

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                    | <p><u>Carrera:</u></p> <p>TECNICATURA SUPERIOR EN BROMATOLOGÍA<br/>RESOLUCIÓN N°</p> <p><u>Unidad Curricular:</u></p> <p>BROMATOLOGÍA Y ANÁLISIS DE LOS ALIMENTOS<br/>DE ORIGEN VEGETAL, ESTIMULANTES,<br/>DIETÉTICOS Y BEBIDAS</p> |
| <p><u>Espacio Curricular</u> : <b>Bromatología y Análisis de los alimentos de origen vegetal, estimulantes, dietéticos y bebidas</b></p> <p><u>Año:</u> <b>2024</b></p> <p><u>Horas cátedras:</u> <b>160</b></p> <p><u>Horas cátedras semanales:</u> <b>5</b></p> <p><u>Espacio Curricular correlativo</u> <b>2, 4, 5, 6, 7</b></p> | <p><u>Curso:</u> 2do</p> <p><u>Ciclo lectivo:</u> 2024</p> <p><u>Profesora:</u> Irene Slythe</p>                                                                                                                                    |

## ÍNDICE

- 1- Fundamentación
- 2- Objetivos
- 3- Contenidos
- 4- Metodología
- 5- Proyecto/pregunta desafiante
- 6- Evaluación
- 7- Articulación inter-cátedra
- 8- Bibliografía

## FUNDAMENTACIÓN:

Este espacio se focaliza en el estudio de la bromatología y análisis de alimentos de origen vegetal, estimulantes, dietéticos y bebidas. La Bromatología es la ciencia que estudia los alimentos, y el Análisis de Alimentos, es una de las herramientas de la que se vale esta, para ello. Este espacio aporta los conocimientos y saberes específicos, para que en general el técnico se desempeñe en ámbitos específicos de la cadena productiva de alimentos de origen vegetal, estimulantes, dietéticos y bebidas, y en particular controle el alimento desde que se recibe la materia prima para su elaboración; pasando por el proceso productivo, hasta que el consumidor lo recibe en su mesa. Suministra los conocimientos científicos y técnicos, las habilidades, destrezas, actitudes y valores, que el técnico necesita para desempeñarse y cumplir su función en su ámbito de trabajo.

**OBJETIVOS:** Que los estudiantes logren:

- Definir, clasificar y caracterizar; conceptos y procedimientos correspondientes a la Bromatología y al Análisis de Alimentos de origen vegetal, estimulantes, dietéticos y bebidas.
- Analizar alimentos origen vegetal, estimulantes, dietéticos y bebidas, utilizando las técnicas analíticas bromatológicas.
- Elaborar e interpretar informes bromatológicos, etiquetas de información nutricional y rótulos, correspondientes a alimentos de origen vegetal, estimulantes, dietéticos y bebidas.
- Desarrollar una actitud crítica y reflexiva frente a los resultados obtenidos y a las limitaciones que plantea la práctica de la Bromatología y Análisis de Alimentos de origen vegetal, estimulantes, dietéticos y bebidas en el contexto donde se realiza.

**CONTENIDOS del ESPACIO CURRICULAR.**

**Eje N° 1:** Concepto, composición química, clasificación, características y propiedades físicas y químicas, aspectos microbiológicos y determinaciones analíticas específicas de acuerdo a la legislación vigente de: Cereales. Harinas. Almidón y féculas. Productos de fideería. Pan y productos de panadería. Galletas, galletitas, facturas de panadería y otros. Azúcar. Productos de confitería. Aptitud e inaptitud. Alteraciones beneficiosas. Alteraciones no beneficiosas y deterioro. Adulteraciones. Falsificaciones. Consideraciones higiénicas sanitarias. Almacenado, conservación y transporte.

