

ENTORNO FORMATIVO:

SALA DE INDUSTRIA

Maestra de sección: Ing. Liliana Chotro

Está diseñada, según las especificaciones del Código Alimentario Argentino para establecimientos elaboradores de alimentos en general, y en particular para elaboración de chacinados y lácteos.

Además en este entorno formativo, se procesan otorgando valor agregado otras producciones de la escuela como: frutas y verduras de estación, conejo y pollos.

Los alumnos cuentan con instructores capacitados en BPM (Buenas Prácticas de Manufactura), realizando de esta manera todos los procesos bajo adecuadas condiciones de higiene y salubridad que garantizan la obtención de alimentos inocuos para el consumo humano.

Se trabaja en forma integrada con otros entornos formativos de la escuela, productores de materias primas: granja, tambo, invernáculo y vivero.

Espacios de área curricular como por ej. matemáticas y gestión, también son utilizados pues los alumnos deben realizar cálculos de dosificación de ingredientes, mediciones, presupuestos, canales de venta y distribución de los productos obtenidos.

De esta manera se integran los conocimientos necesarios para

cubrir todos los niveles de producción de alimentos De la Granja a la Mesa.



Se encuentra dividida en dos secciones:

- Sección chacinados, aquí los alumnos realizan sus prácticas en manipulación de cerdo.

Luego de realizada la faena, el cerdo es recibido en la sala de chacinados donde se procede al desposte. El mismo consiste en separar jamones y bondiolas, y trozar la carne restante así como la grasa, cueros y cartílagos.

Cumpliendo con las reglamentaciones vigentes, luego de 24 hs. de oreo y habiendo realizado el análisis correspondiente a triquina en laboratorio de Bromatología Municipal, se procede a la elaboración de los distintos tipos de chacinados: chorizos frescos y secos, morcilla, queso de cerdo, jamón y bondiola.

- Sección lácteos, aquí los alumnos realizan sus prácticas en manipulación de leche.

La materia prima proveniente del tambo de la escuela es trasladada del mismo al momento de la elaboración.

En el recibo se realizan los análisis correspondientes, y luego se destina para elaboración de dulce de leche y quesos, sardo pategrás y saborizados.

