

**FI.RE.AP.01**

**V. 1**

**Responsable: Asesoría Pedagógica**

**Fecha: 12/08/2019**

## PROGRAMA ANUAL

<b>ESPACIO CURRICULAR: BROMATOLOGÍA</b>	
Área: Tecnología de los Alimentos	Ciclo lectivo: 2022
Formato: Asignatura - Laboratorio	Año de cursado: 5to
Horas semanales: 4	Docentes a cargo: Brom. Calabro, Viviana – Prof. Brom. D’Innocenzo, Silvia – Brom. Chaab, Verónica
<p><b>Capacidades:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Describir y explicar las modificaciones de los alimentos debida a los proceso de deterioros</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>• Aplicar los conocimientos teóricos a la práctica</li> <li>• Conocer las técnicas y realizar análisis de alimentos que garanticen condiciones óptimas para el consumo humano</li> <li>• Analizar su composición química y organolépticas de los alimentos para determinar su calidad</li> <li>• Desarrollar capacidad de análisis, síntesis, razonamiento crítico al resolver situaciones problemáticas</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>• Adquirir habilidades sociales, de comunicación y de trabajo en equipo</li> <li>• <b>Sensibilizar</b> a los estudiantes en temas de <b>Emergencia Ambiental</b> y <b>responsabilidad</b> civil para colaborar con el cuidado del Medio Ambiente</li> <li>• <b>Implementar experiencias</b> de aprendizaje significativo <b>apoyadas en TIC</b> aportando a la formación integral del estudiante</li> <li>• <b>Valorar la Afectividad: introducción a las problemáticas de consumo:</b> conductas compulsivas y vínculos con objetos de consumo: <b>alcohol</b>. Uso, abuso y dependencia</li> </ul>	
<p><b>Eje I</b></p> <p><b>Mecanismos de Deterioro</b></p>	<p><b>Bromatología:</b> Concepto. Objetivo. Concepto de alimento, nutriente y productos alimentarios. <b>Alimento alterado, alimento adulterado, alimento contaminado.</b> <b>Mecanismos de Deterioro de alimentos:</b> Identificación de Reacciones químicas-físicas-biológicas</p>

**FI.RE.AP.01**

**V. 1**

**Responsable: Asesoría Pedagógica**

**Fecha: 12/08/2019**

<p><b>de Alimentos</b></p> <p><b>Frutas y Hortalizas</b></p>	<p>Conocimiento de la definición bromatológica tanto de <b>frutas y hortalizas en fresco</b> como sus <b>conservas, frutos secos, hongos</b></p> <p>Identificación de las propiedades organolépticas, composición química estructura valorando la importancia en el cuidado de la salud.</p> <p>Identificación de <b>contaminaciones y posibles alteraciones</b> en sus productos terminados.</p> <p>Diferenciación de <b>hongos comestibles</b> de venenosos. Identificación de su valor nutritivo.</p> <p>Interpretación de la definición fisiológica y bromatológica de <b>aceite de Oliva</b></p> <p><b>Espacio Específico Emergencia Ambiental: -Eje. "ELIMINACIÓN DE DESECHOS" Diferentes destinos del aceite de cocina usado</b></p> <p>Criterios legales, analíticos, sensoriales , sanitarios y de calidad</p>
<p><b>Eje II</b></p> <p><b>Bebidas Analcohólicas Y Aguas</b></p>	<p>Definición y comprensión de las Bebidas analcohólicas: <b>JUGOS -NECTARES Y CONCENTRADOS</b> como subproductos, identificación de sus propiedades organolépticas y nutritivas.</p> <p>Comprensión y definición bromatológica de <b>Aguas envasadas, mineralizadas, bebidas envasadas</b>, diferenciando sus características fisicoquímicas.</p> <p>Criterios legales, analíticos, sensoriales , sanitarios y de calidad</p>
<p><b>Eje III</b></p> <p><b>Confituras</b></p>	<p>Conocimiento de la definición fisiológica y bromatológica de las distintas confituras: <b>jaleas, mermeladas y dulces</b>, otros: <b>azúcar de mesa, miel</b>.</p> <p>Identificación de las <b>propiedades organolépticas, composición química</b>, 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><b>Eje IV</b></p> <p><b>Productos Farináceos</b></p>	<p>Identificación de los distintos productos farináceos: <b>Harinas y sub-productos</b>.</p> <p>Conocimiento del Parámetro de Calidad. Reconocimiento de las <b>propiedades organolépticas, composición química</b>, 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><b>Eje V</b></p> <p><b>Lácteos y Derivados</b></p>	<p><b>Leche:</b> Conocimiento e interpretación de la definición fisiológica y bromatológica de leche 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 otros 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</b></p> <p><b>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cárnicos: salazones, chacinados embutidos y no embutidos.</li> <li>• Aves: huevos</li> <li>• Pescado: surimi</li> </ul>

**FI.RE.AP.01**

**V. 1**

**Responsable: Asesoría Pedagógica**

**Fecha: 12/08/2019**

	<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</b></p> <p><b>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><b>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.</b></p> <p>Criterios legales, analíticos, sensoriales , sanitarios y de calidad</p>
<p><b>Bibliografía del estudiante</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Brennan, James G. Manual del procesado de los alimentos :– Editorial Acribia</li> <li>. Potter, Norman N. y Hotchkiss, Joseph. Ciencia de los alimentos. Editorial Acribia</li> <li>. Código alimentario Argentino Disponible en: <a href="http://www.anmat.gov.ar/alimentos/normativas_alimentos_caa.asp">http://www.anmat.gov.ar/alimentos/normativas_alimentos_caa.asp</a></li> </ul>
<p><b>Bibliografía del docente</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Brennan, James G, Manual del procesado de los alimentos. Editorial Acribia</li> <li>. Potter, Norman N y Hotchkiss Joseph. Ciencia de los alimentos. Editorial Acribia</li> <li>. Código Alimentario Argentino Disponible en: <a href="http://www.anmat.gov.ar/alimentos/normativas_alimentos_caa.asp">http://www.anmat.gov.ar/alimentos/normativas_alimentos_caa.asp</a></li> <li>. Food and Agriculture Organization of the United Nations. Disponible en: <a href="http://www.fao.org">http://www.fao.org</a></li> <li>. Hortalizas y Frutas. Disponible en: <a href="http://www.fao.org/docrep/006/w0073s/w0073s0w.htm#TopOfPage">http://www.fao.org/docrep/006/w0073s/w0073s0w.htm#TopOfPage</a></li> <li>. Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica. Disponible en: <a href="http://www.anmat.gov.ar">http://www.anmat.gov.ar</a></li> </ul>