proceso. Seguridad e higiene. La noción de calidad en productos y procesos. Tendencias a largo plazo. Control de "stock". La distribución y el transporte. Teoría de sistemas.

Bloque N°5: Efecto de la tecnología utilizada en los procesos y su incidencia en el medio ambiente y en la sociedad.

Contenidos: Efectos de la tecnología en la sociedad y el ambiente. Las tecnologías más convenientes. Las consecuencias deseadas y no deseadas. El impacto sobre el medio social y natural. El desarrollo social sustentable. El papel de la ciencia y la tecnología en la sociedad contemporánea. Modelos de interacción Ciencia, Tecnología y Sociedad (CTS)

La metodología de dictado de la materia será a través de clases teóricas y la realización de un Trabajo práctico por tema, además, se buscará la manera de poder realizar articulaciones con otras áreas para complementación de los saberes, así como también la realización de visitas pedagógicas a modo de completar la construcción de conocimientos de nuestros estudiantes.

El espacio curricular se dividirá en bloques didácticos para una mejor organización de los contenidos.

Metodología de evaluación:

El enfoque de la enseñanza en el ciclo superior hace eje en las capacidades específicas que todo el proceso de enseñanza aprendizaje permite adquirir a nuestros alumnos, esto incluye capacidad del sujeto para conceptualizar y transmitir saberes, capacidad para resolver problemas e integrarse al mundo del trabajo, capacidad para adaptarse a las relaciones laborales que los emprendimientos empresariales requieran.

Capacidad para emprender proyectos propios. Capacidad y compromiso del ciudadano con la comunidad toda para fortalecer el proyecto de un mundo mejor.

La evaluación debemos entenderla como una práctica abierta a la interrogación, problematización y a la producción de conocimientos. La misma excede el planteo exclusivamente técnico-pedagógico y queda ligada a cuestiones éticas, políticas e ideológicas., no es solo juzgar y valorar, es básicamente una actividad de comunicación, un ejercicio transparente que “implica producir un conocimiento y transmitirlo” “tratándose de procesos de enseñanza y aprendizaje cumple dos finalidades primordiales: comprobar la validez de las estrategias didácticas puestas en escena e informar al alumno para ayudarlo a progresar en su autoaprendizaje”. Será siempre formativa, motivadora, orientadora y al servicio de los protagonistas.

El profesor debe ser un crítico y no un simple calificador.

Evaluar para enseñar y evaluar para acreditar se integran en la práctica, pero no debieran confundirse, ambas constituyen la práctica, pero no son de la misma naturaleza ya que responden a finalidades diferentes y sus sistemas referenciales son diferentes.

Necesitamos aprender de y con la evaluación, en un proceso que debe efectuarse en distintas instancias de autoevaluación, coevaluación y heteroevaluación para finalizar, afirmamos que la evaluación es un proceso de transformación, tiene que dejar de ser una práctica ejercida sobre unos pocos sobre los otros tiene que romper con la lógica del estado evaluador que pretende medir los resultados de las experiencias y de los procesos que se

desarrollan en las escuelas con pruebas estandarizadas que poco o casi nada aportan a lo que sucede y que en general abonan más el capo de la injusticia y a desigualdad: es decir la evaluación debe estar al servicio de la escuela como comunidad educativa, hay que desburocratizar su práctica y acercarla a los sujetos que necesitan aprender de ella .

La evaluación es un proceso en el cual se ve el desempeño del alumno en función de la propuesta educativa, se tendrá en cuenta la construcción que realice cada alumno en función del aprendizaje y sus saberes previos.

Los criterios de evaluación serán los siguientes:

- ✓ Asistencia a clases.
- ✓ Trabajo en clases.
- ✓ Carpeta completa.
- ✓ Realización de cuestionarios y trabajos prácticos.
- ✓ Comportamiento en clases.
- ✓ Asistencia a las salidas prácticas.
- ✓ Entrega de trabajos prácticos en tiempo y forma.
- ✓ Examen escrito.

Evaluación Diagnóstica:

El diagnóstico grupal, permite conocer, analizar y evaluar la situación actual del grupo: en este caso lo que se evaluó fue:

- ✓ Utilización de vocabulario técnico.
- ✓ Utilización de materiales de lectura.
- ✓ Comportamiento dentro del aula.
- ✓ Saberes previos.

Acreditación:

La acreditación del espacio será a partir del cumplimiento de por lo menos el 80 % de los criterios de evaluación.

Bibliografía:

- ✓ BIXIO, Cecilia. Como planificar y evaluar en el aula propuestas y ejemplos; homo Sapiens Editores.
- ✓ Manual del ingeniero en alimentos. Editor grupo latino Ltda.
- ✓ Fundamentos de ingeniería de procesos agroalimentarios; J.R. Hermida Bun; ediciones mundo-prensa, 2000.