

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

Espacio Curricular: Tecnología de los Alimentos	
Área: TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	Modalidad/Orientación: <i>Técnica Específica</i>
Formato: <i>Asignatura</i>	Año de cursado: 6º
Curso/s: 6º A – 6º B – 6º C	Ciclo: 2017
Hs semanales: 6	Profesor responsable: Brom. ENRIQUEZ, Verónica, Prof. Rodas, Vanesa
<p>Capacidades a trabajar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Interpretar información de carácter científico, utilizándola para formarse una opinión propia. • Emplear un lenguaje apropiado para expresarse en forma oral y escrita. • Comprender, analizar y explicar los procesos tecnológicos ligados a los alimentos en estudio. • Hacer esquemas, resúmenes, gráficos sobre los temas relacionados a los contenidos vistos e interpretarlos. • Establecer relaciones entre los nuevos conocimientos adquiridos y los aprendidos en otras asignaturas para interpretar como un todo el procesamiento, envasado, comercialización, control de calidad e inocuidad y características nutricionales de los alimentos. • Buscar, seleccionar y procesar información de carácter científico utilizando las TICs y otras fuentes. • Presentar la información relacionada con los temas abordados en distintos soportes y formatos, en forma ordenada y clara con un vocabulario adecuado. 	
INTRODUCCIÓN A LA TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	
EJE I	<p>Diferenciación entre Materias primas 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 y consumo. Almacenamiento y transporte.</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>
TECNOLOGÍA DE LA LECHE	
EJE II	<p>Comprensión de las operaciones tecnológicas básicas en la producción de leche fluida: recogida, higienización, homogenización, métodos de conservación (pasteurización, esterilización, congelación). Envasado y conservación.</p> <p>Diferenciación de las propiedades químicas y organolépticas de Leches evaporadas, Leche condensada, Leche en polvo, Leches fermentadas y modificadas, reconociendo de los procesos tecnológicos de elaboración y comercialización.</p> <p>Ejemplificación de los procesos tecnológicos de elaboración de derivados lácteos, comprendiendo los procesos de conservación de: manteca, crema de leche, ricota y quesos.</p> <p>Elaboración de los correspondientes diagramas de flujo.</p>
CARNE Y LOS DERIVADOS CÁRNICOS	
EJE III	<p>Ejemplificación del tratamiento y procesado de la carne vacuna, porcina, caprina, de aves.</p> <p>Aplicación de los procesos de conservación por procedimientos físicos (refrigeración, congelación, descongelación, radiación, secado, etc.) y químicos (ahumado, curado, salazón, etc.) y comercialización de los mismos.</p> <p>Reconocimiento y diferenciación de los productos y derivados cárnicos: crudos, curados, tratados por calor, etc. Comprensión de los procesos generales de elaboración (picado, mezclado, llenado, etc.), tratamientos y tecnología de los procesos.</p> <p>Comprensión del procesado y producción del pescado: refrigerados, congelados, salados, ahumados, conservas, etc.</p>
EJE IV	VEGETALES

	<p>Representación de los Procesos de maduración, conservación y comercialización de frutas y hortalizas. Esquematización de una empacadora de frutas y hortalizas, reconocimientos de líneas de empaque.</p> <p>Representación del Procesos de producción de Harina de trigo. Ejemplificación del proceso de panificación, reconocimiento de sus modificaciones químicas y bioquímicas.</p> <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>Contenidos Actitudinales a trabajar durante el año</p>	<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.
<p>Bibliografía del Alumno</p>	<p>Material didáctico aportado por la docente.</p> <p>Ciencia y tecnología de los Alimentos. Editorial Acribia.</p> <p>Tecnología de los alimentos. Helen Charley. Editorial Limusa.</p> <p>Código Alimentario Argentino.</p>