

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: INGENIERO AGRONOMO. MEDICO VETERINARIO. LICENCIADO EN TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

-AÑO/CURSO: 3 °

-PERSPECTIVA/ESPACIO: PRÁCTICA PROFESIONAL DE INDUSTRIAS LÁCTEAS II

-CARGA HORARIA: 2 módulos semanales + 2 módulos de campo. SITUACIÓN DE REVISTA: Provisional
-MOTIVO: Apertura de Curso
-LAPSO: ciclo lectivo 2024

-TURNO: VESPERTINO
-HORARIO: martes de 20:00 a 22:00 hs + 2 módulos de campo

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.inf.d.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.inf.d.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.



Contenidos:

La leche como materia prima para la elaboración de quesos. Calidad bromatológica e industrial. El Queso: origen y composición. Tipos de Quesos.

Elaboración de diferentes variedades de quesos: Blandos, semiduros y duros. Procesos elaborativos y tecnología aplicadas. Insumos: origen y composición

Fermentos: Origen y Microbiología. Obtención y procesamiento. Práctica de elaboración: Proyecto Didáctico Productivo de Elaboración de quesos de pasta blanda, semidura y dura. Proceso completo. De la leche al producto final para la venta. Otros quesos: fermentados, azules, untables, etc. Proceso completo.

Análisis de laboratorio para las diferentes etapas. Herramientas, equipos e instalaciones para la elaboración de quesos. Aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Sistema de Normas HACCP. (Hazard). Trazabilidad.

Gestión económica financiera de un establecimiento elaborador.

Perfil Docente:

Ingeniero Agrónomo. Médico Veterinario. Licenciado en Tecnología de los Alimentos.