

FI.RE.AP.01

V. 1

Responsable: Asesoría Pedagógica

Fecha: 12/08/2019

PROGRAMA ANUAL

ESPACIO CURRICULAR: BROMATOLOGÍA	
Área: Tecnología de los Alimentos	Ciclo lectivo: 2024
Formato: Asignatura - Laboratorio	Año de cursado: 5to
Horas semanales: 4	Docentes a cargo: Prof. Brom. Calabró, Viviana – Prof. Brom. D’Innocenzo, Silvia – Prof. Brom. Chaab, Verónica
<p>Capacidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Describir y explicar las modificaciones de los alimentos debida a los proceso de deterioros • Comprender los nutrientes de los alimentos y sus beneficios en la salud del consumidor • Conocer diagramas simples de producción de alimentos • Aplicar los conocimientos teóricos a la práctica • Conocer las técnicas y realizar análisis de alimentos que garanticen condiciones óptimas para el consumo humano • Analizar su composición química y organolépticas de los alimentos para determinar su calidad • Desarrollar capacidad de análisis, síntesis, razonamiento crítico al resolver situaciones problemáticas • 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 • Adquirir habilidades sociales, de comunicación y de trabajo en equipo • Sensibilizar a los estudiantes en temas de Emergencia Ambiental y responsabilidad civil para colaborar con el cuidado del Medio Ambiente • Implementar experiencias de aprendizaje significativo apoyadas en TIC aportando a la formación integral del estudiante • Valorar la Afectividad: introducción a las problemáticas de consumo: conductas compulsivas y vínculos con objetos de consumo: alcohol. Uso, abuso y dependencia 	
<p>Eje 1</p> <p>Mecanismos de Deterioro</p>	<p>Bromatología: Concepto. Objetivo. Concepto de alimento, nutriente y productos alimentarios. Alimento alterado, alimento adulterado, alimento contaminado. Mecanismos de Deterioro de alimentos: Identificación de Reacciones químicas-físicas-biológicas</p>

FI.RE.AP.01

V. 1

Responsable: Asesoría Pedagógica

Fecha: 12/08/2019

<p>de Alimentos</p> <p>Frutas y Hortalizas</p>	<p>Conocimiento de la definición bromatológica tanto de frutas y hortalizas en fresco como sus conservas, frutos secos, hongos</p> <p>Identificación de las propiedades organolépticas, composición química estructura valorando la importancia en el cuidado de la salud.</p> <p>Identificación de contaminaciones y posibles alteraciones en sus productos terminados.</p> <p>Diferenciación de hongos comestibles de venenosos. Identificación de su valor nutritivo.</p> <p>Interpretación de la definición fisiológica y bromatológica de aceite de Oliva</p> <p>Espacio Específico Emergencia Ambiental: -Eje. "ELIMINACIÓN DE DESECHOS" Diferentes destinos del aceite de cocina usado</p> <p>Criterios legales, analíticos, sensoriales , sanitarios y de calidad</p>
<p>Eje 2</p> <p>Bebidas Analcohólicas Y Aguas</p>	<p>Definición y comprensión de las Bebidas analcohólicas: JUGOS -NECTARES Y CONCENTRADOS como subproductos, identificación de sus propiedades organolépticas y nutritivas.</p> <p>Comprensión y definición bromatológica de Aguas envasadas, mineralizadas, bebidas envasadas, diferenciando sus características fisicoquímicas.</p> <p>Criterios legales, analíticos, sensoriales , sanitarios y de calidad</p>
<p>Eje 3</p> <p>Confituras</p>	<p>Conocimiento de la definición fisiológica y bromatológica de las distintas confituras: jaleas, mermeladas y dulces, otros: azúcar de mesa, miel.</p> <p>Identificación de las propiedades organolépticas, composición química, reconocimiento de los factores que afectan a la calidad, identificando defectos y alteraciones.</p> <p>Reconocimiento de la importancia de la conservación de confituras como factor preponderante en las alteraciones y contaminaciones</p> <p>Criterios legales, analíticos, sensoriales , sanitarios y de calidad</p>
<p>Eje 4</p> <p>Productos Farináceos</p>	<p>Identificación de los distintos productos farináceos: Harinas y sub-productos.</p> <p>Conocimiento del Parámetro de Calidad. Reconocimiento de las propiedades organolépticas, composición química, valorando la importancia en el cuidado de la salud.</p> <p>Reconocimiento de la importancia de la conservación como factor preponderante en las alteraciones y contaminaciones</p> <p>Criterios legales, analíticos, sensoriales , sanitarios y de calidad</p>

FI.RE.AP.01

V. 1

Responsable: Asesoría Pedagógica

Fecha: 12/08/2019

<p>Eje 5</p> <p>Lácteos y Derivados</p>	<p>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. 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>
<p>Eje 6</p> <p>Carnes y Derivados</p>	<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.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cárnicos: salazones, chacinados embutidos y no embutidos. • Aves: huevos • Pescado: surimi

FI.RE.AP.01

V. 1

Responsable: Asesoría Pedagógica

Fecha: 12/08/2019

	<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>
<p>Eje 7</p> <p>Bebidas Alcohólicas: Vinos</p>	<p>Vinos: Identificación de la muestra Determinación de Análisis físico-químicos: Alcohol, Densidad Relativa, Acidez Total, Acidez Volátil, SO₂ libre y total, Azúcares Reductores Interpretación de resultados</p> <p>Espacio Específico ESI: Eje: Consumo y Abuso de sustancias: introducción a las problemáticas de consumo: conductas compulsivas y vínculos con objetos de consumo: alcohol. Uso, abuso y dependencia.</p> <p>Criterios legales, analíticos, sensoriales , sanitarios y de calidad</p>
<p>Bibliografía del estudiante</p>	<ul style="list-style-type: none"> . Brennan, James G. Manual del procesado de los alimentos :– Editorial Acribia . Potter, Norman N. y Hotchkiss, Joseph. Ciencia de los alimentos. Editorial Acribia . Código alimentario Argentino Disponible en: http://www.anmat.gov.ar/alimentos/normativas_alimentos_caa.asp
<p>Bibliografía del docente</p>	<ul style="list-style-type: none"> . Brennan, James G, Manual del procesado de los alimentos. Editorial Acribia . Potter, Norman N y Hotchkiss Joseph. Ciencia de los alimentos. Editorial Acribia . Código Alimentario Argentino Disponible en: http://www.anmat.gov.ar/alimentos/normativas_alimentos_caa.asp . Food and Agriculture Organization of the United Nations. Disponible en: http://www.fao.org . Hortalizas y Frutas. Disponible en: http://www.fao.org/docrep/006/w0073s/w0073s0w.htm#TopOfPage . Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica. Disponible en: http://www.anmat.gov.ar