

FICHA PROGRAMACIÓN DE PASANTÍA
EDUCACIÓN FUTURO 2022

1. IDENTIFICACIÓN DE LA PASANTÍA

Universidad			
PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATOLICA DE VALPARAISO			
Nombre Pasantía			
¿FORMULEMOS UN ALIMENTO?			
Carrera o disciplina asociada	Cupo máximo	Dirigido a alumnos de	
ESCUELA DE ALIMENTOS	30	1º a 4to. medio	
Académico Responsable	Nº contacto	Correo electrónico	
JACQUELINE REVECO LORENA GONZALEZ	322274211 996646244 / 322274227	jreveso@pucv.cl maria.gonzalez.r@pucv.cl	
Ayudante 1	Nº contacto	Correo electrónico	
<i>(apoyará el desarrollo de la pasantía, ideal de la misma universidad, nombre y dos apellidos)</i>	<i>(celular y fijo)</i>		
Ayudante 2 <i>(en caso de necesitar)</i>	Nº contacto	Correo electrónico	
<i>(apoyará el desarrollo de la pasantía, ideal de la misma universidad, nombre y dos apellidos)</i>	<i>(celular y fijo)</i>		
Dirección	Sala	Duración	Horario
WADDINGTON 716 PLAYA ANCHA VALPARAISO	ALI 3	18 h	Jueves y viernes, de 13 a 16 h

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 ó 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
Se espera que los estudiantes participantes puedan “experimentar” las diferentes actividades desarrolladas por los estudiantes de ingeniería de alimentos, acercándolos a la ciencia e ingeniería en	<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.

Fundación Educación Futuro: Arlegui n° 263, 6° piso, Of. 606, Edificio Gala, Viña del Mar,
Teléfonos: +56 32-3530523 // +56 9 6326 1286. Email: fundacion@educacionfuturo.org // Sitio
web: <http://educacionfuturo.org/>

esta disciplina, y despertando en ellos la curiosidad e interés por los alimentos, en sus diferentes dimensiones.

- Formulación de alimentos. Cómo planificar la actividad de desarrollo y formulación de un alimento.

Metodología de Trabajo

Perfil del Participante

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.

- 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)

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.

El monitor será quien reciba a los estudiantes en cada jornada de pasantía, organice el coffee break para los estudiantes, registre la asistencia, y apoye cada necesidad que surja durante las actividades.

En la descripción de las actividades se refleja la forma de trabajo de la pasantía organizada por la Escuela de Alimentos.

3. PROGRAMACIÓN DE LAS SESIONES

N°	Fecha	Título	Descripción	Comentarios
1 sesión	Planificación en tabla adjunta	El mundo de los alimentos	Bienvenida - introducción – charla-recorrido por las instalaciones.	NA
2 sesión		Características y composición de los alimentos. Propiedades importantes.	Actividad en laboratorio de proceso: medición de Aw y ph de algunos alimentos.	NA
3 sesión		¿Cómo se crea un alimento?	Definición de producto a formular, identificación de materias primas a utilizar, insumos e implementos, proposición de línea de proceso	NA
4 sesión		Elaborando el alimento formulado	Formulación y elaboración de alimento diseñado / evaluación sensorial	NA
5 sesión		Análisis del producto final	Análisis de resultados y conclusiones	NA
6 sesión		Preparación de las evidencias de la actividad	Diseño y preparación del poster	NA
7 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	NA

SESION	GRUPO 1	GRUPO 2
1	Jueves 11/08	Viernes 12/08
2	Jueves 18/08	Viernes 19/08
3	Jueves 25/08	Viernes 26/08
4	Jueves 01/09	Viernes 02/09
5	Jueves 08/09	Viernes 09/09
6	Jueves 22/09	Viernes 23/09
7	Martes 08/10	Miércoles 09/10

4. FORMACIÓN DE LOS ACADÉMICOS

Formación Académica y/o Profesional

Docentes Ingenieros de Alimentos - monitores y alumnos de cuarto y quinto año de la carrera de Ingeniería de Alimentos.

AUSPICIA:



PARTICIPAN:

