

Lobos, 15 de abril de 2024.-

Sra. Secretaria de Asuntos Docentes  
Distrito Lobos

La Dirección del Instituto Superior de Formación Docente y Técnica N° 43 de Lobos, en el marco de la Resolución N° 5886/03 y su modificatoria del ANEXO I, Resolución N° 1161/20, solicita a Ud. realice la difusión y convocatoria de aspirantes a la cobertura de las horas y/o módulos que se detallan a continuación:

-CARRERA: TÉCNICO SUPERIOR EN INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS  
-Resol. N° 3373/06

-Perfil Docente: MEDICO VETERINARIO CON EXPERIENCIA LABORAL EN INDUSTRIA DE LA CARNE.  
LICENCIADO EN TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

-AÑO/CURSO: 3°

-PERSPECTIVA/ESPACIO: PRÁCTICA PROFESIONAL DE INDUSTRIAS CARNICAS II

-CARGA HORARIA: 2 módulos semanales + 2 módulos de campo. SITUACIÓN DE REVISTA: Provisional

-MOTIVO: Apertura de Curso

-LAPSO: ciclo lectivo 2024

-TURNO: VESPERTINO

-HORARIO: miércoles de 18:00 a 20:00 hs + 2 módulos de campo

CRONOGRAMA PREVISTO:

**IMPORTANTE: AL MOMENTO DE EFECTIVIZAR SU INSCRIPCIÓN COMO POSTULANTE A LA COBERTURA DE CUALQUIER ESPACIO CURRICULAR, CONSIDERE LOS DÍAS Y HORARIOS DE LA ASIGNATURA. NO ESTÁN PREVISTOS CAMBIOS HORARIOS.**

**-DIFUSIÓN E INSCRIPCIÓN (ambas en simultáneo): desde el 15/04/24 al 20/04/24**

- INSCRIPCIÓN: LINK FORMULARIO: <https://forms.gle/xFSR8wYHRdLYzfweA>
- PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA: siguiendo la guía en el sitio [www.isfdyt43-bue.infed.edu.ar](http://www.isfdyt43-bue.infed.edu.ar) organización y gestión institucional/concursos/guía para la elaboración de propuestas pedagógicas.
- La presentación de propuesta debe ser enviada **EN FORMATO PDF** adjunto al formulario de inscripción, **presentar dos archivos, uno identificado y otro sin identificación personal ( apellido y nombre)**. Pueden consultar los contenidos en esta planilla de difusión, en la página WEB o solicitarlos al correo [isfdyt43lobos@abc.gob.ar](mailto:isfdyt43lobos@abc.gob.ar)
- **ANEXO III Y DOCUMENTACIÓN RESPALDATORIA:** adjuntar EN FORMATO PDF AL FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN, siguiendo las indicaciones publicadas en el sitio [www.isfdyt43-bue.infed.edu.ar](http://www.isfdyt43-bue.infed.edu.ar) – organización y gestión institucional/concursos/guía práctica para la presentación de títulos y antecedentes
- **COMISIÓN EVALUADORA:** Autoridad: GARCIA, P. (Director). Suplente: Piccone, A, L., Alonso, Maria, Profesor especialista titular: Di Tomaso, E. Villegas, C. Milne. P. Suplente Galnares, M. Miembro del CAI: DAMBROSIO, P. Estudiante: Jara B. Suplente Perez, Camila Fernando, Negro + representante gremial a definir por la entidad gremial.

NOTIFICACION - PROCEDIMIENTO - REQUISITOS:

**Siguiendo las indicaciones mencionadas en el punto “Difusión e inscripción”**

**-FECHA DE NOTIFICACIÓN DE PUNTAJES DE PROPUESTAS, ANTECEDENTES Y MIEMBROS DE LA COMISIÓN EVALUADORA:** A confirmar. Se notificará vía correo electrónico.

**-RECUSACIÓN /EXCUSACIÓN:** Fecha a confirmar. Una vez recibida la notificación de puntaje contarán con 3 días corridos para la recusación/excusación, vía correo electrónico a [isfdyt43lobos@abc.gob.ar](mailto:isfdyt43lobos@abc.gob.ar)

**-FECHA DE ENTREVISTA:** fecha a confirmar. Se notificará vía correo electrónico, WhatsApp, teléfono.



La Secretaria de Asuntos Docentes recibe conforme:

  
.....  
Ana María Preciado  
Secretaria  
ISFDyT N°43

.....  
Firma y sello de Autoridad

.....  
Firma y sello Secretaria de A. D.



### Contenidos:

La carne como alimento humano. Composición. Principios nutritivos. La carne de las diferentes especies animales. Propiedades y usos. Estadísticas de producción. Consumo. Importación y exportación. Procesos de transformación de los tejidos en carne. Procesos anormales: putrefacción. Métodos de conservación de la carne. Tecnologías aplicadas. Procesos normales y anormales. Elaboración de productos cárnicos: Despostado. Especies y etapas. Chacinados embutidos y no embutidos. Procesos de elaboración. Frescos y conservados. Insumos. Calidad y origen de los insumos. Tecnología de producción. Especies aptas.

Otros productos cárnicos: Paté, harinas, conservas. Instalaciones, maquinarias y equipos. Tecnología. Requerimientos para cada etapa. Desarrollo de Proyecto Didáctico-

Productivo de Elaboración. Buenas prácticas de manufactura (BPM).- Normas HACCP (Hazard). Envases. Presentación y conservación. Control de calidad en las diferentes etapas del proceso. Gestión económico-financiera de un establecimiento elaborador.