**OLIMPÍADA NACIONAL DE ETP 2022**

**INSTANCIA INSTITUCIONAL**

TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

**CONSIGNA PARA LA ACTIVIDAD**

**Actividad: “**Análisis de Proteínas de Alimentos”

**Entorno Formativo** para la realización de la actividad**:** **laboratorio**, o espacio determinado en la institución para el análisis de alimentos. Según las condiciones y el tipo de institución, la actividad podrá realizarse en un laboratorio general, un laboratorio destinado para este fin y/o un laboratorio químico.

Se propone la realización de un escenario simulado en el que la institución se posicione en el rol de una organización que contrata a un equipo de técnicos para solicitarles el “análisis de contenido de proteínas de algún alimento”. Una vez finalizada la actividad, su resolución y resultados, serán evaluados según los criterios elaborados por el INET. En síntesis, se realizará una evaluación en proceso y otra de resultados. Terminado el proceso de evaluación de los equipos, se seleccionará al grupo de candidatos a acceder a la siguiente instancia.

Para la realización de esta experiencia, es necesario considerar que las y los alumnos o grupo de alumnos desarrollen la actividad con cierto grado de autonomía, en cuanto a interpretación de la demanda, conocimiento de las normas de seguridad e higiene, uso de los elementos de protección (EPP); entre otros.

Algunas de las capacidades profesionales que se pondrán en juego y se evaluarán en esta actividad son:

* 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 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.

En función de los condicionantes que existentes, se plantea que los alumnos del último año de la especialidad de Tecnología de los Alimentos realicen el análisis de proteínas de algún alimento o grupo de alimentos. Es conveniente que el alimento sea de uso corriente en la región y que los alumnos puedan realizar un análisis completo o alguna determinación especifica.

Para ello los alumnos deberán disponer de algún manual de procedimiento, podrán seleccionar la técnica que crean conveniente, o podrá ser la misma determinada por el docente a cargo. Deberán montar el equipamiento necesario para realizar el análisis, o parte del mismo, y realizar el análisis pertinente con la correspondiente elaboración de informe y constatación de resultados.