Lobos, 9 de Junio, de 2021.-

Sra. Secretaria de Asuntos Docentes

Distrito Lobos

 La Dirección del Instituto Superior de Formación Docente y Técnica Nº 43 de Lobos, en el marco de la Resolución Nº 5886/03 y su modificatoria del ANEXO I, Resolución N° 1161/20,solicita a Ud. realice la difusión y convocatoria de aspirantes a la cobertura de las horas y/o módulos que se detallan a continuación:

-CARRERA: TECNICATURA SUPERIOR EN INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS

-Resol. Nº 3373/06

 -AÑO/CURSO: 3°

-PERSPECTIVA/ESPACIO: PRÁCTICA PROFESIONAL DE MOLINERÍA II

-CARGA HORARIA: 2 módulos semanales en sede y 2 módulos en campo. SITUACIÓN DE REVISTA: Provisional

-MOTIVO: Apertura de curso ciclo 2021

-LAPSO: 3 de Mayo de 2021 al 30 de Abril de 2022

-TURNO: VESPERTINO

-HORARIO: Miércoles de 18 hs. a 20 hs. + 2 módulos en campo

**IMPORTANTE: según la Comunic. Conj N°5 lo indica en el punto 4, todos los docentes pueden presentarse a concurso, pero la designación depende de la Resol 1141/21 modificatoria de Resol N° 416, que indica que se autoriza la toma de cargos a los docentes mayores y menores de 60 años siempre que presenten las condiciones para la actividad presencial y que no pertenezcan a los grupos de riesgo.**

CRONOGRAMA PREVISTO:

-DIFUSIÓN E INSCRIPCIÓN (6 días corridos, ambas en simultáneo): **desde el Viernes 11/06/2021 al miércoles 16/06/2021.**

* INSCRIPCION: LINK FORMULARIO: <https://forms.gle/QQv4qxGRFwCe8dxh7>
* PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA: siguiendo la guía en **el** **sitio** [**www.isfdyt43-bue.infd.edu.ar**](http://www.isfdyt43.bue.infd.edu.ar) **organización y gestión institucional/concursos/guía para la elaboración de propuestas pedagógicas.**

 La presentación de propuesta debe ser enviada **EN FORMATO PDF** al correo isfdyt43lobos@abc.gob.ar, **presentar dos archivos, uno identificado y otro sin identificación personal ( apellido y nombre).** Pueden consultar los contenidos en esta planilla de difusión, en la página WEB o solicitarlos al correo isfdyt43lobos@abc.gob.ar

* ANEXO III Y DOCUMENTACIÓN RESPALDATORIA: enviar EN FORMATO PDF AL CORREO DEL INSTITUTO, siguiendo las indicaciones publicadas en **el** **sitio** [**www.isfdyt43-bue.infd.edu.ar**](http://www.isfdyt43.bue.infd.edu.ar) – **organización y gestión institucional/concursos/guía práctica para la presentación de títulos y antecedentes**

COMISIÓN EVALUADORA: Estará integrada por una Autoridad de instituto, un Representante del CAI,,dos Especialistas del área y un Alumno avanzado.

NOTIFICACION - PROCEDIMIENTO - REQUISITOS:

**Siguiendo las indicaciones mencionadas en el punto “Difusión e inscripción”**

-FECHA DE NOTIFICACIÓN DE PUNTAJES DE PROPUESTAS, ANTECEDENTES Y MIEMBROS DE LA COMISIÓN EVALUADORA: A confirmar. Se notificará vía correo electrónico.

-RECUSACIÓN /EXCUSACIÓN: Fecha a confirmar. Una vez recibida la notificación de puntaje contarán con 3 días corridos para la recusación/excusación, vía correo electrónico a isfdyt43lobos@abc.gob.ar

-FECHA DE ENTREVISTA: fecha a confirmar. Se notificará vía correo electrónico, WhatsApp, teléfono.



\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

MATERIA :

**PRÁCTICA PROFESIONAL DE MOLINERÍA II**

**Carga Horaria: 128 Horas**

**Expectativas de Logro:**

∙ Reconocimiento de las características, equipamiento y funcionamiento de un establecimiento procesador de harina y derivados.

∙ Manejo de una línea de producción en una unidad agroalimentaria, teniendo en cuenta las especificidades del producto, y buscando la productividad óptima y las mejores condiciones de seguridad.

∙ Reconocimiento de los procesos de elaboración de productos panificados.

∙ Dominio en la obtención productos de calidad

∙ Manejo de los conceptos de seguridad alimentaria mediante la aplicación de buenas prácticas de manufactura.

∙ Dominio de las operaciones y técnicas apropiada para la panificación y elaboración de pastas..

∙ Dominio de las competencias laborales necesarias para desarrollar un emprendimiento agroindustrial en industrias panificadoras y pastas

**Contenidos**

Las harinas como alimento humano. Composición. Procesamiento de Harinas.

Técnicas Básicas de Panadería. La panificación artesanal e industrial. Materias primas.

Tipos y calidades. Harinas, levaduras, materias grasas, agua. Tecnologías de Procesos.

Control de calidad. Normas de seguridad alimentaria. Desarrollo de Proyecto Didáctico-

Productivo de elaboración de diferentes productos. Técnicas básicas para la fabricación de Pastas frescas y secas. Elaboración artesanal e industrial. Materias Primas. Harinas.

Sémolas. Aditivos. Rellenos. Tecnologías de proceso. Control de calidad. Normas de seguridad alimentaria. Desarrollo de Proyecto Didáctico- Productivo de elaboración de diferentes productos. Rutina de higiene y seguridad personal y alimentaria.

**Perfil Docente:**

Ingeniero Agrónomo. Ingeniero Industrial. Técnico Superior especializado.