



OLIMPIÁDA NACIONAL DE ETP 2025

INSTANCIA INSTITUCIONAL

TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

MATERIAL ORIENTATIVO PARA DOCENTES

Lineamientos, pautas y criterios para el desarrollo de la consigna

Estimadas y Estimados Docentes y Equipo Directivo

Les compartimos el encuadre general de trabajo para que puedan acompañar las actividades propuestas para las y los estudiantes en el desarrollo de la Olimpiada Nacional del 2025

Encuadre general

La propuesta de trabajo parte de la consideración de que las y los participantes se encuentran a punto de egresar de una institución secundaria técnica con el título de **Técnico en Tecnología de los Alimentos** o afín.

Dicha propuesta, se orienta a que las y los estudiantes puedan dar cuenta de las capacidades profesionales básicas y específicas que han adquirido a lo largo de su trayectoria formativa.

Se propone la realización de un escenario simulado en el que la institución se posicione en el rol de seleccionar un equipo de técnicos en industria de alimentos para solicitarle el diseño de un alimento y que los estudiantes asuman el papel de técnicos y asesores.

Cada institución de la especialidad elegirá, según la consigna dada, el escenario adecuado para llevarla a cabo – espacio didáctico institucional y/o espacio socio productivo

La grilla y/o rúbrica de evaluación de la instancia institucional será elaborada por el equipo docente asignado para la actividad, y deberá ser adjuntada junto con el proyecto en el cual cada equipo desarrolla la consigna. Para su elaboración podrá ser consultado el Marco de Referencia para procesos de homologación de títulos de nivel secundario. Sector Alimentos aprobado por el Consejo Federal de Educación (CFE) a través de la Resolución N°77/09 Anexo II

Capacidades Profesionales Básicas

- **Interactuar y comunicar:** refiere a la capacidad de interacción y comunicación presente en toda relación humana y actividad social atendiendo a la necesidad de establecerla considerando el respeto, la preservación de la cultura y los saberes de las distintas personas; teniendo en cuenta ámbitos donde se desarrolla su vinculación social y actividad profesional.
- **Programar y organizar:** refiere a la capacidad de formular y desarrollar proyectos significativos y viables en función de objetivos y de los recursos disponibles, analizando condiciones de rentabilidad y sustentabilidad.
- **Analizar críticamente:** se refiere a la lectura de los contextos sociales en los que actúa más allá de lo observable, con capacidad para identificar causas y formular hipótesis consistentes con situaciones dadas.
- **Procesar información:** capacidad de generar información de distintas características a partir de diversas fuentes y a la obtención de datos necesarios para el relevamiento de situaciones en función de usos específicos.
- **Resolver problemas:** se refiere a la capacidad de articular saberes de distinto tipo en situaciones concretas para enfrentar los problemas de manera realista y objetiva; planificar en forma sistemática métodos básicos para llegar a soluciones satisfactorias, con creatividad y originalidad en el uso de tecnologías estándares.

Capacidades Profesionales Específicas

- Identificar la necesidad de la demanda de un alimento, según objetivos específicos, analizando investigaciones científicas de respaldo, estudios de mercado, regulaciones y leyes alimentarias, encuadres y restricciones
- Identificar e interpretar equipos e instrumentos, operaciones, procedimientos, métodos y técnicas de elaboración.
- Interpretar diseños, diagramas de procesos, planos de instalaciones y red de servicios de diferentes procesos productivos y optimizar métodos, tiempos de producción y la utilización de equipos y/o servicios presentes en la industria de los alimentos.
- Operar y controlar parámetros de equipos e instalaciones presentes en las plantas de elaboración. Realizar análisis de calidad, trabajando con drogas o reactivos, desarrollando operaciones de mezcla o separación con control de variables.
- 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 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 según normas y/o procedimientos.