

Carácter del curso	Obligatorio para las carreras de Bioquímico Clínico y Qco. Farmacéutico.
Semestre en que se dicta	Impar – Segundo hemisemestre
Número de créditos	4
Carga horaria semanal (hs)	Clases teóricas: 4 Horas
Previaturas	Bioquímica – Microbiología
Cupo	No tiene

Estructura Responsable:

Departamento: Ciencia y Tecnología de Alimentos – CYTAL
Cátedra: Ciencia y Tecnología de Alimentos

Docente Responsable:

Adriana Gámbaro

Docentes Referentes:

Andrea Pavlisko

Objetivos:

Dotar al futuro profesional de los conocimientos necesarios en nutrición, en ciencia y en tecnología de alimentos para que esté en condiciones de participar con plena información en el área de los alimentos, atendiendo la necesidad y el derecho primario del hombre de alimentarse correctamente.

BREVE DESCRIPCIÓN DEL CONTENIDO

- Importancia de los alimentos desde el punto de vista social, cultural, económico, fisiológico y sanitario
- Requerimientos y recomendaciones nutricionales y características tróficas de los alimentos fundamentales
- Factores de riesgo en los alimentos desde el punto de vista higiénico-sanitario
- Procesos tecnológicos aplicados a los alimentos para su conservación
- Condiciones y normas que garantizan la inocuidad de los alimentos y la protección del consumidor

Contenido:

Temas

1.- Alimentación y Nutrición

Hábitos alimentarios. Concepto de nutrimento. Nutrimentos energéticos, plásticos y reguladores. Características tróficas de los alimentos fundamentales.

2.- Requerimientos y recomendaciones nutricionales

Criterios de alimentación equilibrada. Requerimientos y recomendaciones nutricionales para diferentes grupos poblacionales.

3.- Alimentos modificados en su composición nutricional

Problemas higiénicos sanitarios relacionados con su presencia. Estudios toxicológicos para la fijación de la ingesta diaria admisible. Productos endógenos y exógenos en los alimentos.

Fecha	MA-SGC-2-3.28	V.01
2013/12/30	Página 1 de 3	

4.- Productos potencialmente tóxicos en los alimentos

Problemas higiénicos sanitarios relacionados con su presencia. Estudios toxicológicos para la fijación de la ingesta diaria admisible. Productos endógenos y exógenos en los alimentos.

5.- Transformación bioquímica de los tejidos vivos en alimentos.

Alimentos de origen vegetal, alimentos de origen animal.

6.- Alteraciones de los alimentos

Tipos de alteraciones. Agentes alterantes. Factores que afectan las alteraciones. Principios básicos de la conservación de alimentos.

7.- Almacenamiento de los alimentos

Almacenamiento simple. Refrigeración. Atmósferas modificadas y controladas.

8.- Conservación de alimentos por acción del frío

Congelación.

9.- Conservación de alimentos por modificación de la actividad de agua.

Deshidratación. Concentración. Uso de ingredientes adecuados.

10.- Conservación de alimentos por acción del calor

Pasteurización. Esterilización comercial.

11.- Otros métodos de conservación

Radiaciones ionizantes y no ionizantes. Fermentación. Uso de aditivos conservadores.

12.- Aspectos legales y reglamentación en relación a los alimentos.

Legislación alimentaria nacional e internacional.

Bibliografía:

1. Bello J. 2000. Ciencia Bromatológica. Principios Generales de los Alimentos. Ed. Díaz de Santos. España.
2. Cheftel J.; Cheftel H. & Besançon P. 1983. Introducción a la bioquímica y tecnología de los alimentos. Vol. I y II. Ed. Acribia S.A. España.
3. Desrosier N. 1971. Conservación de alimentos. Compañía Editorial Continental S.A. Mexico.
4. Ministerio de Salud Pública. Decreto 315/994. Reglamento Bromatológico Nacional. IMPO.
5. Silvestre A. 1995. Toxicología de los Alimentos. Hemisferio Sur. Argentina.
6. OPS- OMS. Conocimientos actuales de nutrición.

Modalidad del Curso:

	Teórico	Practico	Laboratorio	Otros (*)
Asistencia Obligatoria	X			
Modalidad Flexible (carga horaria mínima)				

(*) Especificar (talleres, seminarios, visitas, tareas de campo, pasantías supervisadas, etc.)

Régimen de ganancia:

Los estudiantes realizan una prueba evaluatoria final para evaluar el aprovechamiento del curso, puntuable en una escala lineal de 60 puntos.

La prueba consistirá en 32 preguntas múltiple opción (con cuatro opciones, debiendo marcar la opción correcta) y 8 preguntas de Verdadero-Falso.

- Si el puntaje es 31 puntos o superior, la asignatura es aprobada.
- Si el puntaje es menor a 31 puntos, se debe rendir examen teórico que podrá ser en la misma modalidad u oral.
- Si el estudiante no se presenta a la prueba evaluatoria con justificación médica, el curso queda *A completar*.

Por mayor información visitar la página del curso o consultar directamente en la estructura responsable de la asignatura.