

## PROYECTO DE DESARROLLO DE ALIMENTOS

**Objetivos generales:** Introducir al estudiante en un espacio de enseñanza activa, integrador de conocimientos del ciclo básico general a través de actividades prácticas de análisis y diseño de alimentos.

Expresar las habilidades tendientes a los procesos de innovación a través de la participación en el desarrollo de una aplicación tecnológica apropiada.

Adecuar la enseñanza tecnológica en el área de alimentos a los desafíos de los sistemas de producción complejos.

### **Objetivo específico:**

Integrar los conocimientos obligatorios, que constituyen la base general de la Agronomía, a través de una enseñanza activa que integre aprendizajes y experiencias, articulando teoría y práctica, que incluya la evaluación, manejo de alimentos, usos y procesos tecnológicos apropiados para generar un producto.

### **Unidades temáticas:**

- ✓ Presentación a los estudiantes. Explicación de las herramientas disponibles, plataforma y documentos a leer.
- ✓ Definición de la aplicación tecnológica que van a desarrollar (alimento, forraje o residuo de cosecha para una o más de las especies productivas o para alimentación humana).
- ✓ Búsqueda bibliográfica, bases bibliográficas.
- ✓ Obtención de muestras, su preparación para análisis y estudio. Salida a predio o a molino.
- ✓ Propuestas por parte de los estudiantes de los procesos a aplicar para la transformación en alimentos utilizables o protocolo de evaluación nutricional si no se requiere transformación. Armado de protocolos, de control de procesos y estandarización de procedimientos. Realización de proyecto a nivel piloto en el laboratorio o montaje de la evaluación nutricional de acuerdo al destino final (alimentación humana o animal) o caracterización analítica y estudios in vitro.