

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO DIGES LICEO AGRÍCOLA Y ENOLÓGICO "DOMINGO F. SARMIENTO"		<b>PROGRAMA ANUAL</b>	<b>2018</b>
<b>Espacio Curricular: Bromatología</b>			
Área: <b>Marco Técnico Alimentario</b>		Modalidad: <b>Técnica</b>	
Formato: <b>Asignatura – Laboratorio</b>		Año de cursado: <b>5to</b>	
Curso/s: <b>5° A – 5° B – 5° C</b>		Ciclo: <b>2018</b>	
Hs semanales: <b>4</b>		Profesor responsable: <b>Brom. Calabro, Viviana E – Brom. D’Innocenzo, Silvia – Brom. Chaab, Verónica</b>	
<p>Capacidades a trabajar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Desarrollar capacidad de análisis, síntesis, razonamiento crítico al resolver situaciones problemáticas.</li> <li>· Adquirir habilidades sociales, de comunicación y de trabajo en equipo.</li> <li>· Aplicar los conocimientos teóricos a la práctica</li> <li>· Sensibilizar a los alumnos en temas de responsabilidad y educación ambiental.</li> <li>· Conocer y perfeccionar el nivel de usuario en el ámbito de las TIC</li> <li>· Comprender los nutrientes de los alimentos y sus beneficios en la salud del consumidor.</li> <li>· Conocer diagramas simples de producción de alimentos</li> <li>· Analizar su composición química y organolépticas de los alimentos para determinar su calidad</li> <li>· Conocer las técnicas y realizar análisis de alimentos que garanticen condiciones óptimas para el consumo humano</li> <li>· 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</li> <li>· Describir y explicar las modificaciones de los alimentos debida a los proceso de deterioros</li> </ul>			
<b>EJE I FRUTAS Y HORTALIZAS</b>	<b>Bromatología:</b> Concepto. Objetivo. Concepto de alimento, nutriente y productos alimentarios. Mecanismos de Deterioro de alimentos.		
	Conocimiento de la definición bromatológica tanto de <b>frutas y hortalizas en fresco</b> como sus <b>conservas, frutos secos, hongos</b> 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 <b>hongos comestibles</b> de venenosos. Identificación de su valor nutritivo. Interpretación de la definición fisiológica y bromatológica de <b>aceite de Oliva</b>		
<b>EJE II BEBIDAS ANALCOHÓLICAS Y AGUAS</b>	Criterios legales, analíticos, sensoriales, sanitarios y de calidad		
	Definición y comprensión de las Bebidas alcohólicas: <b>JUGOS -NECTARES Y CONCENTRADOS</b> como subproductos, identificación de sus propiedades organolépticas y nutritivas. Comprensión y definición bromatológica de <b>Aguas envasadas, mineralizadas, bebidas envasadas</b> , diferenciando sus características fisicoquímicas.		
<b>EJE III Confituras</b>	Criterios legales, analíticos, sensoriales, sanitarios y de calidad		
	Conocimiento de la definición fisiológica y bromatológica de las distintas confituras: <b>jaleas, mermeladas y dulces</b> , otros: <b>azúcar de mesa, miel</b> . Identificación de las <b>propiedades organolépticas, composición química</b> , 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		
<b>EJE IV PRODUCTOS FARINACEOS</b>	Criterios legales, analíticos, sensoriales, sanitarios y de calidad		
	Identificación de los distintos productos farináceos: <b>Harinas y sub-productos</b> . Conocimiento del Parámetro de Calidad. Reconocimiento de las <b>propiedades organolépticas, composición química</b> , valorando la importancia en el cuidado de la salud. Reconocimiento de la importancia de la conservación como factor preponderante en las alteraciones y contaminaciones		
<b>EJE V LACTEOS Y</b>	<b>Leche:</b> Conocimiento e interpretación de la definición fisiológica y bromatológica de leche		

<p><b>DERIVADOS</b></p>	<p>Identificación de las <b>propiedades organolépticas, composición química</b>, 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 <b>leches infantiles</b>, identificando sus propiedades nutritivas como suplemento en la alimentación del lactante. Reconocimiento de los <b>aspectos microbiológicos</b> y valoración de la aplicación del proceso de pasteurización en el proceso de conservación del producto lácteo.</p> <p><b>Derivados lácteos:</b> 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 <b>adulteraciones, alteraciones y contaminaciones</b> 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>
<p><b>EJE VI CARNES Y DERIVADOS</b></p>	<p><b>Carne:</b> Conocimiento de la definición fisiológica y bromatológica de Carne provenientes de <b>ganado Bovino, caprino, porcino, aves, pescados y mariscos</b> 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><b>Productos y derivados:</b> Interpretación de la definición fisiológica y bromatológica y reconocimiento. — Cárnicos: salazones, chacinados embutidos y no embutidos. — Aves: huevos — Pescado: surimi</p> <p>Reconocimiento <b>de las alteraciones y contaminaciones</b> 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>
<p><b>EJE VII BEBIDAS ALCOHÓLICAS: VINOS</b></p>	<p><b>Vinos:</b> Identificación de la muestra Determinación de Análisis físico-químicos: Alcohol, Densidad Relativa, Acidez Total, Acidez Volátil, SO<sub>2</sub> libre y total, Azúcares Reductores Interpretación de resultados</p> <p>Criterios legales, analíticos, sensoriales, sanitarios y de calidad.</p>
<p><b>Contenidos Actitudinales a trabajar durante el año</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ejercicio del trabajo cooperativo y solidario en la construcción del conocimiento.</li> <li>• Desarrollo con eficacia del Trabajo Escolar, entregando en tiempo y forma, los trabajos solicitados; asistiendo regularmente a clases, trabajos prácticos, laboratorio y evaluaciones y respetando las normas de convivencia de la institución.</li> <li>• Responsabilidad del orden, la rigurosidad y la calidad en el trabajo intelectual y en la presentación de trabajos escritos.</li> </ul>
<p><b>Bibliografía del Alumno</b></p>	<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>
<p><b>Webgrafia</b></p>	<p>Código Alimentario Argentino: <a href="http://www.anmat.gov.ar/alimentos/normativas_alimentos_caa.asp">http://www.anmat.gov.ar/alimentos/normativas_alimentos_caa.asp</a> <a href="http://www.fao.org">www.fao.org</a> <a href="http://www.fns.usda.gov/fns/">www.fns.usda.gov/fns/</a> <a href="http://www.anmat.gov.ar">www.anmat.gov.ar</a></p>

