

**PROGRAMA DE PASANTÍAS:  
EDUCACIÓN FUTURO 2021**

**1. IDENTIFICACIÓN DE LA PASANTÍA**

Universidad		
Pontificia Universidad Católica de Valparaíso		
Nombre Pasantía		
¿Formulemos un alimento?		
Área o Disciplina	Cupo máximo Estudiantes	Dirigido a alumnos de
Escuela de Alimentos. Carrera Ingeniería de Alimentos.	15	II a IV Medio
Académico Responsable	N° contacto	Correo electrónico
Jacqueline Reveco G.	322274211	<a href="mailto:jacqueline.reveco@pucv.cl">jacqueline.reveco@pucv.cl</a>
Lorena González R.	+56996646244	<a href="mailto:maria.gonzalez.r@pucv.cl">maria.gonzalez.r@pucv.cl</a>

**COLEGIO LEONARDO MURIALDO DE C° BARÓN**

**2. DESCRIPCIÓN DE LA PASANTÍA**

Antecedentes
<p>La actividad central de la pasantía es la formulación de un alimento, que pueda ser, saludable o innovador, en el cual cada grupo de trabajo formado, idealmente, por 5 estudiantes, decidirá qué alimento quiere formular, y en base a ello deberá investigar sobre las materias primas e ingredientes, sobre el proceso productivo, sobre el requerimiento de equipos o implementos, entre otros aspectos, que permitan obtener un formula que puedan realizar en sus hogares, considerando que las instalaciones universitarias se encuentran en un proceso de apertura inicial dirigida a estudiantes de primer y Segundo año de la Universidad.</p> <p>Esta actividad se considera interesante para los estudiantes, dado que se les entrega la oportunidad 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>

Requerimiento Tecnológico para el Colegio	Requerimiento Software o Programas para el Colegio
Disponer de equipo y la conexión necesaria para realizar las reuniones vía plataforma ZOOM.	No existen requerimientos de otra naturaleza.
	<b>Materiales o Insumos</b>
	Los participantes deberán disponer de las materias primas que requieran para preparar muestras de los productos en sus hogares. Estos materiales serán definidos una vez que los jóvenes definan cuál será el producto a formular.
<b>Objetivo General</b>	
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 interés por los alimentos, en sus diferentes dimensiones.	
Contenidos	Metodología de Trabajo
<p>Conceptos generales: definición de alimentos, ingredientes, materias primas, aditivos, envases, rotulación, etiquetado, Reglamento Sanitario de los Alimentos. Características y propiedades de los alimentos.</p> <p>Formulación de alimentos. Cómo planificar la actividad de desarrollo y formulación de un alimento.</p>	<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. Dado el context actual, las actividades serán realizadas a través de la plataforma ZOOM.</p> <p>El grupo de pasantes será guiado por las profesoras a cargo de la pasantía, durante las sesiones planificadas.</p> <p>Los estudiantes deberán realizar el desarrollo de la idea de alimento a formular a partir de los cual serán 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>

### 3. PROGRAMACIÓN DE LAS SESIONES

N°	Fecha	Título	Descripción	Comentarios
1	22/09 miércoles 14:30 a 15:30 presencial	El mundo de los alimentos	Bienvenida - introducción – charla: Composición de los alimentos, Aw y ph de los alimentos.	Inicia las actividades en el mismo colegio asiste Jacqueline Reveco y Lorena
2	23/09 Jueves 14:30 a 15:30	¿Cómo se desarrolla un alimento?	Definición de producto a formular, identificación de materias primas a utilizar, insumos e implementos, proposición de línea de proceso.	
3	30/09	Elaborando el alimento formulado	Formulación y elaboración de alimento diseñado. (en el hogar de cada estudiante, con el apoyo de los padres, de ser necesario) Evaluación sensorial.	
4	01/10	Análisis del producto final	Análisis de resultados y conclusiones.	
5	07/10	Preparación de las evidencias de la actividad	Diseño y preparación del poster.	
6	08/10	Presentación final de las ideas desarrolladas.	Exposición “virtual” de la experiencia.	

**Horario propuesto de 14:30 a 16:30 hrs.**

Participan:

