**OLIMPÍADA NACIONAL DE ETP 2022**

**INSTANCIA INSTITUCIONAL**

TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

**ANEXO**

**Industria de Alimentos**

El presente documento tiene como finalidad trabajar cuestiones específicas sobre el desarrollo y la dinámica de la Olimpíada Nacional de ETP 2022.

**1. Propósitos**

1. Generar un ámbito de encuentro de estudiantes y docentes de la especialidad Alimentos, donde prevalezca el carácter educativo y respeto sociocultural, y donde se promueva el aprendizaje y la evaluación por capacidades profesionales.
2. Promover el intercambio, la cooperación y la circulación de información relativa al sector y al contexto socio-productivo, destacando a la institución educativa como fuente de conocimiento, motor de desarrollo y motivador de cambios.
3. Identificar a través del trabajo conjunto, los consensos y disensos respecto de los criterios de enseñanza aprendizaje del sector industria de alimentos para contribuir en la elaboración de las pautas y los lineamientos comunes a nivel nacional.

**2. Descripción de la Actividad**

1. Las Olimpíadas requieren la presencia activa de las jurisdicciones educativas en el proceso de promoción y realización de las actividades en todo el territorio, arbitrando los medios necesarios para fomentar la participación de todos los estudiantes que estén cursando el último año del ciclo superior.
2. La Olimpíada se compone de diferentes momentos y etapas que atraviesan el ciclo escolar. Cada una de ellas es significativa y aporta al desempeño de estudiantes y docentes, para que la instancia final se convierta en una experiencia educativa relevante.
3. Las actividades propuestas tomarán como eje los contenidos curriculares establecidos en el Marco de Referencia para procesos de homologación de títulos de nivel medio de la modalidad Técnico Profesional, Resolución CFE N° 77/09 anexo II respetando las diferentes estructuras y diseños curriculares definidos por las jurisdicciones.
4. El encuentro propone trabajar sobre las capacidades profesionales construidas durante toda la trayectoria formativa, particularmente aquellas cuyos componentes puedan integrarse y relacionarse desde una perspectiva nacional.
5. Primordialmente, se trabajará con los alcances del perfil profesional tales como:

* “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”

1. La Olimpíada constará de dos Instancias diferenciadas, la Institucional y la Nacional Tecnópolis.

**2.1. Instancia Institucional**

1. En la instancia institucional participarán todos los y las estudiantes regulares del último año de la especialidad a quienes se les solicitará la realización de una actividad formativa que deberá considerar la puesta en juego de las capacidades profesionales desarrolladas a lo largo de la trayectoria. Para la resolución de las distintas actividades propuestas los y las estudiantes deberán conformar equipos no mayores de 4 integrantes.
2. El INET elaborará y hará entrega de una consigna a las instituciones participantes. Esta consigna se constituirá en un desafío en el cual los y las estudiantes demostrarán habilidades/competencias propias de su especialidad. Para el abordaje, se considerará a los estudiantes como técnicos que resuelven temáticas y problemáticas propias de su especialidad. Se propondrá un escenario simulado en el que la institución se posicionará en el rol de una organización que contrata especialistas para solicitarles la resolución de una actividad propia de su perfil profesional.

Se prevé que la realización de la actividad tenga una duración de 2/3 días según lo requiera el desarrollo de esta y de acuerdo con las condiciones que presente cada institución para poder llevarla a cabo.

1. Para el desarrollo y resolución de la consigna el equipo directivo deberá garantizar, además del funcionamiento institucional, el desarrollo de la olimpíada, gestionando entre otras cuestiones los espacios necesarios. A su vez, designará a los docentes responsables de planificar e implementar las actividades. Cada institución planificará esta instancia según las condiciones de sus entornos formativos, equipamiento, instrumental e insumos disponibles, en función de la consigna.

El equipo docente, tendrá la responsabilidad de completar un modelo de informe elaborado por INET –*Planilla N° 1*“Informe planificación de la actividad”– a través del cual comunicará la forma en que se planificó la actividad para llevar a cabo la consigna.

1. Los docentes deberán elaborar un *“Modelo de Informe de Trabajo”* en el cual los equipos de estudiantes puedan plasmar el proceso de desarrollo de la actividad y la resolución de la consigna. Este instrumento deberá ser entregado a cada equipo de participantes a fin de que los mismos puedan completarlo durante las distintas etapas del desarrollo de la actividad. Una vez finalizada la misma y resuelta la consigna, cada equipo entregará dicho Informe a los docentes para su evaluación.

