

FICHA PROGRAMACIÓN DE PASANTÍA EDUCACIÓN FUTURO 2019

1. IDENTIFICACIÓN DE LA PASANTÍA

Universidad			
Pontificia Universidad Católica de Valparaíso (PUCV)			
Nombre Pasantía			
¿FORMULEMOS UN ALIMENTO?			
Carrera o disciplina asociada	Cupo máximo	Dirigido a estudiantes de	
Escuela de Alimentos	60 cupos	Grupo 1: 15 cupos de 7° y I° medio. Grupo 2: 15 cupos de 7° y I° medio. Grupo 3: 15 cupos de I° a IV° medio. Grupo 4: 15 cupos de I° a IV° medio.	
Académico Responsable	N° contacto	Correo electrónico	
Jacqueline Reveco Gautier	32 2274211	<i>jreveso@pucv.cl</i>	
Académico Responsable	N° contacto	Correo electrónico	
Lorena González Reyes	32 2274232 +569 96646244	<i>maria.gonzalez.r@pucv.cl</i>	
Dirección	Sala	Duración	Horario
Waddington 716, Playa Ancha, Valparaíso	Ali 3	18 horas por grupo	Detallados en tabla posterior a la planificación denominada "3.1 FECHAS PARA CADA GRUPO"

2. DESCRIPCIÓN DE LA PASANTÍA

Antecedentes	
<p>La actividad central de las pasantías es la realización de un taller práctico de laboratorio denominado ¿Formulemos un alimento?, en el cual cada grupo de trabajo formado, idealmente, por 10 a 15 estudiantes, decidirá qué alimento quiere formular, y en base a ello deberán investigar sobre las materias primas e ingredientes, proceso productivo, requerimiento de equipos o implementos, entre otros aspectos.</p> <p>Esta actividad se considera interesante para los estudiantes, dado que les da la posibilidad de conocer cómo se elaboran los alimentos que ellos mismos consumen, con la posibilidad de "imaginar" de manera colectiva, el alimento que deberán formular.</p>	
Objetivo General	Contenidos
<p>Experimentar las diferentes actividades desarrolladas por los estudiantes de ingeniería de alimentos, acercándolos a la ciencia e ingeniería en esta disciplina, y despertando en ellos la curiosidad e</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Conceptos generales: definición de alimentos, ingredientes, materias primas, aditivos, envases, rotulación, etiquetado, Reglamento Sanitario de los Alimentos. • Características y propiedades de los alimentos.

interés por los alimentos, en sus diferentes dimensiones.	<ul style="list-style-type: none"> Formulación de alimentos. Cómo planificar la actividad de desarrollo y formulación de un alimento.
Metodología de Trabajo	Perfil del Participante
<p>La realización de la pasantía de estudiantes considera la combinación de actividades en aula y actividades en el laboratorio de procesos de la Escuela de Alimentos de la PUCV.</p> <p>Cada grupo de pasantes será acompañado por un estudiante de Ingeniería de alimentos, durante las 6 sesiones que incluye la pasantía. El monitor "ALI" guiará el desarrollo de la idea de alimento a formular por parte de los pasantes, de tal forma de orientarlos durante la decisión de la misma, selección y caracterización de las materias primas a utilizar, identificación de la línea de procesos, tipo de envase a utilizar, entre otros factores.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Ser curioso y estar motivado en aprender. Ser respetuoso con sus compañeros de pasantía, su monitor, y miembros de la comunidad de la Escuela. Ser respetuoso del entorno que lo acogerá durante 6 sesiones. Ser comprometido (iniciar y concluir la pasantía).

3. PROGRAMACIÓN DE LAS SESIONES

N°	Fecha	Título	Descripción	Comentarios
1 sesión	Planificación detallada en tabla posterior	El mundo de los alimentos	Bienvenida - introducción – charla- Actividad en laboratorio de proceso: Aw y ph de algunos alimentos.	De 14:00 a 17:00 horas
2 sesión		¿Cómo se crea un alimento?	Definición de producto a formular, identificación de materias primas a utilizar, insumos e implementos, proposición de línea de procesos.	De 14:00 a 17:00 horas
3 sesión		Elaborando el alimento formulado	Formulación y elaboración de alimento diseñado/evaluación sensorial.	De 14:00 a 17:00 horas
4 sesión		Análisis del producto final	Análisis de resultados y conclusiones.	De 14:00 a 17:00 horas
5 sesión		Preparación de las evidencias de la actividad	Diseño y preparación del poster.	De 14:00 a 17:00 horas

6 sesión		Preparación de las muestra para dar a conocer el alimento formulado y elaborado.	Preparación de las muestras de alimentos que se presentarán en la feria final.	De 14:00 a 17:00 horas
----------	--	--	--	------------------------

3.1.- *FECHAS PARA CADA GRUPO

N° SESION	GRUPO 1	GRUPO 2	GRUPO 3	GRUPO 4
1	Jueves 01/08	Viernes 02/08	Jueves 05/09	Viernes 06/09
2	Jueves 08/08	Viernes 09/08	Jueves 12/09	Viernes 13/09
3	Martes 13/08	Miércoles 14/08	Jueves 26/09	Viernes 27/09
4	Jueves 22/08	Viernes 23/08	Jueves 03/10	Viernes 04/10
5	Jueves 29/08	Viernes 30/08	Jueves 10/10	Viernes 11/10
6	Viernes 18/10	Viernes 18/10	Martes 21/10	Lunes 21/10

4. FORMACIÓN DE LOS ACADÉMICOS

Formación Académica y/o Profesional

Jacqueline Revecó G., es ingeniero de alimentos y diplomada en Ingeniería Industrial de la PUCV, Master of Science in Engineering de University of California, U.S.A. Se desempeña como docente de la carrera de ingeniería de alimentos y directora de la escuela de alimentos, con capacidad de gestión y liderazgo en proyectos institucionales, tanto internos como externos. Su área de especialidad en la carrera corresponde a la economía, análisis cuantitativo y desarrollo y formulación de proyectos.

Lorena González R. es Ingeniero de Alimentos, Diplomada en Responsabilidad Social Universitaria y en Docencia Universitaria PUCV. Se desempeña como docente en asignatura de Introducción a la Ingeniería de alimentos y en la asignatura optativa de inocuidad alimentaria. Además, se desempeña como jefa de docencia de la carrera de Ingeniería de alimentos y encargada del área de capacitación, responsable de diferentes actividades relacionadas con la capacitación de la industria y la capacitación social.

Auspicia:



Colaboran:



Participan:



Programa elaborado por: **Lorena González Reyes**