

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

<b>Espacio Curricular: INTRODUCCIÓN A LA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS</b>	
Área/Campo:	Modalidad: <b>Técnica</b>
Formato:	Año de cursado: <b>3°</b>
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"> <li>↳ Desarrollar destrezas y habilidades relacionadas al acondicionamiento de productos para su adecuada conservación</li> <li>↳ Integrar y aplicar conocimientos adquiridos en otras áreas</li> <li>↳ Interpretar los procesos físicos, químicos y biológicos que contribuyen a la conservación de los alimentos y establecer relaciones con los métodos de conservación</li> <li>↳ Buscar información y resolver problemas relativos a la conservación de los alimentos</li> <li>↳ Hacer esquemas, diagramas de flujo, gráficos relativos a los métodos de conservación y los procesos a seguir.</li> </ul>	
<b>Eje 1</b>	<p><b>Los alimentos- Factores de descomposición</b></p> <p>Definición de <b>alimento</b> según el Código Alimentario Argentino (CAA). Reconocimiento de la <b>importancia de la conservación</b> a través de la historia de la humanidad. Identificación de las <b>causas de deterioro de los alimentos</b>: temperatura, humedad, sequedad, aire, oxígeno, luz, tiempo, insectos, parásitos, roedores, microorganismos. Relación entre las causas de deterioro y los <b>principales métodos de conservación</b>: refrigeración, deshidratación, horneado, acidificación, salazón, azucarado, fermentación. Comprensión del deterioro causado durante la <b>manipulación de alimentos y por descuido</b>. 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><b>Los alimentos fermentados</b></p> <p>Comprensión del <b>proceso general de fermentación</b> y de su <b>rol</b> en la conservación de los alimentos. Reconocimiento del <b>papel de los microorganismos beneficiosos</b> para la obtención de alimentos. <b>Elaboración</b> en pequeña escala de: vino, pickles, aceitunas verdes, chucrut.</p>
<b>Eje 3</b>	<p><b>Las confituras y deshidratados</b></p> <p>Comprensión del fenómeno de <b>ósmosis</b> y su efecto sobre las células. Aprovechamiento del efecto osmótico producido por el <b>agregado de solutos</b> (sal, azúcar) para la conservación de los alimentos. <b>Elaboración</b> en pequeña escala de: dulce y jalea de membrillo, mermelada de naranja, dulce de alcayota, mermelada de frutillas, aceitunas griegas.</p>

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