



Escuela Secundaria N° 12 “LUIS CLAVARINO”

25 DE Mayo 497 – (2820) Gualeguaychú – Entre Ríos

Tel: 03446-427456 – Fax: 03446-429856

E-Mail: colnac1c@yahoo.com.ar.

LINEAMIENTOS PROYECTO “Asistentes Técnicos en Alimentación” 2026

FUNDAMENTACIÓN

Pensar la enseñanza implica pensar en sujetos diversos que se vinculan en la práctica a saberes complejos. En este contexto, planteamos la necesidad de ampliar y diversificar la propuesta educativa de la institución desarrollando un proyecto pedagógico orientado a la construcción de saberes y habilidades que vinculen a los estudiantes con el ámbito del trabajo y/o los estudios superiores.

Teniendo en cuenta las características de los estudiantes que concurren a la institución, la oferta educativa de estudios superiores presente en la región y el desarrollo de las actividades agroalimentarias que forman parte de la economía de la región, proponemos orientar este proyecto hacia aquellas temáticas relacionadas a la alimentación y a la nutrición humana, dirigiendo la atención científica al estudio y análisis de los alimentos y a los aspectos más relevantes de la alimentación y nutrición humana.

Se dará especial importancia a aquellas temáticas que impliquen ejes transversales como la Alfabetización Académica, la Convivencia Escolar y la Educación Ambiental, esta última, abordada desde un enfoque sistémico que fomente formas de producción y consumo de alimentos sustentables, en pos de la Soberanía Alimentaria. Otro eje transversal a tener en cuenta será la Educación Sexual Integral, poniendo la mirada sobre el cuidado de la salud y del propio cuerpo, por medio de la implementación de hábitos y conductas saludables.

Dichas temáticas, implican un abordaje interdisciplinario de los conocimientos y competencias, que integre los diferentes espacios del formato con los demás espacios curriculares del ciclo, como Educación Física, Biología, Química, Geografía y Formación ética y Ciudadana.

En este marco de innovación pedagógica, y en la misma línea del programa Acontecer, se propone:

- ✓ La ampliación e innovación de los espacios para la enseñanza y los aprendizajes: uso de bibliotecas, laboratorios, patios, otras instituciones, como verdaderos entornos posibilitadores de los aprendizajes.
- ✓ La reorganización de los agrupamientos de estudiantes en función de las propuestas pedagógicas diseñadas por el formato.
- ✓ La articulación y lazos interinstitucionales que permitan la vinculación territorial, comunitaria y social de la escuela con el contexto, con otras instituciones, ONG, bibliotecas, hospital, vecinales, entre otras, que enriquezcan las propuestas pedagógicas y favorezcan acuerdos con organizaciones del mundo del trabajo y los estudios superiores.

PROPÓSITO GENERAL

El propósito general de este proyecto pedagógico se orienta al desarrollo integral de los estudiantes del Ciclo Orientado en Ciencias Naturales, generando espacios que posibiliten la especialización en temas relacionados con la alimentación y la nutrición humana. Se espera promover una sólida formación científica, que considere conocimientos, habilidades y destrezas que brinden a los estudiantes las herramientas necesarias para abordar las temáticas relacionadas con la calidad e inocuidad de los alimentos y su relación con la nutrición y la salud humana.



Escuela Secundaria N° 12 “LUIS CLAVARINO”

25 DE Mayo 497 – (2820) Gualeguaychú – Entre Ríos

Tel: 03446-427456 – Fax: 03446-429856

E-Mail: colnac1c@yahoo.com.ar.

PERFILES DE LOS DOCENTES A CARGO

- Profesor de/en Física
- Profesor de/en Química
- Profesor de/en Biología
- Profesor de Tecnología
- Licenciado/a en Bromatología- Técnico en control Bromatológico
- Títulos homólogos

CONTENIDO: 5TO AÑO DEL CO

Nociones de Bromatología

- Introducción a la Bromatología. Definición, objetivos e importancia de la Bromatología. Modelos bromatológicos. Órganos de control.
- Definición y clasificación bromatológica de los alimentos. Causas de su inaptitud. Alimentos alterados, contaminados, adulterados, falsificados, genuinos.
- Importancia de la inocuidad de los alimentos. Alimentos inocuos.
- Tipos de Contaminación (Física, Química y Biológica) Factores que alteran los alimentos.
- Condiciones que favorecen el desarrollo de microorganismos. Microbiología aplicada a los alimentos. Enfermedades transmitidas por alimentos (ETA)
- B.P.M. y P.O.E.S. Código Alimentario Argentino (C.A.A). Legislación bromatológica vigente.
- Condiciones generales de las fábricas y comercios de alimentos. Rotulación de los alimentos.
- Métodos de conservación de los alimentos. Conservación por frío y calor. Salado y ahumado.
- Aditivos alimentarios. Definición y clasificación. Condiciones bromatológicas. Aplicaciones tecnológicas.
- Estudio de la composición química y análisis de materias primas y productos alimenticios.
- Estudio y análisis del deterioro de los alimentos. Reacciones químicas relacionadas.

PRESENTACIÓN DE PROYECTOS para FORMACIÓN COMPLEMENTARIA (Res. 3344/10 CGE).

Para la presentación de los PROYECTOS, se tendrán en cuenta:

- **Carátula** con datos de la escuela, Título del proyecto, destinatarios, cantidad de horas, duración, docentes responsables.
- **Descripción breve del problema, situación o interés seleccionado tanto como la idea central o idea-fuerza del proyecto:** qué se piensa desarrollar y cómo, con qué modalidad de trabajo o mediante qué acciones que luego se detallarán en el ítem respectivo. (No más ocho renglones)
- **Fundamentación:** por qué se considera apropiado el desarrollo de este proyecto, argumentando en relación a los estudiantes-destinatarios; al PPPI de la escuela; a su contexto socio-cultural; a las expectativas sobre su futura inserción social, laboral, universitaria, familiar; al diseño curricular de secundaria. (No más de un párrafo referido a cada ítem)
- **Objetivos específicos** (dos o tres que sean viables, con realización en el ciclo lectivo en que se va a desarrollar la propuesta)
- **Recorridos posibles/ contenidos.**
- **Estrategias metodológicas.**
- **Recursos seleccionados.**



Escuela Secundaria N° 12 “LUIS CLAVARINO”

25 DE Mayo 497 – (2820) Gualaguaychú – Entre Ríos

Tel: 03446-427456 – Fax: 03446-429856

E-Mail: colnalc@yahoo.com.ar.

- **Evaluación:** será formativa, valorativa, procesual, multirreferenciada, sugiriéndose para ello, utilizar distintos tipos de evaluación (hetero, co- y autoevaluación) y propiciar a través de ella la regulación y autorregulación de los aprendizajes (Doc.4: 2009, PARTE I). Es por ello que es necesario establecer criterios e instrumentos de evaluación.
- Presentar **cronograma** de actividades trimestral y un **informe final** con los resultados obtenidos.
- **Bibliografía:** específica del espacio, detallando la utilizada por el docente y por los estudiantes.
- Presentar con seudónimo en sobre, según resolución 2300/22 CGE se evaluará por Art. 146, carpeta con Proyecto, carpeta de títulos y antecedentes debidamente autenticados.