

PROGRAMA DE PASANTÍAS: EDUCACIÓN FUTURO 2018

1. IDENTIFICACIÓN DE LA PASANTÍA

Universidad			
PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATOLICA DE VALPARAISO			
Nombre Pasantía			
¿FORMULEMOS UN ALIMENTO NUEVO?			
Área o Disciplina	Cupo máximo	Dirigido a alumnos de	
Ciencia y tecnología de los alimentos	50 cupos	7° básico a IV° medio	
Académico Responsable	N° contacto	Correo electrónico	
Lorena González Reyes	322274232 9 96646244	Maria.gonzalez.r@pucv.cl	
Académico Responsable 2	N° contacto	Correo electrónico	
Jacqueline Reveco Gautier	322274211	dirali@pucv.cl	
Dirección	Sala	Duración	Horario
Av. Waddington 716 Playa Ancha Valparaíso	ALI 3	20 horas	De 14:00 a 18:00 horas

2. DESCRIPCIÓN DE LA PASANTÍA

Antecedentes	
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 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.	
Objetivo General	Objetivos Específicos
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 esta disciplina, y despertando en ellos la curiosidad e interés por la misma.	<ol style="list-style-type: none"> 1.- Familiarizar a los estudiantes con conceptos básicos de la ciencia de los alimentos 2.- Conocer y aplicar la secuencia de etapas que contempla la formulación de un alimento. 3.- Conocer los factores incluidos en el etiquetado y rotulación de un alimento. 4.- Realizar el proceso productivo de elaboración del nuevo alimento formulado.
Contenidos	Metodología de Trabajo
<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. 	<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</p>

<p>- Formulación de alimentos. Cómo planificar la actividad de desarrollo y formulación de un alimento.</p>	<p>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> <p>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.</p> <p>En la descripción de las actividades se refleja la forma de trabajo de la pasantía organizada por la Escuela de Alimentos.</p>
Perfil del Participante	Resultados de Aprendizaje
<p>La actitud más importante para que los estudiantes aprovechen esta pasantía es el tener curiosidad por lo que nos rodea, en particular, curiosidad por conocer más del universo, y por desarrollar habilidades tecnológicas (a nivel de software) en el desarrollo de la pasantía.</p>	<p>El principal resultado de aprendizaje que se espera de la pasantía es que con la metodología principalmente práctica de la misma, los estudiantes desarrollen pensamiento crítico y descubran que en el mundo de la investigación, la manera de avanzar es, no sólo conocer lo que han hecho otros, sino tratar de responder a preguntas para las cuales no hay respuesta en un libro.</p> <p>Resultados secundarios serán los conocimientos a nivel básico de astronomía, programación, análisis de señales, etc. que los estudiantes irán adquiriendo en las distintas sesiones.</p>

3. PROGRAMACIÓN DE LAS SESIONES

N°	Fecha	Título	Descripción	Comentarios
1	10/08	Bienvenida	Introducción – charla motivacional	Profesor a cargo y monitor
2	17/08	Etapa 1	Definición de producto a formular, identificación de materias primas a utilizar, insumos e implementos, proposición de línea de proceso. Formulación	Apoyo monitor
3	24/08	Etapa 2	Elaboración piloto del alimento diseñado. Evaluación sensorial. Rotulación y etiquetado del alimento.	Apoyo monitor
4	31/08	Etapa 3	Análisis de resultados y conclusiones Diseño y preparación del poster	Apoyo monitor
5	Previa a la feria final	Producción final	Elaboración de alimento formulado para la presentación final	Profesor a cargo y monitor

4. FORMACIÓN DE LOS ACADÉMICOS

Formación Académica y/o Profesional

Se espera trabajar con grupos de estudiantes pasantes compuestos por máximo de 10 jóvenes cada uno. Cada grupo será apoyado por monitor de la carrera, quién será estudiante de cuarto o quinto año. En esta oportunidad se trabajará con alumna titulada, que continúa estudios de magíster, y quien además fue muy bien evaluada como monitora de la versión 2017 del programa.

Se considera invitar a otros profesores, según la disponibilidad que tenga cada uno. De hecho, en la primera sesión se considera invitar a un docente que comparta su experiencia y línea de trabajo con los estudiantes.

5. COORDINACIÓN DE LA PASANTÍA

Nombre	N° contacto	Correo electrónico
<i>(persona proporcionada por el programa Educación Futuro)</i>		

Auspicia:



Patrocinan:



Participan y Colaboran:



Programa elaborado por: **MARÍA LORENA GONZALEZ R. 27 ABRIL DEL 2018**