

UNIVERSIDAD NACIONAL DE ROSARIO

INSTITUTO POLITÉCNICO SUPERIOR

“GRAL. SAN MARTÍN”

PROGRAMA ANALITICO DE LA ASIGNATURA : Bromatología

Código : 3.28.2

PLAN DE ESTUDIOS : 2001

CARRERA : Técnico Universitario en Química

DEPARTAMENTO : Química

PROFESOR : Adriana Caille

VIGENCIA AÑO: 2001 HASTA AÑO:

PROGRAMA :

TENTATIVO	DEFINITIVO X	DE EXAMEN
ANUAL	CUATRIMESTRAL	TRIMESTRAL

CANT. DE HORAS SEMANALES : 6

TOTAL HS. CUATRIMESTRALES : 90

CICLO : Terciario

Aprobado por Res. C.S. N° : 468/2001

Aprobado por Res. Ministerio de Educación N° : 2072/98

OBJETIVOS :

- Conocer la constitución química y valor nutricional de los Alimentos.
- Saber como prevenir la alteración y contaminación de los Alimentos y como evitar las Intoxicaciones Alimentarias.
- Adquirir habilidades para aplicar los Métodos de Conservación de Alimentos.
- Manejar la Legislación vigente sobre Aditivos Alimentarios.
- Discernir que tipos de Envases para Alimentos son los más apropiados.
- Asumir las ventajas de la aplicación de las Buenas Prácticas de Fabricación y HACCP.
- Tomar contacto con las fuentes de la Legislación Nacional y del MERCOSUR sobre Alimentos.

PROGRAMA:

Unidad 1: Constitución y función de los alimentos. Metabolismo. Valor biológico.

Unidad 2: Alteración de los alimentos. Causas que la provocan y factores que contribuyen.

Unidad 3: Conservación de los alimentos: fundamentos. Análisis de los métodos destinados a su preservación.

Unidad 4: Efectos de la tecnología de conservación sobre los alimentos.

Unidad 5: Aditivos y conservantes.

Unidad 6: Importancia del envase y de las condiciones de almacenamiento en la conservación de los alimentos.

Unidad 7: Análisis de las características que debe reunir una planta procesadora de alimentos y sus equipos

Unidad 8: Buenas prácticas de fabricación. Condiciones higiénicas de los procesos industriales. Ejemplos de aplicación del HACCP.

Unidad 9: Consecuencias del envejecimiento de las materias primas, aditivos, y productos terminados.

Unidad 10: Intoxicaciones Alimentarias.

Unidad 11: Legislación Bromatológica Nacional y del Mercosur.

Bibliografía:

- Código Alimentario Argentino. Juan De La Canal y Asociados S.R.L.1983. Bs.As. Actualización continua.
- Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal- SENASA.1969. Actualización continua.
- Ingeniería de los Alimentos- R.L.Earle-Acribia-1988.Zaragoza
- Introducción a la Bioquímica y Tecnología de los Alimentos- J.C.Cheftel- H.Bensaçon-Acribia- 1983-Zaragoza
- Conservación Química de los Alimentos- Erich Lück-Acribia-1981-Zaragoza
- Ecología Microbiana de los Alimentos- International Commission on Microbiological Specifications for Foods-Acribia-1980-Zaragoza
- Curso de Control de Procesos Térmicos de Conservas Cárnicas y Evaluación de cierres de envases. –C.I.TE.CA (INTI) 1978
- Saneamiento de la Industria Alimentaria-A.L.Montes-EUDEBA-1969-Bs.As.
- Bromatología - A.L.Montes-EUDEBA-1966-Bs.As.
- Microbiología- Pelczar y Reid-Mcgraw-Hill-1966-Maryland
- NORMAS IRAM SOBRE ENVASES 6001/6002-3/6004/6009/6018/6021
- ULTIMOS CURSOS DE ACTUALIZACIÓN (difusión de contenidos):
Aditivos y Propiedades Sensoriales de los Alimentos, IMA, Rosario,1999

Jornadas Lactocasearias, UNL, Santa Fe, 1999

- REVISTAS
 - La Alimentación Latinoamericana.
 - Alimentos Procesados.
 - Alimentos Argentinos.
 - Industria Alimenticia.
 - Techno Food.
 - Food Processing.
 - Food Engineering.
- VIDEOS:
 - Industria Láctea.
 - Industria Cárnica.
 - Industria Aceitera.