



Ministerio de Cultura y Educación
Universidad Nacional de San Luis
Facultad de Ingeniería y Ciencias Agropecuarias
Departamento: Ingeniería de Procesos
Area: Tecnología en Alimentos

(Programa del año 2019)

I - Oferta Académica

Materia	Carrera	Plan	Año	Período
(Asignaturas Optativas-Plan Ord. C.D.	INGENIERÍA QUÍMICA	024/1 2-19/ 15	2019	1° cuatrimestre
N°024/12) Optativa: Bromatología				

II - Equipo Docente

Docente	Función	Cargo	Dedicación
ZANIOLO, STELLA MARIS DEL PIL	Prof. Responsable	P.Adj Exc	40 Hs
ALBANO, SONIA GRISELDA	Auxiliar de Práctico	A.1ra Semi	20 Hs

III - Características del Curso

Credito Horario Semanal				
Teórico/Práctico	Teóricas	Prácticas de Aula	Práct. de lab/ camp/ Resid/ PIP, etc.	Total
Hs	3 Hs	1 Hs	2 Hs	6 Hs

Tipificación	Periodo
E - Teoria con prácticas de aula, laboratorio y campo	1° Cuatrimestre

Duración			
Desde	Hasta	Cantidad de Semanas	Cantidad de Horas
13/03/2019	22/06/2019	15	90

IV - Fundamentación

El eje estructural del curso es proporcionar al estudiante una visión integral de los alimentos. Abordando el conocimiento de su composición cuali-cuantitativa, el papel y el metabolismo de cada uno de sus componentes, porque y cómo se alteran, el significado higiénico y toxicológico de las alteraciones y de las contaminaciones, cómo pueden evitarse, como aplicar la tecnología más apropiada para preservar su valor nutritivo e impedir la pérdida de sus componentes útiles.

Incluye el estudio y conocimiento de todos aquellos elementos y procedimientos que concurren para garantizar y asegurar la calidad dentro de la industria alimentaria, así como los principales métodos analíticos utilizados en el estudio de las características físicas, químicas, nutritivas, biológicas y sensoriales, que permiten identificar los parámetros de calidad de los alimentos durante el seguimiento en las etapas de formulación, elaboración, almacenamiento y distribución de un producto y sus materias primas e insumos, de acuerdo a los requisitos legales establecidos y/o recomendados.

V - Objetivos / Resultados de Aprendizaje

Formar al alumno: introduciéndolo dentro del campo del estudio integral del alimento, contribuyendo y ayudándolo a crear su propia conciencia profesional, y brindándole las bases informativas que le permitan desarrollar su criterio en la resolución de situaciones que puedan presentarse en el desarrollo de su futura actividad profesional como:

- Decidir tomas de muestras y tipo de control a realizar en las mismas, encarando la actividad desde el punto de vista del auditor de una planta industrial

- Decidir acciones a llevar a cabo para asegurar genuinidad y seguridad de los alimentos que llegan al consumidor
 - Auditar la implementación de sistemas de control de peligros potenciales en puntos críticos de la elaboración de alimentos.
- Trazabilidad alimentaria
- Entrenarlo, a través de actividades de campo, sometiéndolo gradualmente a situaciones de complejidad creciente, similares a las que deberá afrontar en la realidad cotidiana del desarrollo de la actividad profesional.
 - Adiestrarlo en la realización de la actividad práctica, apuntando fundamentalmente al desarrollo de aptitudes para resolver situaciones problemáticas, en un marco de creatividad, competitividad y ética profesional

VI - Contenidos

UNIDAD 1

Bromatología. Definiciones. Alcances.

Alimento y nutriente. Alimentos transgénicos, funcionales, orgánicos, Productos Alimentarios Intermedios y alimentos de cuarta y quinta gama.

Los componentes químicos mayoritarios de los alimentos, características.

Nutrición, definición. Necesidades orgánicas del hombre. Valor calórico de los alimentos.

UNIDAD 2

Legislación alimentaria: Objetivos y alcances. Legislación Bromatológica Internacional y Argentina. Código Alimentario Argentino.

Calidad. Concepto. Atributos de calidad. La programación de la calidad en la industria alimentaria. Control de calidad.

Gestión de calidad. Certificación de establecimientos elaboradores de alimentos. Auditorias. El análisis como elemento auxiliar del control de calidad. Trazabilidad alimentaria: planteamientos generales y conceptos básicos.

