

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO DIGES LICEO AGRÍCOLA Y ENOLÓGICO "DOMINGO F. SARMIENTO"	PROGRAMA ANUAL	2018
-----------------------------------------------------------------------------------------------	----------------	------

Espacio Curricular:	
Área: TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	Modalidad: <i>Técnica Específica</i>
Formato: Asignatura	Año de cursado: 6to
Hs semanales: 6	Profesor/es responsable/s: Lic. Verónica Enriquez
<p>Capacidades a trabajar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprender, analizar y explicar los procesos productivos y la tecnología de los alimentos de origen vegetal y animal (carnes y lácteos) • Interpretar información de carácter científico, utilizándola para formarse una opinión propia. • Hacer esquemas, resúmenes y gráficos, sobre los temas relacionados a los contenidos vistos, e interpretarlos. • Emplear un lenguaje apropiado para expresarse en forma oral y escrita. • Establecer relaciones entre los nuevos saberes y los adquiridos en otros espacios curriculares, para interpretar como un todo el procesamiento, envasado, comercialización y control de calidad de los alimentos estudiados en la asignatura. • Presentar información relacionada a los temas abordados en distintos soportes y formatos, en forma ordenada y clara, utilizando un vocabulario adecuado. • Buscar, seleccionar y procesar información de carácter científico y técnico, utilizando las TICs y otras fuentes. 	
Eje 1	<p style="text-align: center;">INTRODUCCIÓN A LA TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS</p> <p>Definición del concepto Tecnología de los alimentos y la importancia de ser un técnico en Tecnología de los alimentos.</p> <p>Diferenciación entre materia e insumos.</p> <p>Interpretación de proceso productivo. Identificación de los tipos de procesos productivos: procesos continuos y discontinuos, procesos primarios y secundarios.</p> <p>Identificación de sectores y actividades productivas como: operaciones de generación, explotación, transformación, transporte, almacenamiento.</p> <p>Ejemplificación de las distintas formas de representación de un proceso productivo tomando en cuenta este tipo de operaciones. Representación en Diagramas de flujo.</p>
	<p style="text-align: center;">TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS VEGETALES</p> <p>Representación de los procesos de maduración, conservación y comercialización de frutas y hortalizas. Esquematización de una empacadora de frutas y hortalizas, reconociendo las líneas de empaque.</p> <p>Método Appert: fundamento, equipos y variables a tener en cuenta para la elaboración de Conservas de frutas y hortalizas y Concentrados de tomate.</p> <p>Envases apropiados para cada producto.</p> <p>Representación del proceso de obtención de dulce de membrillo.</p> <p>Representación de procesos de producción de harina de trigo. Ejemplificación del proceso de panificación; reconocimiento de sus modificaciones químicas y biológicas.</p>
Eje 2	

	<p>Representación de procesos de obtención de aceite de oliva. Reconocimiento de los tratamientos tecnológicos de obtención, conservación y comercialización.</p> <p>Conceptualización de los procesos de obtención de miel. Reconocimiento de las técnicas de envasado y conservación.</p> <p>Elaboración de los correspondientes diagramas de flujo.</p>
Eje 3	<p>TECNOLOGÍA DE LA LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS</p> <p>Comprensión de las operaciones tecnológicas básicas en la producción de leche fluída: recogida, higienización, homogeneización, métodos de conservación (pasteurización, esterilización, congelación). Envasado y conservación.</p> <p>Representación de los procesos tecnológicos de elaboración y comercialización de leche evaporada, leche condensada, leche en polvo, dulce de leche.</p> <p>Ejemplificación de los procesos tecnológicos de elaboración de productos lácteos: manteca, crema de leche, ricota y quesos.</p> <p>Elaboración de los correspondientes diagramas de flujo.</p>
Eje 4	<p>CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS</p> <p>Ejemplificación del tratamiento y procesado de la carne vacuna, porcina, caprina, de aves. Aplicación de los procesos físicos de conservación (refrigeración, congelación, descongelación y radiación).</p> <p>Reconocimiento y diferenciación de los productos cárnicos: Salazones, Chacinados y Conservas. Comprensión de los procesos generales de elaboración (picado, mezclado, llenado, etc.).</p> <p>Comprensión del procesado de la carne de pescado: refrigerado, congelado, salado, ahumado, conservas, etc.</p> <p>Elaboración de los correspondientes diagramas de flujo.</p>
Contenidos Actitudinales a trabajar durante el año	<ul style="list-style-type: none"> • • Habilidad para el trabajo en equipo participando en forma activa, definiendo y respetando los roles de cada miembro. • Respeto de los valores, las creencias, culturas e historias de otros para crear un ambiente de camaradería. • Ejercicio del criterio propio y del espíritu crítico. • Responsabilidad por las acciones realizadas en forma individual y grupal. • Consolidación de competencias de estudio, aprendizaje e investigación. • Desarrollo de habilidades para la expresión de opiniones, en los que se privilegie la palabra y se desnaturalice la violencia. • Autonomía y creatividad en la resolución de las actividades propuestas.
Bibliografía del Alumno	<ul style="list-style-type: none"> • Cuadrenillo de Material didáctico elaborado por la docente. • Tecnología 9. Álvarez, A.; Marey, G. A – Z Editora. Argentina. • Tecnología de los alimentos. Volumen II. Ordóñez, J. Editorial Síntesis. España. • Operaciones unitarias en la Ingeniería de los alimentos. Ibarz, A; Barboza, G. Ediciones Mundiprensa. • “Algoritmos”. Control de Calidad de los alimentos. Cátedra de Cálculo Estadístico y Biometría. Facultad de Ciencias Agrarias. UNCuyo. • Elaboración y conservación de frutas y hortalizas. De Michelis, A. Editorial Hemisferio Sur. Argentina. 2008. • Tecnología de la fabricación de conservas. Sielaf. Editorial Acribia. España. 2009. • Conservas alimenticias. Hersom y Hulland. Editorial Acribia. España. • Productos conservados esterilizados en envase hermético. Vignoni, Lucía. Cátedra de Bromatología. Facultad de Ciencias Agrarias. UNCuyo. 2011 • Ciencia de los alimentos. Potter, N.; Hotckiss, J. 5ta. Edición. 2007. Editorial Acribia. España.

	<ul style="list-style-type: none">• Conservas vegetales de frutas y hortalizas. Bergeret. Editorial Salvat. España. 1953.• Conservas alimenticias. Hersom y Hulland. Editorial Acribia. España. • Campbell – Platt, G. Ciencia y tecnología de los Alimentos. Editorial Acribia.• Rankem, M. MANUAL DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS. Editorial Acribia. 1993• Kuklinski, C. NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA. Ediciones Omega.2003• Helen Charley. TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS. Editorial Limusa.• www. Anmat.gov..ar/alimentos/normativas_alimentos_caa.asp (Código Alimentario Argentino).• www.fao.org
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------