

ESCUELA: EEST9	DISTRITO: La Plata
Dirección: 1 n°691	AÑO Y DIVISIÓN: 2° I CURSO PRÁCT. Cocina y Repostería
Síntesis del <u>Proyecto Institucional</u>: <i>Nuestra escuela ofrece una Educación Secundaria Técnica que se cursa durante 7 años, tres de ciclo básico y 4 en ciclo superior en tres orientaciones: Tecnicatura en informática personal y profesional, Tecnicatura en Programación. Tecnicatura en Multimedios, Resol 1098/18. CURSOS PRACTICOS que se cursan durante 2 años en Confección del Vestido, Cocina y Repostería, Artes Decorativas y Encuadernación, Resol 2405-C/65.</i>	
Denominación del Curso: Curso Práctico Cocina y Repostería	
Nombre del Espacio/Módulo a cubrir y carga horaria semanal	HIGIENE DE LA ALIMENTACIÓN 02 HORAS CÁTEDRAS
Situación de revista	PROVISIONAL
Días y horarios de cursada:	MIÉRCOLES DE 18:35 A 20:00HS
Estructura Curricular y Contenidos del Espacio a cubrir:	CONTENIDOS: UNIDAD 1: Introducción a la materia, la importancia del manejo correcto de los alimentos. Las Buenas Prácticas de Manufactura aplicadas al hogar y un emprendimiento culinario. Las condiciones higiénico-sanitarias en la cocina. Los principios generales en el manejo de la materia prima: la compra y su posterior almacenamiento. La higiene en la elaboración y el control en la producción: la importancia del control de las temperaturas y los tiempos durante todo el proceso de elaboración de una comida. Cómo conservar o almacenar los productos terminados: hasta su consumo y aquello que no se consumió. UNIDAD 2: La contaminación de los alimentos: cómo se contamina un alimento, los tipos de contaminantes y sus fuentes. Introducción a la microbiología de los alimentos: la

	contaminación producida por bacterias, virus, parásitos y hongos. Contaminación biológica: los principales microorganismos patógenos. Las Enfermedades de Transmisión Alimentaria (ETA): Salmonella, Escherichia coli, Intoxicación estafilocócica, Botulismo, qué microorganismos las producen, los alimentos principalmente asociados y las medidas de prevención. UNIDAD 3: Manipulación higiénico-sanitaria por grupos de alimentos: aspectos a tener en cuenta en la compra, almacenamiento y usos durante la elaboración de las comidas. Vegetales, tubérculos, hortalizas y frutas. Carnes rojas. Carnes blancas. Pescados. Huevos. Lácteos. Harinas: con y sin TACC, la celiaquía. Legumbres. Enlatados. Conservas caseras: manejo higiénico para la elaboración: la materia prima y los utensilios, esterilización de frascos, envasado correcto, pasteurización y conservación. UNIDAD 4: Métodos de conservación de alimentos: conservación térmica, química y tecnologías emergentes. Legislación alimentaria: Código Alimentario Argentino y requisitos legales para la comercialización de alimentos. Envasado seguro y requisitos legales para el rotulado.
Objetivos	Que la/os alumna/os comprendan la importancia del manejo o cuidado higiénico de los alimentos:
Bibliografía específica:	REGLAMENTO GRAL DE LAS INST. EDUC. DECRETO N°2299/11 MARCO EDUCATIVO INSTITUCIONAL RES. N°587/11 Y RES. N° 1480/12 AUSENTISMO ESCOLAR RES. N°736/12 CURSOS PRACTICOS RESOL. 2405-C/65
CONTACTO PARA CONSULTAS:	CONTACTOS PARA ENTREVISTAS: MAIL DE CONTACTO: eest9concursos@gmail.com Vicedirector: Claudio Ferreyra 221-5028756 Vicedirectora: Gabriela Yuma 221-5608283

Se recuerda a los aspirantes que deben presentar:

- ✓ **Proyecto Pedagógico** (según la siguiente estructura)
 - a) Fundamentación pedagógica
 - b) Propuesta de elaboración de diagnóstico
 - c) Bloques temáticos atendiendo a:
 - 1. Contenidos
 - 2. Competencias Educativas
 - 3. Actividades del docente
 - 4. Actividades de los alumnos
 - 5. Instrumentos de Evaluación por Bloque Temático
 - 6. Tiempo (módulos y horarios) por cada Bloque Temático
 - 7. Criterios de Evaluación
 - 8. Bibliografía del docente
 - 9. Bibliografía obligatoria para el alumno
 - 10. Bibliografía de referencia para el alumno
- ✓ **Curriculum Vitae** incluyendo Títulos y Certificaciones y DNI.

Dicha Documentación deberá ser enviada al correo institucional del Establecimiento convocante en formato digital PDF escaneado y pasará a formar parte del legajo que acompañará a la planilla de inscripción. eest9concursos@gmail.com

CONTACTO PARA CONSULTAS

- **MAIL DE CONTACTO:** eest9concursos@gmail.com
- Vicedirector: Claudio Ferreyra 221-5028756
- Vicedirectora: Gabriela Yuma 221-5608283

IMPORTANTE

SE SUGIERE AL ASPIRANTE SOLICITAR ENTREVISTA CON INTEGRANTES DEL EQUIPO DE CONDUCCION, PARA SER ORIENTADO EN LOS CONTENIDOS Y DEMAS PAUTAS A TENER EN CUENTA EN LA PRESENTACIÓN DEL PROYECTO.