Los docentes deberán tener en cuenta las siguientes pautas para elaborar dicho Informe:

* Identificación de la institución (Incluir CUE)
* Identificación de los estudiantes que integran cada equipo (Nombre, Apellido, DNI)
* Especialidad
* Formato y extensión (hasta 5 páginas)
* Objetivo/s
* Materiales y métodos: aspectos técnicos que definen la forma en que se resolvió la consiga (Protocolos, normas, procedimientos aplicados, flujo de procesos, cálculos y métodos analíticos, materiales e insumos, instrumentos utilizados, tiempos empleados de acuerdo con los métodos seleccionados de determinación).
* Resultados
* Fuentes utilizadas

1. El INET enviará los criterios de evaluación –*Planilla N°2* “Evaluación de la Instancia Institucional”–, siendo responsabilidad de los docentes llevar adelante dicho proceso, y completar la planilla. La evaluación de las actividades deberá efectuarse por un grupo de docentes, quienes evaluarán el proceso y los resultados de la resolución de la consigna obtenidos por cada equipo de estudiantes.

Algunos de los criterios para la evaluación de los estudiantes serán los siguientes:

* Analizan e interpretan las consignas
* Distribuyen las actividades en forma equitativa
* Afrontan situaciones de conflicto y se negocian posibles soluciones
* Ponen el acento en la producción compartida
* Identifican e interpretan equipos e instrumentos de laboratorio
* Aplican métodos de análisis y ensayos
* Reconocen gráfica y esquemáticamente él o los procesos empleados en la transformación de materia prima en producto (de acuerdo con los desarrollado en el espacio formativo, explicando cada una de las etapas intervinientes
* Dan cuenta/ reconocen las principales características y las operaciones intervinientes de un proceso productivo específico, describiendo los distintos procedimientos y equipos empleados, relacionando los parámetros fundamentales del proceso e interpretando los distintos equipos con que cuenta la instalación productiva, como así también una combinación lógica de operaciones físicas, reacciones químicas y/o microbiológicas intervinientes
* Expresan la secuencia de operaciones que conforman un proceso productivo específico comprendiendo la relación sistémica del conjunto y entre las mismas
* Caracterizan los procesos mediante esquemas, reacciones, cálculos, etc., describen r 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.

1. Los docentes deberán remitir a la Jurisdicción y al INET en el plazo previsto en el cronograma de Olimpiadas 2022 los siguientes documentos:

* Planilla N°1 (Informe planificación de la actividad), completar una por institución.
* Planilla N°2 (Evaluación de la Instancia Institucional) completar una por cada equipo de estudiantes.
* Modelo de Informe de trabajo, entregar una copia por cada equipo participante.

1. La Jurisdicción tendrá la responsabilidad de seleccionar a los equipos que participarán de la próxima instancia.

**2.2. Instancia Nacional**

1. Independientemente de la cantidad de estudiantes que hayan intervenido en la instancia Institucional, en la Nacional Tecnópolis participarán dos (2) estudiantes por escuela conformando una dupla. Estos deberán concurrir acompañados de un (1) docente con formación en el campo técnico-específico y/o de prácticas profesionalizantes.
2. Las duplas seleccionadas a participar en la instancia Nacional Tecnópolis representarán a la jurisdicción educativa y deberán surgir del proceso de evaluación de la instancia institucional conforme los procedimientos establecidos.
3. Los docentes acompañantes en la Instancia Nacional Tecnópolis asumirán funciones y roles específicos durante el desarrollo del encuentro. Por lo tanto, se sugiere que cada jurisdicción educativa informe a los profesores respecto de su rol activo, a modo de propiciar la predisposición para colaborar en las tareas asignadas.
4. El INET determinará la cantidad de escuelas que participarán en la instancia Nacional Tecnópolis según la nómina de instituciones que figuran en el Registro Federal de Instituciones de ETP (RFIETP) con base a los datos del año 2022. El número se detalla en el siguiente Cuadro.

**Industria de Alimentos**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Jurisdicción** | **Instituciones Tecnología de Alimentos** | **Estudiantes** |
| **Buenos Aires** | 7 | 14 |
| **Catamarca** | 0 | 0 |
| **Chaco** | 0 | 0 |
| **Chubut** | 1 | 2 |
| **Ciudad de Buenos Aires** | 1 | 2 |
| **Córdoba** | 8 | 16 |
| **Corrientes** | 0 | 0 |
| **Entre Ríos** | 1 | 2 |
| **Formosa** | 1 | 2 |
| **Jujuy** | 0 | 0 |
| **La Pampa** | 0 | 0 |
| **La Rioja** | 0 | 0 |
| **Mendoza** | 2 | 4 |
| **Misiones** | 1 | 2 |
| **Neuquén** | 1 | 2 |
| **Rio Negro** | 1 | 2 |
| **Salta** | 1 | 2 |
| **San Juan** | 1 | 2 |
| **San Luis** | 1 | 2 |
| **Santa Cruz** | 0 | 0 |
| **Santa Fe** | 1 | 2 |
| **Santiago del Estero** | 0 | 0 |
| **Tierra del Fuego** | 0 | 0 |
| **Tucumán** | 1 | 2 |
| **Total** | **29** | **58** |