704- BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN

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 hs semanales
Previaturas	Microbiología general (533 o 533T)
Cupo	Sin cupo

Estructura Responsable: Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Docentes Responsables: Cecilia Abirached

Docentes Referentes: Los docentes que dictan la clase respectiva.

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
- Alteraciones y transformaciones químicas y bioquímicas que sufren los alimentos durante su procesamiento y almacenamiento

Contenido:

1. Alimentos. Definición. Genuinidad. Recomendaciones Nutricionales. Cálculo de requerimientos calóricos. GABAS.
2. Componentes de los alimentos: Glúcidos, Lípidos, Proteínas, Fibra , Vitaminas, Minerales y Agua.
3. Alimentos funcionales. Nutraceúticos.
4. Registro de productos. Taller de etiquetado nutricional.
5. Alteraciones de los alimentos I: acción de microorganismos y de enzimas.
6. Alteraciones de los alimentos II: oxidación de lípidos y pardeamiento no enzimático.
7. Transformación bioquímica de los tejidos vivos en alimentos. Alimentos de origen vegetal y animal.
8. Métodos de conservación de alimentos.
9. Productos potencialmente tóxicos en alimentos.
10. Interacciones entre alimentos y medicamentos.

Bibliografía:

Adams M. R., Moss, M.O. 1997. Microbiología de los Alimentos. Ed.Acribia. España.

Bello, J. 2000. Ciencia Bromatológica. Principios Generales de los Alimentos. Ed.Díaz de Santos. España.

Cheftel, J.C., Cheftel, H. 1989. Introducción a la bioquímica y tecnología de los alimentos. Vol. I y II. Ed. Acribia. España.

Damodaran, S., Parkin, K.L. 2017. Food Chemistry Fennema's. 5th Edition. CRC Press. Estados Unidos.

Desrosier, N.W. 2007. Conservación de alimentos. Compañía Editorial Patria S.A. Mexico.

Fellows, P.J. 2000. Food Processing Technology. Principles and Practice. 4th Edition. Ed. Woodhead Publishing. Inglaterra.

Mataix Verdú, J. 2002. Nutrición y Alimentación Humana. Vol 1, Ed. Ergon. España.

Ministerio de Salud Pública. 2012. Decreto 315/994. Reglamento Bromatológico Nacional. IMPO. Uruguay.

704- BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN

Modalidad del Curso:

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

Régimen de ganancia:

Aprobación del curso:
El curso cuenta con un prueba final teórica de 40 puntos con 32 preguntas múltiple opción (MO) y 8 preguntas de Verdadero o Falso (VoF) (todas las respuestas correctas valen 1 punto y las incorrectas o no contestadas 0, no se restan puntos por respuestas incorrectas).
Si el puntaje es mayor o igual a 21 puntos **EXONERA** el examen.
Si el puntaje es mayor o igual a 12 puntos y menor o igual a 20 puntos **APRUEBA** el curso y **deberá rendir examen**. En este caso puede rendir el examen sin limite en el tiempo.
Si el puntaje es de 11 puntos o menor adquiere el derecho a **rendir examen** global solamente hasta que se dicte de nuevo el curso.

Aprobación del examen:
El examen consta de 32 preguntas múltiple opción (MO) y 8 verdadero o falso (VoF) de un total de 40.
Se aprueba con un puntaje mayor o igual a 21 puntos.
En este caso todas las respuestas correctas valen 1 punto y se restan por respuestas incorrectas 0,33 punto en la MO y 1 punto en las VoF. A las preguntas no respondidas se le asigna 0 punto tanto sean MO o VoF.

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