Registros de establecimientos y de productos.

UNIDAD 3

Materias Primas: Productos elaborados. Fundamento de la tecnología de elaboración y conservación. Alteración físico-química. Microbiológica.

Agua: tipos. Características. Aguas potables, minerales y analcohólicas. Análisis, interpretación. Legislación

UNIDAD 4

Aditivos alimentarios: Concepto. Clasificación. Usos. Relación riesgo-beneficio. Pureza. Ingesta diaria admisible. Estudio toxicológico.

Coadyuvantes de tecnología; concepto, tipos.

Propiedades organolépticas. Vida Útil.

UNIDAD 5

Embalajes para productos alimentarios. Materiales de envoltura y envases: composición y fabricación, formación de recipientes. Tipos de tapas y propiedades. Exigencias físicas y químicas. Pruebas.

UNIDAD 6

Leche: Definición. Constituyentes químicos y estado físico. Tratamientos. Alteración, contaminación, adulteración y falsificación Controles. Características organolépticas. Métodos de análisis: Interpretación.

Productos lácteos: Leches industrializadas, modificadas y fermentadas. Crema. Manteca. Dulce de leche. Queso.

Definiciones. Análisis: interpretación.

UNIDAD 7

Huevos: Definición. Formación. Constitución. Composición. Calidad. Conservación. Alteración, contaminación, adulteración y falsificación.

Análisis: interpretación.

Ovoproductos. Definiciones. Análisis e interpretación.

UNIDAD 8

Carnes: Definición. Tipificación. Clasificación. Composición. Propiedades. Conversión del músculo en carne. Maduración de

las carnes. Estado sanitario. Carnes de ganado: características, cortes. Carnes de aves: características, cortes. Tecnología de las carnes. Métodos de conservación. Efecto de los tratamientos térmicos. Análisis: interpretación.

Productos cárnicos. Etapas de elaboración. Análisis: interpretación. Puntos críticos de control. Alteración, contaminación, adulteración y falsificación.

UNIDAD 9

Cereales: Definición. Composición. Molienda. Harinas. Harinas especiales. Tecnología de almacenamiento. Análisis: interpretación

Panificación. Composición. Blanqueadores y mejoradores químicos. Alteración, contaminación, adulteración y falsificación

Características organolépticas. Toma de muestra. Análisis: interpretación.

UNIDAD 10

Frutas y hortalizas: Definición. Composición. Propiedades. Maduración y metabolismo después de la cosecha. Tratamiento de las frutas y hortalizas. Procesos previos en la industrialización de frutas y hortalizas. Alteraciones. Métodos de conservación adulteración y falsificación Características organolépticas. Manipulaciones. Características organolépticas.

Toma de muestra. Análisis, interpretación.

UNIDAD 11

Aceites y grasas. Aceites y grasas comestibles. Definición. Clasificación. Origen. Composición química. Alteraciones.

Adulteraciones. Falsificaciones. Toma de muestra. Análisis, interpretación. Determinaciones. Características organolépticas. Legislación.

Aceites y grasas vegetales, tipos. Aceites hidrogenados.

Grasas animales. Margarina. Crema artificial.

Nota

Los temas teóricos se desarrollan con la implementación de seminarios. Los alumnos recibirán, 15 días antes, una guía para la elaboración del mismo. El objetivo es promover el análisis y la reflexión crítica de los temas desarrollados durante el curso

VII - Plan de Trabajos Prácticos

TRABAJOS PRÁCTICOS DE LABORATORIO Y AULA

Los trabajos prácticos que se enumeran a continuación, se realizan con grupos de alumnos, divididos en comisiones, previa entrega de una Guía de Trabajos Prácticos que incluye los métodos y procedimientos a realizar.

-Trabajo Práctico N ° 1: Análisis sensorial. Predicción de vida útil

-Trabajo Práctico N ° 2: Análisis de leche: Gravedad específica de la leche y del suero. Extracto seco. Materia grasa por Método de Gerber. Ensayo de la resazurina. Acidez. Fosfatasa alcalina. Resolución de problemas.

-Trabajo Práctico N ° 3: Análisis de carnes: Ensayo de Eber. Prueba de Tillman. Proteínas. Materia Grasa. Glucógeno. Creatina-Creatinina. Resolución de problemas.

-Trabajo Práctico N ° 4: Análisis de huevos. Ensayo ovoscópico. Identificación de glicerol en productos mezclas o congelados. Identificación de azúcares y cloruro de sodio.

