

Lobos, 26 de febrero de 2024.-

Sra. Secretaria de Asuntos Docentes
Distrito Lobos

La Dirección del Instituto Superior de Formación Docente y Técnica N° 43 de Lobos, en el marco de la Resolución N° 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: TÉCNICO SUPERIOR EN INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS
-Resol. N° 3373/06

-Perfil Docente: MEDICO VETERINARIO. LICENCIADO EN TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS. BIOQUIMICO

-AÑO/CURSO: 3 °

-PERSPECTIVA/ESPACIO LABORATORIO II
-CARGA HORARIA: 2 módulos semanales. SITUACIÓN DE REVISTA: Provisional
-MOTIVO: Apertura de Curso
-LAPSO: ciclo lectivo 2024

-TURNO: VESPERTINO
-HORARIO: jueves de 20:00 a 22:00 hs

CRONOGRAMA PREVISTO:

IMPORTANTE: AL MOMENTO DE EFECTIVIZAR SU INSCRIPCIÓN COMO POSTULANTE A LA COBERTURA DE CUALQUIER ESPACIO CURRICULAR, CONSIDERE LOS DÍAS Y HORARIOS DE LA ASIGNATURA. NO ESTÁN PREVISTOS CAMBIOS HORARIOS.

-DIFUSIÓN E INSCRIPCIÓN (ambas en simultáneo): desde el 26/02/24 al 02/03/24

- INSCRIPCIÓN: LINK FORMULARIO: <https://forms.gle/xFSR8wYHRdLYzfweA>
- PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA: siguiendo la guía en el sitio www.isfdyt43-bue.infed.edu.ar organización y gestión institucional/concursos/guía para la elaboración de propuestas pedagógicas.
- La presentación de propuesta debe ser enviada **EN FORMATO PDF** adjunto al formulario de inscripción, **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: adjuntar EN FORMATO PDF AL FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN, siguiendo las indicaciones publicadas en el sitio www.isfdyt43-bue.infed.edu.ar – organización y gestión institucional/concursos/guía práctica para la presentación de títulos y antecedentes
- COMISIÓN EVALUADORA: Autoridad: GARCIA, P. (Director). Suplente: Piccone, A, L. Profesor especialista titular: Di Tomaso, E. Villegas, C. Milne. P. Suplente Galnares, M. Miembro del CAI: DAMBROSIO, P. Estudiante: Jara B. Suplente Perez, Camila + representante gremial a definir por la entidad gremial.

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.



La Secretaria de Asuntos Docentes recibe conforme:


.....
Ana María Preciado
Secretaria
ISFDyT N°43

.....
Firma y sello de Autoridad

.....
Firma y sello Secretaria de A. D.



Continúa en la aplicación de técnicas analíticas en análisis sensoriales.

Contenidos:

Microbiología de los alimentos: Microorganismos relacionados con la seguridad de los alimentos, el deterioro y la producción. Factores que afectan el desarrollo microbiano: intrínsecos, extrínsecos de procesamiento e implícitos. Microorganismos alteradores y patógenos en alimentos luego del procesamiento. Análisis de riesgos y puntos críticos de control. Microorganismos responsables de infecciones e intoxicaciones alimentarias. Enfermedades transmitidas por los alimentos. Epidemiología de las E.T.A. Parámetros de desarrollo de agentes patógenos en los alimentos. Efectos sobre los microorganismos y sus consecuencias en la recuperación o producción de enfermedades. Micotoxinas. Destrucción microbiana en alimentos. Fermentación de los alimentos. Los microorganismos en el desarrollo de productos alimenticios. Parásitos transmitidos por alimentos.

Métodos y técnicas analíticas microbiológicas: siembra, aislamiento e identificación cualitativa y cuantitativa de microorganismos. Operación de equipos e instrumentos. Aplicación de técnicas y métodos de análisis microbiológicos. Obtención e interpretación de resultados y ensayos. Gestión de normas de seguridad e higiene en el laboratorio microbiológico y el tratamiento de efluentes, para lograr condiciones de trabajo adecuadas y preservar el medio ambiente.

Análisis sensoriales: Introducción a las determinaciones sensoriales. Atributos sensoriales. Factores que influyen: generales, control producto, control panel percepción. Factores que influyen las respuestas sensoriales: fisiológicas, motivación, sugestión. Medición de las respuestas: clasificación, graduación, rank, escala de categoría lineal, estimación de magnitud. Test de diferencia: a) total, b) por atributos. Análisis descriptivos. Consumidores: propósito y aplicaciones. Métodos de evaluación por los consumidores, selección y entrenamiento de miembros de un panel: test para selección y entrenamiento.

Práctica profesional de laboratorio: análisis instrumentales con equipos electrónicos y automáticos en el seguimiento del control de calidad.

Perfil Docente:

Médico Veterinario. Licenciado en Tecnología de los Alimentos. Bioquímico.