

Especialidad: **Técnicas en la Industrias Alimentarias**  
Año: **Primero**  
Asignatura: **Taller**  
Total de horas cátedra semanales: **9(nueve)**



GOBIERNO DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES  
MINISTERIO DE EDUCACIÓN  
ESCUELAS TÉCNICAS "RAGGIO"

## **PROGRAMA ANALÍTICO DE ESTUDIOS**

VIGENCIA: A PARTIR DEL 2009

UNIDAD 1: Conceptuales: Alimentos. Alimentación. Distribución de los alimentos. El problema del hambre y la tecnología alimentaria. Materiales de uso mas frecuente en el laboratorio. Procedimentales: Normas de seguridad y cuidado personal en el laboratorio. Técnicas de trabajo grupal. Realización de esquemas. Actitudinales: Promover las tendencias al cuidado de la salud. Desarrollar actitudes solidarias en el trabajo.

UNIDAD 2: Conceptuales: Propiedades organolépticas. Estados de agregación. Clasificación de sistemas materiales: homogéneos y heterogéneos. Procedimentales: Técnicas de observación. Lavado de material de vidrio. Actitudinales: Tendencia a la observación detallada de la calidad de los alimentos.

UNIDAD 3: Conceptuales: Alimentos naturales y elaborados. Hortalizas. Angiospermas. Partes de las plantas y sus funciones. Procedimentales: Técnicas de observación y reconocimiento de plantas. Heborización. Desmalezado. Actitudinales: Promover la actitud de tratar de reconocer las especies vegetales del entorno urbano y las aprovechadas por el hombre.

UNIDAD 4: Conceptuales: Clases de alimentos según la Organización Mundial de la Salud. Sustancias que predominan en la composición de los alimentos y algunas de sus funciones biológicas. Alimentos ricos en lípidos. Grasas y aceites. Reglamentaciones del Código Alimentario Argentino. Emulsiones. Procedimentales: Elaboración artesanal de manteca. Reconocimiento de grasas y aceites. Lectura crítica de etiquetas. Actitudinales: Tender a relacionar las técnicas cotidianas con la realidad industrial y comercial como parte de la comprensión paulatina del rol de la tecnología en la sociedad.

UNIDAD 5: Conceptuales: Alimentos ricos en almidón. Tubérculos. Legumbres. Cereales. Semillas comestibles. Procedimentales: Reconocimiento de almidón en los alimentos con reactivo de Lugo. Clasificación de semillas. preparación de almácigos y germinación.

UNIDAD 6: Actitudinales: Actitudes de cuidado de la salud mediante una alimentación adecuada. Propiedades químicas de las proteínas. Algunas proteínas vegetales. Procedimentales: Elaboración artesanal de merengues. Técnicas de precipitación de proteínas animales y vegetales. Reacciones de reconocimiento de proteínas. Actitudinales: Actitudes de cuidado de la salud mediante una alimentación adecuada.

Especialidad: **Técnicas en la Industrias Alimentarias**  
Año: **Primero**  
Asignatura: **Taller**  
Total de horas cátedra semanales: **9(nueve)**



GOBIERNO DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES  
MINISTERIO DE EDUCACIÓN  
ESCUELAS TÉCNICAS “RAGGIO”

## **PROGRAMA ANALÍTICO DE ESTUDIOS**

UNIDAD 7: Conceptuales: Composición y tipos de suelo. Cultivos hortícolas y recursos. Su influencia en el ambiente natural. Cultivos orgánicos y sustentables. Procedimentales: Técnicas sencillas de preparación de compost y lombricultura. Reconocimiento de tipo de suelos.  
Actitudinales: Desarrollo de conductas de cuidado ambiental.

UNIDAD 8: Conceptuales: Alimentos elaborados a partir de hortalizas. Conservas. Diferenciación entre conservas tradicionales, artesanales y la elaboración industrial. Abastecimiento de hortalizas.  
Procedimentales: Cultivo de algunas hortalizas. Técnicas de cosecha y preparación para su exposición.  
Actitudinales: Desarrollar responsabilidad y comportamientos éticamente adecuados en la producción de alimentos.

UNIDAD 9: Conceptuales: Envases. Composición. Condiciones de diseño. Hermeticidad. Normas establecidas por el código Alimentario Argentino. información impresa en el envase. Materiales de uso masivo: vidrio, papel, acero, aluminio, plásticos. El envase como desecho y el problema de la basura domiciliaria. Contaminación del suelo y tratamientos de la basura. Procedimentales: Técnicas de lectura crítica de los envases de alimentos que se consumen mas frecuentemente en nuestra ciudad.  
Técnicas de análisis de productos. Actitudinales: Desarrollo de actitud crítica que modifique las opciones de compra de alimentos al tener en cuenta el envase y sus características.

UNIDAD 10: Informática: Hardware , Software. Sistemas Operativos. Introducción al procesador de texto. Introducción a la Planilla de Cálculos. Introducción al Presentador Gráfico. Conceptos básicos de redes de computadoras. Tipos de redes. Internet. Correo Electrónico.

***Nota: Para el desarrollo de estos contenidos se utilizará una guía de trabajos prácticos específicos relacionados con los contenidos del área de educación práctica de la especialidad.***