

# **UNIVERSIDAD NACIONAL DE ROSARIO**

## **INSTITUTO POLITÉCNICO SUPERIOR**

### **“GRAL SAN MARTÍN”**

**PROGRAMA ANALÍTICO DEL ESPACIO CURRICULAR:**  
**PRÁCTICAS PROFESIONALIZANTES**  
**CURSO: Sexto año**

**PLAN DE ESTUDIOS:**  
EDUCACIÓN TÉCNICO PROFESIONAL  
DE NIVEL SECUNDARIO  
  
**CARRERA:**  
TÉCNICO EN TECNOLOGÍA DE LOS  
ALIMENTOS  
  
**DEPARTAMENTO:**  
TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

**VIGENCIA AÑO:**  
  
**CANTIDAD DE HORAS CÁTEDRA**  
**SEMANALES: 09**  
  
**DEDICACIÓN: anual**

**PLAN DE ESTUDIOS RESOLUCIÓN N°: 6261/2021**

**RESOLUCIÓN MINISTERIO DE EDUCACIÓN N°:**

#### **OBJETIVOS GENERALES:**

- Diseñar, coordinar y acompañar la realización de Prácticas Profesionalizantes en las que los futuros técnicos y técnicas en Tecnología de los Alimentos tengan oportunidad de:

- Desarrollar procesos de trabajo propios del campo profesional de la Tecnología de los Alimentos.
- Poner en práctica las técnicas, normas y medios de producción de dicho campo.
- Poner en juego los desempeños relacionados con las habilitaciones profesionales.
- Identificar las relaciones funcionales y jerárquicas del campo profesional, cuando corresponda.
- Integrar capacidades profesionales significativas y lograr su transferibilidad a las distintas situaciones y contextos laborales.
- Poner en juego valores y actitudes propias del ejercicio profesional responsable.
- Ejercitar gradualmente los niveles de autonomía y criterios de responsabilidad propios de su perfil profesional.

#### **MODALIDAD DE LAS PRÁCTICAS**

Se prevé que las PP podrán adoptar, siempre y cuando mantengan con claridad los fines formativos y criterios que se persiguen con su realización, las siguientes modalidades:

- Pasantías en empresas, organismos estatales o privados o en organizaciones no gubernamentales.
- Proyectos productivos articulados entre la escuela y otras instituciones o entidades.
- Proyectos institucionales didácticos o productivos, orientados a satisfacer demandas específicas de determinada producción de bienes o servicios o bien, destinados a satisfacer necesidades de la propia institución escolar.

- Emprendimientos a cargo de los estudiantes o bien Empresas simuladas.
- Organización y desarrollo de actividades y/o proyectos de apoyo a la comunidad en tareas técnico profesionales.
- Diseño de proyectos de innovación y desarrollo para responder a necesidades o problemáticas puntuales de la localidad o la región.
- Alternancia de los estudiantes entre la institución educativa y ámbitos del entorno socio-productivo local para el desarrollo de actividades productivas.
- Diseño de Propuestas formativas organizadas a través de sistemas duales que involucren a la escuela y a actores del entramado socioproductivo, como capacitaciones en el circuito no-formal destinadas a operarios de industrias, organizaciones sociales, sectores vulnerables, etc.

## **BIBLIOGRAFÍA**

Ministerio de Educación de la Nación (2015). Evaluación de Capacidades Profesionales en la ETP de Nivel Secundario. Buenos Aires: Ministerio de Educación de la Nación.