

FI.RE.AP.01

V. 1

Responsable: Asesoría Pedagógica

Fecha: 12/08/2019

PROGRAMA ANUAL

ESPACIO CURRICULAR: PROYECTO INTRODUCCIÓN A LA CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS	
Área: Técnica Específica	Ciclo lectivo: 2024
Formato: Asignatura Taller	Año de cursado: Tercer año
Horas semanales: 4	Docentes a cargo: Prof. Ing. Agr. Javier Mendoza, Prof. Ing. Agr. Adriana Riquelme.
<p>Capacidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Desarrollar destrezas y habilidades relacionadas al acondicionamiento y procesamiento de alimentos para su adecuada conservación. ➤ Interpretar los procesos físicos, químicos y biológicos al que se someten los alimentos para evitar su deterioro y establecer relaciones con los métodos de conservación. ➤ Manejar mapas mentales, esquemas, diagramas de flujo y gráficos relativos a los procesos y métodos de conservación de los alimentos. ➤ Evidenciar la importancia del consumo de alimentos conservados correctamente. ➤ Integrar y aplicar conocimientos adquiridos en otras áreas. 	
Eje 1	<p>Los alimentos – Causas del Deterioro. Definición de alimento según el Código Alimentario Argentino (CAA). Reconocimiento de la importancia de la conservación a través de la historia de la humanidad.</p> <p>Las Causas de deterioro de los alimentos: Microorganismos y Enzimas.</p> <p>El manejo de los Factores que condicionan el desempeño de los Microorganismos y Enzima. Temperatura, Humedad (actividad agua), Aire (oxígeno), pH y Nutrientes.</p> <p>Relación entre las Causas de deterioro y los Métodos de Conservación: Método Appert, refrigeración, deshidratación, horneado, acidificación, salazón, confituras y confitados, fermentación, etc.</p> <p>Comprensión del deterioro causado durante la manipulación de alimentos y por descuido.</p>

FI.RE.AP.01

V. 1

Responsable: Asesoría Pedagógica

Fecha: 12/08/2019

<p>Eje 2</p>	<p>Alimentos Fermentados</p> <p>Comprensión del proceso general de fermentación y de su rol en la conservación de los alimentos. Reconocimiento del papel de los microorganismos beneficiosos para la obtención de alimentos.</p> <p>Elaboración en pequeña escala de: chucrut, aceitunas verdes y pickles.</p>
<p>Eje 3</p>	<p>Las conservas vegetales</p> <p>Botulismo, infección y desarrollo en las conservas. Comportamiento frente a la temperatura de la espora y la toxina. Conservas inocuas.</p> <p>Conocimiento y aplicación del Método Appert.</p> <p>Identificación de factores críticos como pH, tiempo y temperatura de esterilización de las conservas.</p> <p>Elaboración en pequeña escala de: conserva de tomate, de pimiento, duraznos/peras en almíbar.</p>
<p>Eje 4</p>	<p>Las Confituras y Deshidratados</p> <p>Comprensión del fenómeno de ósmosis y su efecto sobre las células.</p> <p>Aprovechamiento del efecto osmótico producido por el agregado de solutos (sal, azúcar) para la conservación de los alimentos.</p> <p>Comprensión de los conceptos de humedad y actividad agua en los alimentos.</p> <p>Elaboración en pequeña escala de: dulce y jalea de membrillo, mermelada de naranja, mermelada de pomelo, aceitunas tipo griegas.</p> <p>Relación entre el rol del agua y los métodos que se basan en la eliminación del agua.</p> <p>Elaboración en pequeña escala de: tomate u otra hortaliza desecada u hortalizas horneadas.</p>
	<p>Alimentos Refrigerados y Congelados</p>

FI.RE.AP.01

V. 1

Responsable: Asesoría Pedagógica

Fecha: 12/08/2019

<p>Eje 5</p>	<p>Principio de conservación de los alimentos refrigerados y congelados.</p> <p>Ralentización de los procesos fisicoquímicos y biológicos por acción de las bajas temperaturas.</p> <p>Funcionamiento de un circuito refrigerante. Principios.</p> <p>Congelados, cadena de frío, recristalización, adecuación de los alimentos para ser congelados. Fechas de vencimiento. Sistema y principios IQF.</p> <p>Elaboración de hortalizas y frutas congeladas</p>
<p>Eje 6</p>	<p>Normas reglamentarias</p> <p>Reconocimiento de la necesidad de reglamentación en la industria de alimentos.</p> <p>Familiarización con el CAA.</p> <p>Rotulación y envases de alimentos.</p> <p>Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES).</p> <p>Práctica de limpieza e higienización de la cocina. Aplicación de pautas del CAA.</p>
<p>Bibliografía del estudiante</p>	<p>Cuadernillo con clases teórico-prácticas del ciclo 2023 elaborado por la Ing. Agr. Marité Gregori y el Ing. Javier Mendoza.</p> <p>Código Alimentario Argentino.</p> <p>http://www.anmat.gov.ar/</p>
<p>Bibliografía del docente</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lic. Dip, Gladys; Ing. Agr. Gascón, Alejandro y col. Alimentos Nutritivos y Seguros (2.012). Argentina, Mendoza. SEU (Secretaría de Extensión Universitaria) UNCuyo. • Apuntes de Enología. Ing. Agr. Jorge Nazralla. Apuntes de Clases. Enología I. Departamento de Ciencias Enológicas y Agroalimentarias. FCA. Mendoza, UNCuyo. • Barbosa – Cánova, Gustavo y col. (2.000). Deshidratación de alimentos. España: Editorial Acribia SA.

FI.RE.AP.01

V. 1

Responsable: Asesoría Pedagógica

Fecha: 12/08/2019

- Brennan y Butters (1.980). Las Operaciones de la Ingeniería de los Alimentos. Zaragoza, España: Editorial Acribia.
- Código Alimentario Argentino (2.011), Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación. Buenos Aires, Argentina. Consulta on line.
- Ordóñez Juan y col. (1.998) Tecnología de los Alimentos. Volumen I. Componentes de los Alimentos y Procesos. Madrid, España.
- Garda María Rita (2.000). Técnica del Manejo de los Alimentos. Buenos Aires, Argentina. Eudeba.

Páginas Web:

<http://www.alimentosargentinos.gob.ar>

http://www.anmat.gov.ar/alimentos/normativas_alimentos_caa.asp

<http://www.asaga.org.ar>

<http://www.sagpya.mecon.gov.ar>

<http://www.nutrar.com/index.asp>