

Olimpiada Nacional de Educación Técnico Profesional 2022

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 de laboratorio, métodos de análisis y ensayo, procedimientos normalizados de operación, planos de instalaciones y red de servicios del laboratorio.
- Realizar y manejar, de acuerdo con los protocolos, muestras líquidas con el instrumental y cuidado adecuado. Montaje de equipos para la realización de operaciones básicas. Calibración de los instrumentos o aparatos que intervienen en la operación. Cálculos previos. Medida de masa o volumen de la materia que hay que preparar. Conexión a la red de servicios auxiliares de laboratorio.
- Trabajar con drogas o reactivos, desarrollar las operaciones de mezcla o separación con control de variables y la obtención de los productos.
- Realizar los análisis y ensayos correspondientes, de acuerdo con las especificaciones y normas establecidas.

- 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.
- Desarrollar una actitud de respeto y valoración de las normas de seguridad en el laboratorio mediante el uso de equipos de protección personal y colectiva.
- Gestionar el cuidado del ambiente mediante la eliminación de muestras y residuos de laboratorio, 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 laboratorio.
- Identifican los métodos de análisis y ensayos.
- Aplican métodos de análisis y ensayos de acuerdo con las especificaciones y normativas establecidas.
- Contemplan procedimientos normalizados de operación.
- Montan equipos para la realización de operaciones básicas.
- Realizan cálculos previos (Medida de masa o volumen de la materia que hay que preparar y/o realizan las conexiones de los equipos pertinentes a la red de servicios auxiliares de laboratorio).
- Manipulan las muestras según protocolos con el instrumental y cuidado adecuado.
- Trabajan con drogas o reactivos, desarrollan las operaciones de mezcla o separación controlando las variables y la obtención de los productos.
- Realizan los análisis y ensayos correspondientes, de acuerdo con las especificaciones y normas establecidas.
- 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.
- 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 en el laboratorio, 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).