

Lobos, 10 de septiembre 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 CON EXPERIENCIA LABORAL EN INDUSTRIA DE LA CARNE.
LICENCIADO EN TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

-AÑO/CURSO: 3°

-PERSPECTIVA/ESPACIO: **PRÁCTICA PROFESIONAL DE INDUSTRIAS CARNICAS 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: miércoles de 18:00 a 20:00 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 13/09/2024 al 18/09/2024

- 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:** Autoridades: EULA, Natalia. (Directora), Alba, Luciana (Regente), Lopez, Marisa (Regente). Raschia, Carla (Regente). Tomasi, Victor. (Jefe de área) , Profesores/as: Di Tomaso, Eugenia; Malgor, Martina, Suplente Milne, Paula. Rivolta, Ana Clara. Miembro del CAI: Solla, Monica. Representantes Estudiantes Benchivengo, Glenda. Fernando, Negro. Suplente Perez, Camila

NOTIFICACION - PROCEDIMIENTO - REQUISITOS:

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

-RECUSACIÓN /EXCUSACIÓN MIEMBROS DE LA COMISIÓN EVALUADORA: Una vez terminada la inscripción de aspirantes, contarán con 3 días hábiles para la recusación/excusación, vía correo electrónico a isfdyt43lobos@abc.gob.ar (ART. 11 - RM 5886/03)

-FECHA DE NOTIFICACIÓN DE PUNTAJES DE PROPUESTAS Y ANTECEDENTES: A confirmar. Se notificará vía correo electrónico.

-RECUSACIÓN PUNTAJES DE PROPUESTAS / ANTECEDENTES: Una vez notificados los aspirantes, contarán con 3 días hábiles para la recusación/excusación, vía correo electrónico a isfdyt43lobos@abc.gob.ar (ART. 11 - RM 5886/03)

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




Ana María Preciado
Secretaria
ISFDYT N° 43
Firma y sello de Autoridad

La Secretaria de Asuntos Docentes recibe conforme:

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



Contenidos:

La carne como alimento humano. Composición. Principios nutritivos. La carne de las diferentes especies animales. Propiedades y usos. Estadísticas de producción. Consumo. Importación y exportación. Procesos de transformación de los tejidos en carne. Procesos anormales: putrefacción. Métodos de conservación de la carne. Tecnologías aplicadas. Procesos normales y anormales. Elaboración de productos cárnicos: Despostado. Especies y etapas. Chacinados embutidos y no embutidos. Procesos de elaboración. Frescos y conservados. Insumos. Calidad y origen de los insumos. Tecnología de producción. Especies aptas.

Otros productos cárnicos: Paté, harinas, conservas. Instalaciones, maquinarias y equipos. Tecnología. Requerimientos para cada etapa. Desarrollo de Proyecto Didáctico-

Productivo de Elaboración. Buenas prácticas de manufactura (BPM).- Normas HACCP (Hazard). Envasés. Presentación y conservación. Control de calidad en las diferentes etapas del proceso. Gestión económico-financiera de un establecimiento elaborador.