

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO DIGES LICEO AGRÍCOLA Y ENOLÓGICO "DOMINGO F. SARMIENTO"	PROGRAMA ANUAL	2017
---	----------------	------

Espacio Curricular: INTRODUCCIÓN A LA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	
Área/Campo:	Modalidad: <i>Técnica</i>
Formato:	Año de cursado: 3°
Hs semanales: 4	Profesor/es responsable/s: Gregori, M; Albrieu, H; Garde, H; Mendoza, J.
<p>Capacidades a trabajar</p> <ul style="list-style-type: none"> ↳ Desarrollar destrezas y habilidades relacionadas al acondicionamiento de productos para su adecuada conservación ↳ Integrar y aplicar conocimientos adquiridos en otras áreas ↳ Interpretar los procesos físicos, químicos y biológicos que contribuyen a la conservación de los alimentos y establecer relaciones con los métodos de conservación ↳ Buscar información y resolver problemas relativos a la conservación de los alimentos ↳ Hacer esquemas, diagramas de flujo, gráficos relativos a los métodos de conservación y los procesos a seguir. 	
Eje 1	<p>Los alimentos- Factores de descomposición</p> <p>Definición de alimento según el Código Alimentario Argentino (CAA). Reconocimiento de la importancia de la conservación a través de la historia de la humanidad. Identificación de las causas de deterioro de los alimentos: temperatura, humedad, sequedad, aire, oxígeno, luz, tiempo, insectos, parásitos, roedores, microorganismos. Relación entre las causas de deterioro y los principales métodos de conservación: refrigeración, deshidratación, horneado, acidificación, salazón, azucarado, fermentación. Comprensión del deterioro causado durante la manipulación de alimentos y por descuido. Ejemplificación de métodos modernos de conservación y relación con los factores que causan el deterioro: liofilización, luz UV, ozonización, atmósfera modificada y controlada, vacío.</p>
	<p>Los alimentos fermentados</p> <p>Comprensión del proceso general de fermentación y de su rol en la conservación de los alimentos. Reconocimiento del papel de los microorganismos beneficiosos para la obtención de alimentos. Elaboración en pequeña escala de: vino, pickles, aceitunas verdes, chucrut.</p>
Eje 2	<p>Los alimentos fermentados</p> <p>Comprensión del proceso general de fermentación y de su rol en la conservación de los alimentos. Reconocimiento del papel de los microorganismos beneficiosos para la obtención de alimentos. Elaboración en pequeña escala de: vino, pickles, aceitunas verdes, chucrut.</p>
	<p>Los confituras y deshidratados</p> <p>Comprensión del fenómeno de ósmosis y su efecto sobre las células. Aprovechamiento del efecto osmótico producido por el agregado de solutos (sal, azúcar) para la conservación de los alimentos. Elaboración en pequeña escala de: dulce y jalea de membrillo, mermelada de naranja, dulce de alcañota, mermelada de frutillas, aceitunas griegas.</p>
Eje 3	<p>Las confituras y deshidratados</p> <p>Comprensión del fenómeno de ósmosis y su efecto sobre las células. Aprovechamiento del efecto osmótico producido por el agregado de solutos (sal, azúcar) para la conservación de los alimentos. Elaboración en pequeña escala de: dulce y jalea de membrillo, mermelada de naranja, dulce de alcañota, mermelada de frutillas, aceitunas griegas.</p>

	<p>Comprensión de los conceptos de humedad y actividad agua en los alimentos. Relación entre el rol del agua y los métodos que se basan en la eliminación del agua.</p> <p>Elaboración en pequeña escala de: tomate u otra hortaliza desecada u hortalizas horneadas.</p>
Eje 4	Las conservas vegetales
	<p>Conocimiento del método Appert.</p> <p>Introducción del problema del botulismo en conservas caseras.</p> <p>Identificación de factores críticos como pH, tiempo y temperatura de esterilización de las conservas.</p> <p>Elaboración en pequeña escala de: conserva de tomate, de pimiento, duraznos/peras en almíbar.</p>
Eje 5	Normas reglamentarias
	<p>Reconocimiento de la necesidad de reglamentación en la industria de alimentos.</p> <p>Familiarización con el CAA.</p> <p>Rotulación y envases de alimentos.</p> <p>Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES).</p> <p>Práctica de limpieza e higienización de la cocina. Aplicación de pautas del CAA.</p>
Contenidos Actitudinales a trabajar durante el año	<ul style="list-style-type: none"> → Rigurosidad en el seguimiento de protocolos de trabajo en la cocina para la adecuada manipulación de los alimentos. → Ejercicio de criterios basados en el conocimiento de fenómenos naturales y aplicación a la producción de alimentos. → Responsabilidad en el trabajo. → Desarrollo de habilidades para el trabajo en equipo. → Motivación por el trabajo.
Bibliografía del Alumno	<p>Cuadernillo con clases teórico-prácticas del ciclo 2017 elaborado por los docentes del espacio curricular.</p> <p>Código Alimentario Argentino.</p> <p>http://www.anmat.gov.ar/</p>