

La Planta Piloto de la FCAI elaboró productos alimenticios

31/05/2021

Para las carreras vinculadas con la industria de los alimentos es fundamental la capacitación práctica, que permite poner en juego los conceptos teóricos, la toma de decisiones, el aprendizaje por proyectos, manejo de instrumentos y equipamiento.

Por ello desde los espacios curriculares “Tecnología de los Alimentos de Origen Vegetal”, de 5° año de la carrera Ingeniería en Industrias de la Alimentación y “Alimentos de Origen Vegetal y Bebidas”, de 3° de la carrera de Bromatología, han considerado fundamental retornar a la presencialidad con estas actividades prácticas de Planta Piloto.

Hay que remarcar que los estudiantes realizan esta formación práctica mediante tres etapas, que incluyen la investigación sobre la legislación alimentaria y diferentes técnicas para la producción, el desarrollo práctico donde se realizan las actividades en la planta piloto y la recuperación de aprendizajes mediante la realización de un informe.

Todos los estudiantes participan de la propuesta, acompañados de sus docentes: Ing. Alejandra Morant y el Ing. Valentín Lavastrou, con el apoyo técnico del personal de Planta Piloto, la Ing. Luisa Tapia y el Sr. Arturo Sáez.

Las prácticas se desarrollaron días atrás elaborando salsa de tomate sabor pizza, y pimientos en conserva. Se continuará durante los meses de mayo y junio con elaboración de confituras y panificados.