**Eje N° 2:** Concepto, composición química, clasificación, características y propiedades físicas y químicas, aspectos microbiológicos y determinaciones analíticas específicas de acuerdo a la legislación vigente de: Hortalizas. Legumbres. Frutas frescas, secas y desecadas. Semillas. Conservas de hortalizas y/o frutas. Encurtidos y pickles. Aceites o grasas comestibles vegetales. Alimentos fermentados de origen animal y vegetal. Aptitud e inaptitud. Alteraciones beneficiosas. Alteraciones no beneficiosas y deterioro. Adulteraciones. Falsificaciones. Consideraciones higiénicas sanitarias. Almacenado, conservación y transporte.

**Eje N° 3:** Concepto, composición química, clasificación, características y propiedades físicas y químicas, aspectos microbiológicos y determinaciones analíticas específicas de acuerdo a la legislación vigente de: Agua potable y mineral, y hielo. Bebidas analcohólicas. Bebidas de bajo contenido alcohólico. Jugos Vegetales. Helado. Bebidas fermentadas. Cerveza, Sidra, Vinos y afines. Bebidas alcohólicas destiladas y licores. Aptitud e inaptitud. Alteraciones beneficiosas. Alteraciones no beneficiosas y deterioro. Adulteraciones. Falsificaciones. Consideraciones higiénicas sanitarias. Almacenado, conservación y transporte.

**Eje N° 4:** Concepto, composición química, clasificación, características y propiedades físicas y químicas, aspectos microbiológicos y determinaciones analíticas específicas de acuerdo a la legislación vigente de: Cacao, chocolate, café, té y yerba mate. Alimentos Funcionales. Alimentos de Régimen. Alimentos estimulantes, dietéticos y bebidas obtenidas por fermentación. Aptitud e inaptitud. Alteraciones beneficiosas. Alteraciones no beneficiosas y deterioro. Adulteraciones. Falsificaciones. Consideraciones higiénicas sanitarias. Almacenado, conservación y transporte.

**Eje N° 5:** Efluentes industriales y su tratamiento. Determinaciones analíticas específicas de acuerdo a la legislación vigente

## **METODOLOGÍA:**

- Visitas de relevamiento, en cuestiones bromatológicas y de nutrición, a fábricas y comercios de alimentos.
- Resolución de situaciones problemáticas reales del campo alimentario
- Elaboración e interpretación de informes técnicos bromatológicos y nutricionales
- Cálculo de composición centesimal y elaboración de tabla nutricional
- Evaluación nutricional de los distintos grupos de alimentos
- Interpretación, diseño y elaboración de rótulos
- Realizar análisis físicos, químicos, microbiológicos y/u otros, de alimentos de origen animal, en muestras reales de campo
- Elaborar e interpretar informes análisis físicos, químicos, microbiológicos y/u otros, de los alimentos de origen animal en muestras reales de campo
- Resolución de situaciones problemáticas sobre los aspectos de la bromatología y análisis de los alimentos de origen animal, en situaciones reales del campo específico del técnico
- Proyecto de integración y articulación con espacios curriculares de desarrollo paralelo

## **Proyecto/pregunta desafiante**

Con los demás espacios curriculares de trabajará en un proyecto de integración y articulación tomando como eje el proyecto de Practicas Profesionalizantes I.

## **EVALUACIÓN**

Los estudiantes presentarán en el aula virtual y de manera presencial informes técnicos de las actividades y prácticas realizadas y de las situaciones problemáticas planteadas. Se evaluará la presentación, adecuación del lenguaje utilizado, oralidad, escritura e interpretación de textos y consignas, articulación de saberes entre distintas materias.

Modalidad: Actividades prácticas y resolución de situaciones problemáticas individuales y grupales.

## **ARTICULACIÓN INTER-CÁTEDRA:**

En el diseño del Proyecto de integración se articulará con todos los espacios curriculares tomando como eje el Proyecto de Prácticas Profesionalizantes I.

## **BIBLIOGRAFÍA OBLIGATORIA y COMPLEMENTARIA:**

Reglamentaciones Provinciales y Municipales.

Código Alimentario Argentino.

Resoluciones Mercosur.

Metodología analítica oficial.

Apuntes de la catedra.