

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO DIGES LICEO AGRÍCOLA Y ENOLÓGICO "DOMINGO F. SARMIENTO"		PROGRAMA ANUAL	2019
Espacio Curricular: Bromatología			
Área: Marco Técnico Alimentario		Modalidad: Técnica	
Formato: Asignatura – Laboratorio		Año de cursado: 5to	
Curso/s: 5° A – 5° B – 5° C		Ciclo: 2019	
Hs semanales: 4		Profesor responsable: Brom. Calabro, Viviana E – Brom. D’Innocenzo, Silvia – Brom. Chaab, Verónica	
Capacidades a trabajar: <ul style="list-style-type: none"> • Desarrollar capacidad de análisis, síntesis, razonamiento crítico al resolver situaciones problemáticas. • Adquirir habilidades sociales, de comunicación y de trabajo en equipo. • Aplicar los conocimientos teóricos a la práctica • Sensibilizar a los alumnos en temas de responsabilidad y educación ambiental. • Conocer y perfeccionar el nivel de usuario en el ámbito de las TIC • Comprender los nutrientes de los alimentos y sus beneficios en la salud del consumidor. • Conocer diagramas simples de producción de alimentos • Analizar su composición química y organolépticas de los alimentos para determinar su calidad • Conocer las técnicas y realizar análisis de alimentos que garanticen condiciones óptimas para el consumo humano • Utilizar los conocimientos adquiridos sobre la composición bromatológica y propiedades de los alimentos, en análisis de los alimentos, la detección de sus alteraciones y adulteraciones, y la evaluación de la calidad de los alimentos • Describir y explicar las modificaciones de los alimentos debida a los proceso de deterioros 			
EJE I FRUTAS Y HORTALIZAS	Bromatología: Concepto. Objetivo. Concepto de alimento, nutriente y productos alimentarios. Mecanismos de Deterioro de alimentos.		
	Conocimiento de la definición bromatológica tanto de frutas y hortalizas en fresco como sus conservas, frutos secos, hongos Identificación de las propiedades organolépticas, composición química estructura valorando la importancia en el cuidado de la salud. Identificación de contaminaciones y posibles alteraciones en sus productos terminados. Diferenciación de hongos comestibles de venenosos. Identificación de su valor nutritivo. Interpretación de la definición fisiológica y bromatológica de aceite de Oliva		
EJE II BEBIDAS ANALCOHÓLICAS Y AGUAS	Criterios legales, analíticos, sensoriales, sanitarios y de calidad		
	Definición y comprensión de las Bebidas analcohólicas: JUGOS -NECTARES Y CONCENTRADOS como subproductos, identificación de sus propiedades organolépticas y nutritivas. Comprensión y definición bromatológica de Aguas envasadas, mineralizadas, bebidas envasadas , diferenciando sus características fisicoquímicas.		
EJE III Confituras	Criterios legales, analíticos, sensoriales, sanitarios y de calidad		
	Conocimiento de la definición fisiológica y bromatológica de las distintas confituras: jaleas, mermeladas y dulces , otros: azúcar de mesa, miel . Identificación de las propiedades organolépticas, composición química , reconocimiento de los factores que afectan a la calidad, identificando defectos y alteraciones. Reconocimiento de la importancia de la conservación de confituras como factor preponderante en las alteraciones y contaminaciones		
EJE IV PRODUCTOS FARINACEOS	Criterios legales, analíticos, sensoriales, sanitarios y de calidad		
	Identificación de los distintos productos farináceos: Harinas y sub-productos . Conocimiento del Parámetro de Calidad. Reconocimiento de las propiedades organolépticas, composición química , valorando la importancia en el cuidado de la salud. Reconocimiento de la importancia de la conservación como factor preponderante en las alteraciones y contaminaciones		
EJE V LACTEOS Y	Leche: Conocimiento e interpretación de la definición fisiológica y bromatológica de leche		

DERIVADOS	<p>Identificación de las propiedades organolépticas, composición química, reconociendo la importancia en la preservación de los nutrientes en la salud. Indagación de datos de producción y consumo en la región. Identificación de otras leches con importancia nutricional (cabra, oveja, etc.) Conocimiento sobre leches infantiles, identificando sus propiedades nutritivas como suplemento en la alimentación del lactante. Reconocimiento de los aspectos microbiológicos y valoración de la aplicación del proceso de pasteurización en el proceso de conservación del producto lácteo.</p> <p>Derivados lácteos: Interpretación de la definición fisiológica y bromatológica de Yogur, manteca, quesos, dulce de leche, leche en polvo, helados de crema Identificación de las propiedades organolépticas, composición química, valorando la importancia en el cuidado de la salud.</p> <p>Reconocimiento de las adulteraciones, alteraciones y contaminaciones que pueden afectar a la leche y derivados lácteos, valorando la importancia de los procesos de higiene en todo momento de elaboración, expendio, fraccionamiento y conservación del producto alimenticio</p> <p>Criterios legales, analíticos, sensoriales, sanitarios y de calidad</p>
EJE VI CARNES Y DERIVADOS	<p>Carne: Conocimiento de la definición fisiológica y bromatológica de Carne provenientes de ganado Bovino, caprino, porcino, aves, pescados y mariscos Reconocimiento de su estructura histológica del musculo, cambios post-mortem y su influencia en la calidad Identificación propiedades nutritivas. Identificación de las propiedades organolépticas, composición química, valorando la importancia en el cuidado de la salud.</p> <p>Productos y derivados: Interpretación de la definición fisiológica y bromatológica y reconocimiento. — Cárnicos: salazones, chacinados embutidos y no embutidos. — Aves: huevos — Pescado: surimi</p> <p>Reconocimiento de las alteraciones y contaminaciones que pueden afectar a los productos cárnicos y derivados, valorando la importancia de los procesos de higiene en todo momento de elaboración, expendio, fraccionamiento y conservación del producto alimenticio</p> <p>Criterios legales, analíticos, sensoriales, sanitarios y de calidad</p>
EJE VII BEBIDAS ALCOHÓLICAS: VINOS	<p>Vinos: Identificación de la muestra Determinación de Análisis físico-químicos: Alcohol, Densidad Relativa, Acidez Total, Acidez Volátil, SO₂ libre y total, Azúcares Reductores Interpretación de resultados</p> <p>Criterios legales, analíticos, sensoriales, sanitarios y de calidad.</p>
Bibliografía del Alumno	<p>Potter, Norman N. y Hotchkiss, Josph. Ciencia de los alimentos: – Editorial Acribia Brennan, James G. Manuel del procesado de los alimentos :- Editorial Acribia</p>
Webgrafia	<p>Código Alimentario Argentino: http://www.anmat.gov.ar/alimentos/normativas_alimentos_caa.asp www.fao.org www.fns.usda.gov/fns/ www.anmat.gov.ar</p>