

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO DIGES LICEO AGRÍCOLA Y ENOLÓGICO "DOMINGO F. SARMIENTO"	PROGRAMA ANUAL	2016
---	-----------------------	-------------

Espacio Curricular: Bromatología	
Área: Marco Técnico Alimentario	Modalidad: Técnica
Formato: Taller - Laboratorio	Año de cursado: 5to
Curso/s: 5°s	Ciclo: 2016
Hs semanales: 4	Profesor responsable: D'Innocenzo, Silvia – Calabro, Viviana E – Chaab, Verónica
<p>Capacidades a trabajar:</p> <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 HORTALIZAS	Bromatología: Concepto. Objetivo. Concepto de alimento, nutriente y productos alimentarios
	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	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	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	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 DERIVADOS	Leche: Conocimiento e interpretación de la definición fisiológica y bromatológica de leche 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.

	<p>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 DERIVADOS y	<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>
Bibliografía del Alumno	<p>Ciencia de los alimentos: Norman N. Potter / Joseph Hotchkiss – Editorial Acribia Manuel del procesado de los alimentos : James G. Brennan – Editorial Acribia Código alimentario Argentino</p>
Webgrafia	<p>www.fao.org www.fns.usda.gov/fns/ www.anmat.gov.ar</p>