

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO DIGES LICEO AGRÍCOLA Y ENOLÓGICO "DOMINGO F. SARMIENTO"	PROGRAMA ANUAL	2019
---	----------------	------

Espacio Curricular: INTRODUCCIÓN A LA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	
Área/Campo:	Modalidad: <i>Técnica</i>
Formato: Asignatura Taller	Año de cursado: 3°
Hs semanales: 4	Profesores responsables: Ing. Agr. Gregori, M; Ing. Agr. Garde, H; Ing. Agr. 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. Las Causas de deterioro de los alimentos: Microorganismos y Enzimas. El manejo de los Factores que condicionan el desempeño de las Causas de deterioro de los alimentos: Temperatura, Humedad (actividad agua), Aire (oxígeno), pH y Nutrientes. Relación entre las Causas de deterioro y los Métodos de Conservación: método Appert, refrigeración, deshidratación, horneado, acidificación, salazón, Confituras y Confitados, fermentación, etc. Comprensión del deterioro causado durante la manipulación de alimentos y por descuido. Ejemplificación de métodos modernos de conservación y relación con las Causas y 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 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, mermelada de pomelo, aceitunas griegas. 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>

	Elaboración en pequeña escala de: tomate u otra hortaliza desecada u hortalizas horneadas.
Eje 4	Las conservas vegetales
	Conocimiento del método Appert . Introducción del problema del botulismo en conservas caseras . Identificación de factores críticos como pH, tiempo y temperatura de esterilización de las conservas. Elaboración en pequeña escala de: conserva de tomate, de pimiento, duraznos/peras en almíbar.
Eje 5	Normas reglamentarias
	Reconocimiento de la necesidad de reglamentación en la industria de alimentos. Familiarización con el CAA . Rotulación y envases de alimentos. Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) . Práctica de limpieza e higienización de la cocina. Aplicación de pautas del CAA.
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	Cuadernillo con clases teórico-prácticas del ciclo 2017 elaborado por la Ing. Agr. Marité Gregori y el Ing. Javier Mendoza. Código Alimentario Argentino. http://www.anmat.gov.ar/