

Olimpiada Nacional de Educación Técnico Profesional 2022

Instancia Nacional

Tecnología de los Alimentos

Lineamientos, pautas y criterios para su desarrollo

Guía para el trabajo grupal: **“Diagnóstico y propuesta de plan de trabajo un sector productivo en auge, un proceso de transformación de pequeña y media escala que se centre en la elaboración de un alimento característico de la región”**

Material orientativo para estudiantes.

Estimadas y Estimados estudiantes

Dentro de poco tiempo, ustedes serán Técnicas/os en Tecnología de los Alimentos. Se enfrentarán con el desafío de: **“Desempeñar actividades y funciones, propias de distintos puestos de trabajo de su profesión, conociendo la organización de los procesos productivos y/o servicios y las relaciones laborales existentes”**.

Para esto, seguramente habrán desarrollado proyectos formativos incluidos en el currículo del Trayecto o Itinerario Formativo correspondiente, en concordancia con el Perfil Profesional del Técnico en Tecnología de los Alimentos. De este modo, la formación tiene como eje las capacidades básicas y las específicas que permitirán, una vez en el mundo del trabajo, desarrollar las competencias propias del técnico en Tecnología de los Alimentos.

En este sentido, las olimpiadas pueden ser consideradas como una actividad de las Prácticas Profesionalizantes, de modo de poner en juego determinadas capacidades adquiridas durante su trayecto formativo.

Como verán, **la olimpiada en general consta de tres momentos**

- 1) Diagnóstico y propuesta de trabajo
- 2) Exposición de los trabajos seleccionados en el Inet, para lo cual se solicitará a los equipos que preparen una exposición no más de 10 minutos
- 3) Realización de un desafío. Cada uno de esos momentos demandará que se realice una exposición grupal. Cada producción tendrá una devolución.

Consignas de trabajo

Situación problemática

Partimos del supuesto que ustedes conforman un equipo de una consultora técnica que desarrolla proyectos y brinda alternativas de solución a distinto tipo de organizaciones, en forma conjunta con los actores de su comunidad, tal como se da en una situación real de trabajo.

En relación a ello, pretenden intervenir en forma directa en el desarrollo de su región, considerando central no solo la obtención de materia prima, sino también el agregado de valor a través de procesos productivos, posicionando la región en este aspecto (sumando conocimiento y cultura a los productos).

Para el logro de los propósitos señalados en el párrafo anterior deciden:

- 1) Identificar y seleccionar en un sector productivo en auge, un proceso de transformación de pequeña y media escala que se centre en la elaboración de un alimento característico de la región, teniendo presente los análisis de calidad que se deben realizar.
- 2) En función de esto, diseñar un plan de trabajo teniendo en cuenta la situación de partida con miras de generar un proyecto que pueda ponerse a disposición de quien lo solicite, e introducir una mejora.

Actividades a realizar

- 1) **Investigar y elaborar un diagnóstico completo** de una producción y/o servicio con referencia a la industria de alimentos existente en la localidad fundamentando la relevancia desde el punto de vista socio- productivo de la elección realizada (preferentemente un productor con una escala pequeña y/o familiar, emprendimiento propio, o de terceros)

En este sentido, se les solicita que detallen (pudiendo ser mediante fotos y/o diagramas técnicos), los principales procesos productivos, puntos de análisis de control de la cadena productiva, los tipos de transformaciones realizadas principales, la reglamentación necesaria y normativa pertinente.

- 2) **Armar un FODA** que sirva como instrumento para realizar una matriz de análisis para la toma de decisiones y que permita inferir cuestiones tales como, pertinencia e impacto en la comunidad, etc. priorizando el tema ambiental, higiénico sanitario, atendiendo al cuidado de la seguridad de las personas. (teniendo presente las cuestiones inherentes al desarrollo local atendiendo y respetando la biodiversidad, entre otras cuestiones).
- 3) **Diagramar un plan de trabajo** para mejorar los aspectos que ustedes consideran puedan generar una modificación para mejorar la productividad, seguridad, agilizar procedimientos de trabajo y/o algún ahorro de materiales o eficiencia energética, entre otras cuestiones.

Productos a entregar

Se solicita una **memoria de trabajo debe contar con la siguiente estructura e información** del proyecto:

- 1) Diagnóstico completo (debe contemplar entre otros, la identificación y descripción del producto/proceso/ servicio, la identificación y descripción del problema a trabajar, la recolección y el análisis de información sobre los aspectos más relevantes vinculados a la problemática).
- 2) FODA.

- 3) Plan de Trabajo (debe contemplar entre otros, objetivos, estrategias, procesos, metas – análisis y determinación de recursos y costos, plazos y organización del trabajo).

Criterios de evaluación

Criterios específicos de evaluación

- Identificar la problemática existente.
- Registrar de forma clara la información de mayor relevancia sobre el entorno productivo.
- Analizar críticamente la información obtenida.
- Contemplar la normativa/ protocolos específicos.
- Contemplar las cuestiones vinculadas a la seguridad e higiene de forma adecuada.
- Considerar el impacto ambiental que los procesos productivos tendrán sobre el entorno.
- Realizar análisis de factibilidad técnico-económica.
- Fundamentar la propuesta de trabajo considerando los factores económicos, productivos, ecológicos y tecnológicos.
- Formular el plan de trabajo, identificando y valorando distintas estrategias y alternativas de solución.
- Formular un plan de trabajo que presente consistencia entre el diagnóstico, la problemática / necesidades detectadas, los objetivos y estrategias seleccionadas.
- Utilizar la objetividad y planificación sistemática, como método básico para alcanzar soluciones específicas.
- Construir una propuesta a partir de la reflexión crítica sobre distintos puntos de vista y variables en juego.
- Introducir mejoras respecto al producto/actividad/ proceso productivo seleccionado.
- Articular diferentes saberes vinculados al perfil profesional.
- Poner en juego saberes complejos ligados a las capacidades específicas de la especialidad para abordar soluciones técnicas pertinentes.

