



OLIMPIADA NACIONAL DE ETP 2024

INSTANCIA INSTITUCIONAL

Tecnología de los Alimentos

Alcances del Perfil Profesional:

- “Organizar y controlar la recepción, almacenamiento y expedición de materia prima, insumos y/o productos terminados de la industria alimentaria”
- “Operar y Controlar los parámetros de proceso en las distintas líneas de producción y en los equipos a través de los instrumentos existentes de la industria alimentaria”
- “Organizar y gestionar las actividades de laboratorio, de los distintos procesos de producción y/o del desarrollo de nuevos productos, conformes a las normas de higiene, seguridad y ambiente en el procesamiento de los alimentos”
- “Realizar e interpretar análisis y ensayos organolépticos, físicos, químicos, fisicoquímicos y microbiológicos de materias primas, insumos, materiales en proceso y productos alimenticios (de origen animal, vegetal, mineral y/o artificial), efluentes y emisiones al medio ambiente”
- “Aplicar y controlar la ejecución de normas de higiene y seguridad, ambientales, inocuidad, inspección e integridad a fin de alcanzar los estándares definidos en la producción y comercialización de los distintos tipos de alimentos”
- “Generar y/o participar de emprendimientos vinculados con áreas de su profesionalidad”

Capacidades profesionales que se pondrán en juego en la actividad:

- Identificar e interpretar equipos e instrumentos, operaciones, procedimiento, métodos y técnicas de operación, diagramas de procesos, planos de instalaciones y red de servicios de diferentes procesos productivos.
- Interpretar el diseño y optimizar métodos, tiempos de producción y la utilización de equipos y/o servicios presentes en la industria de los alimentos. Identificar y/o seleccionar indicadores de producción y principales aparatos que intervienen en la operación. Cálculos previos. Medida de masa o volumen de la materia.
- Operar y controlar parámetros de equipos e instalaciones presentes en las plantas, laboratorios y/o servicios existentes. Realizar análisis de calidad, trabajando con drogas o reactivos, desarrollando operaciones de mezcla o separación con control de variables y la obtención de los productos.

- Efectuar las anotaciones y/o registro informático de datos en forma correcta y con unidades apropiadas o en forma verbal y escrita de las anomalías o dudas.
- Expresar la secuencia de operaciones que conforman un proceso productivo específico comprendiendo la relación sistémica del conjunto y entre las mismas.
- Caracterizar los procesos mediante esquemas, reacciones, cálculos, etc., describir el funcionamiento del o los equipos de proceso, sus elementos de operación y control y la interacción causa efecto de la modificación de los mismos.
- Desarrollar una actitud de respeto y valoración de las normas de seguridad y las buenas prácticas de elaboración mediante el uso de equipos de protección personal y colectiva.
- Gestionar el cuidado del ambiente mediante la eliminación de muestras y residuos de según normas y/o procedimientos.

Criterios de Evaluación:

- Analizan e interpretan las consignas planteadas
- Distribuyen las actividades en forma equitativa considerando el perfil técnico
- Afrontan situaciones de conflicto y se negocian posibles soluciones
- Ponen el acento en la producción compartida
- Identifican e interpretan equipos e instrumentos de producción
- Contemplan procedimientos normalizados de operación.
- Aplican métodos de cálculos y tablas en forma correcta.
- Efectuar las anotaciones y/o registro sistemático de datos en forma correcta y con unidades apropiadas o en forma verbal y escrita de las anomalías o dudas.
- Interpreta los requerimientos de las instalaciones productiva, como así también una combinación lógica de operaciones físicas, químicas y/o microbiológicas intervinientes.
- Expresan la secuencia de operaciones y las decisiones efectuadas que conforman al conjunto del proceso productivo comprendiendo la relación sistémica del conjunto y entre las mismas.
- Desarrollan la actividad con respeto y valoración de la seguridad de las personas, los materiales del laboratorio, insumos y muestras de trabajo, teniendo una rigurosidad científica en sus determinaciones.
- Aplican normas de seguridad y buenas prácticas de manejo, identifican y utilizan equipos de protección personal y colectiva.
- Gestionan el cuidado del ambiente (eliminan muestras y residuos generados, según normas y/o procedimientos, uso eficiente de la energía y del agua, entre otras cuestiones).