

PLAN DE PRÁCTICAS PROFESIONALIZANTES

7° Año – Orientación Agroalimentos

E.E.S.A. N° 1 de Almirante Brown

PLAN DE PRÁCTICAS PROFESIONALIZANTES – TÉCNICO AGROPECUARIO

7° Año – Orientación Agroalimentos

Fundamentación

Las Prácticas Profesionalizantes constituyen un espacio pedagógico fundamental en la formación técnica de los estudiantes de escuelas agrarias, permitiendo integrar conocimientos teóricos y prácticos en situaciones reales de producción, elaboración y gestión de alimentos, están enmarcadas en la Resolución 5356/24

La vinculación entre la y el estudiante y el ambiente de trabajo es lo que produce el aspecto distintivo de las Prácticas Educativas en Ambientes de Trabajo como experiencia formativa, ya que potencia un proceso de reconocimiento de las dimensiones que constituyen el trabajo, en el marco de la propia trayectoria educativa.

Hay diferentes factores que pueden contribuir a que las experiencias de prácticas sean significativas, entre ellos es necesario destacar las particularidades del territorio donde acontecen, la relación con proyectos de desarrollo social y económico, y la articulación con políticas públicas impulsadas desde el Estado para promover la continuidad educativa, el trabajo, el empleo y la producción.

Objetivos Generales

- Promover la puesta en práctica de saberes profesionales u ocupacionales en procesos socioproductivos y espacios sociocomunitarios y científico-tecnológicos, que tengan afinidad con la especialidad/orientación que las y los estudiantes se encuentren cursando.
- Fortalecer las trayectorias educativas a partir de la vinculación entre las instituciones educativas y el mundo del trabajo, con perspectiva en el desarrollo local y regional.
- Implementar estrategias de aplicación de saberes en ambientes de trabajo, y de construcción de nuevos saberes sociolaborales, para facilitar la proyección ocupacional de las y los estudiantes.
- Desarrollar instancias de reflexión sobre las prácticas profesionalizantes/ocupacionales, y los entornos laborales asociados a estas.
- Promover el reconocimiento del trabajo como derecho humano, constructor de identidad, ciudadanía e integración social

Objetivos Específicos

- Integrar conocimientos teóricos y prácticos adquiridos durante la trayectoria formativa.
- Desarrollar competencias técnicas relacionadas con la elaboración y conservación de alimentos.

- Aplicar normas de higiene, seguridad y manipulación segura de alimentos.
- Favorecer la autonomía y la responsabilidad en situaciones reales de trabajo.
- Reconocer y aplicar Buenas Prácticas de Manufactura.
- Elaborar productos alimenticios respetando procedimientos técnicos establecidos.
- Realizar controles básicos de calidad e inocuidad alimentaria.
- Registrar procesos productivos y analizar resultados.

Desarrollo de las prácticas

Las mismas deberán realizarse en distintos lugares según lo establece la resolución 5356/24, como por ejemplo: cursos en el Centro de Educación Agraria N° 34 o en el servicio de Bromatología del Municipio de Almirante Brown realizando prácticas de laboratorio como ser análisis de agua o de triquina.

La carga horaria total es de 288 horas que los alumnos deben cumplir para poder titular, se acreditarán a través de la carga de los distintos planes en la plataforma del COPRET.

La mencionada resolución contempla la realización de cursos relacionados con la orientación, pero aclara que no pueden superar el 40 % del total de horas de práctica que correspondan a la Tecnicatura.

- Participación en ferias y muestras institucionales.

Cronograma Tentativo

Marzo: Presentación del proyecto y normas de seguridad.

Abril: Elaboración de conservas y dulces.

Mayo: Producción de panificados.

Junio: Elaboración de productos lácteos.

Julio: Control de calidad y registros.

Agosto: Visitas técnicas.

Septiembre: Desarrollo de proyectos productivos.

Octubre: Comercialización y presentación de productos.

Noviembre: Evaluación final.

Evaluación

La evaluación será continua, integral y formativa considerando:

- Participación y compromiso.
- Cumplimiento de normas de higiene y seguridad.
- Trabajo en equipo.
- Calidad de los productos elaborados.

Bibliografía y Normativa

- Ley de Educación Técnico Profesional N.º 26.058.
- Código Alimentario Argentino.
- Manual de Buenas Prácticas de Manufactura.