Criterios generales:

- Redacción comprensible y clara.
- Cumplimiento de las reglas ortográficas.
- Presencia de los ítems y/o puntos solicitados para cada uno de los “Pasos” del trabajo.
- Adecuación a las pautas de trabajo, formato y presentación establecidas
- Referencia a la bibliografía y páginas web consultadas, respetando las Normas APA 7° edición.

Pautas y formatos de presentación

El trabajo deberá ser elaborado por escrito y deberá cumplir con los siguientes requisitos de presentación:

- 1) Debe ser presentado en archivo (o carpeta de archivos) en formato PDF e identificado con el mismo dato que asignó al equipo en la plataforma: **BNS- ALIMENTOS-180040100-003** (tres primeras consonantes de la jurisdicción-especialidad (Alimentos)-CUE-número de equipo).
- 2) Hasta 10 páginas en hoja A4, con el Know how y los datos principales del proyecto para ser presentada ante quien pueda tener interés, con la información suficiente y con los datos necesarios a fin de encarar el plan de trabajo propuesto para ser realizado.
- 3) Letra Arial 11, interlineado sencillo.
- 4) Las imágenes fotográficas, datos, croquis y el resto del material complementario se pueden incorporar en forma de anexo. (máximo 5 páginas) Con índice de tablas, gráficos y/o fotos.
- 5) Citas y referencia de fuentes bibliográficas consultadas.

Pautas generales de citado

A continuación, se recuerdan las Normas APA 7° edición para elaborar los cuatro tipos básicos de referencias, y las referencias a material consultado en Internet:

a) **Libros.** Autor/a (apellido –sólo la primera letra en mayúscula–, coma, inicial de nombre y punto; en caso de varios autores/as, se separan con coma y antes del último con una "y"), año (entre paréntesis) y punto, título completo (en letra cursiva) y punto; ciudad y dos puntos, editorial.

- Ejemplo: Tyrer, P. (1989). *Classification of Neurosis*. London: Wiley.

b) **Capítulos de libros.** Autores/as y año (en la forma indicada anteriormente); título del capítulo, punto; "En"; nombre de los autores/as del libro (inicial, punto, apellido); "(Eds.)", o "(Dir.)", o "(Comps.)"; título del libro en cursiva; páginas que ocupa el capítulo, entre paréntesis, punto; ciudad, dos puntos, editorial.

- Ejemplo: Singer, M. (1994). Discourse inference processes. En M. Gernsbacher (Ed.), *Handbook of Psycholinguistics* (pp. 459-516). New York: Academic Press.

c) **Artículos de revista.** Autores/as y año (como en todos los casos); título del artículo, punto; nombre de la revista completo y en cursiva, coma; volumen en cursiva; número entre paréntesis y pegado al volumen (no hay espacio entre volumen y número); coma, página inicial, guion, página final, punto.

- Ejemplo: Gutiérrez Calvo, M. y Eysenck, M.W. (1995). Sesgo interpretativo en la ansiedad de evaluación. *Ansiedad y Estrés*, 1(1), 5-20.

d) **Material consultado en Internet.** Estas referencias deben proveer al menos, el título del recurso, fecha de publicación o fecha de acceso, y la dirección (URL) del recurso en el Web.

Formato básico Autor/a de la página. (Fecha de publicación o revisión de la página, si está disponible). Título de la página o lugar. Recuperado (Fecha de acceso), de (URL-dirección)

- Ejemplo: Suñol. J. (2001). Rejuvenecimiento facial. Recuperado el 12 de junio de 2001, de <http://drsunol.com>

Registro de experiencia (1 carilla máximo)

Además del trabajo ligado a la resolución de la consigna, las y los estudiantes deberán hacer referencia a la experiencia del trabajo grupal durante el transcurso de la resolución de no más de una carilla. Se pretende que las y los estudiantes conversen y reflexionen, entre otras cosas, respecto a:

- ¿Como se organizaron los tiempos, división de tareas y roles?
- ¿Cómo funcionaron como equipo?
- ¿Cuáles fueron las principales dificultades para la resolución de la tarea? ¿Pudieron resolverlo?
- ¿Cómo?

El trabajo desarrollado será enviado antes del 18/11 a las 12 horas del mediodía por correo electrónico a gpa.inet@educacion.gob.ar. Será evaluado por los equipos técnicos de INET y se enviará una devolución escrita por el mismo medio.

Cronograma de desarrollo de la Instancia Nacional (Noviembre – Diciembre)

| <i>Lunes</i> | <i>Martes</i> | <i>Miércoles</i> | <i>Jueves</i> | <i>Viernes</i> |
|---|---|---------------------------|---------------|---|
| 14 | 15 | 16 | 17 | 18 |
| 7 horas Presentación de la consiga | | | | Trabajo en grupos |
| Trabajo en grupos para resolver la consigna de trabajo | | | | Entrega de los trabajos hasta 12 h gpa.inet@educacion.gob.ar |
| 21 | 22 | 23 | 24 | 25 |
| Evaluación de los trabajos. Selección de los que pasan a la siguiente etapa | | | | Comunicación de los resultados. |
| 28 | 29 | 30 | 01 | 02 |
| | Olimpíada de ETP 2022 – Tecnología de los Alimentos en el INET | | | |
| | Presentación de los trabajos. | Resolución de un desafío. | | |