-Trabajo Práctico N ° 5: Análisis de frutas y hortalizas. Análisis organolépticos. Pesos y medidas. Determinación de nitratos y nitritos. Determinación de proteínas, lípidos y azucars

-Trabajo Práctico N ° 6: Análisis de cereales: Humedad. Gluten húmedo y seco. Observación Microscópica. Reconocimiento de harina de soja. Mejoradores químicos. Actividad diastásica. Resolución de problemas

-Trabajo Práctico N ° 7: Análisis de alimentos grasos: Características organolépticas. Control de pureza y/o genuinidad:

Índice de refracción, Índice de iodo, Índice de saponificación.

Control del estado de conservación: Índice de peróxidos, Índice de acidez Resolución de problemas.

Los trabajos prácticos de laboratorio se complementarán con visitas a empresas que procesan, almacenan y distribuyen alimentos en plantas ubicadas en la región

VIII - Regimen de Aprobación

RÉGIMEN DE ALUMNOS REGULARES

Para acceder a la condición de alumno regular, el alumno deberá cumplir los siguientes requisitos:

1- Aprobar el 100% de los trabajos prácticos de laboratorio, para lo cual se requiere:

- Elaborar un informe con los resultados y conclusiones.
- El informe se debe realizar en forma individual

2- Asistir al 100% de los trabajos de campo planificados. Presentar un informe con los resultados y conclusiones, haciendo un aporte con criterio personal

3- Aprobar el 100% de las evaluaciones parciales con un mínimo de cinco (5) puntos. Se ha planificado dos (2) evaluaciones parciales, con dos recuperaciones por cada parcial. Ambos parciales y sus recuperatorios incluirán problemas, preguntas sobre teoría y trabajos prácticos de laboratorio realizados.

La respectiva recuperación de los parciales se realizará dentro de los 5 y 12 días, de acuerdo a la Ord. N° 13/03.

Toda otra causal no contemplada en los apartados precedentes, será resuelta por el Consejo Directivo de la Facultad.

RÉGIMEN DE APROBACIÓN POR EXAMEN FINAL

Para la aprobación del Curso Bromatología se adopta la modalidad de examen oral, requiriendo al menos la calificación de cuatro (4) puntos. El examen final se tomará sobre dos de las bolillas del programa de examen de la asignatura, elegidas al azar por el sistema de bolillero, pero el tribunal podrá efectuar preguntas de relación o integración con las unidades restantes.

RÉGIMEN DE APROBACIÓN POR EXAMEN LIBRE

Todo alumno que se presenta a rendir la asignatura en condición de libre deberá:

- Aprobar, previo al examen oral (correspondiente a un alumno regular), una evaluación de carácter práctico y de modalidad escrita, con la totalidad de los contenidos de los trabajos prácticos, que será tomado por el equipo de cátedra dentro de los cinco días anteriores a la fecha del examen. Este examen escrito se considerará aprobado cuando responda satisfactoriamente a un 70% de lo solicitado. La aprobación de esta evaluación práctica sólo tendrá validez para el examen teórico final del turno de exámenes en el cual el alumno se inscribió.
- Previo sorteo de un trabajo Práctico, deberá realizar satisfactoriamente la parte experimental, respondiendo adecuadamente a eventuales interrogatorios que se efectúen durante el desarrollo del mismo.
- Presentar el informe del Trabajo Práctico realizado, con los resultados y conclusiones debidas.
- Aprobar el examen final oral, que contemplará todos los contenidos teórico – prácticos del último programa vigente.
- Para presentarse a realizar los Trabajos Prácticos el alumno deberá acreditar todas las correlatividades exigidas en el plan de estudios para rendir la asignatura.
- La no aprobación de alguna de estas etapas, implica la reprobación del examen final de la asignatura.

PROGRAMA DE EXAMEN

BOLILLA 1: Temas 1-2-3-4-5-10

BOLILLA 2: Temas 1-2-3-4-5-11

BOLILLA 3: Temas 1-2-3-4-5-9

BOLILLA 4: Temas 1-2-3-4-5-8

BOLILLA 5: Temas 1-2-3-4-5-7

BOLILLA 6: Temas 1-2-3-4-5-6

IX - Bibliografía Básica

- [1] Código Alimentario Argentino. Actualizaciones 2019. ANMAT, Bs As.
- [2] Resoluciones del Grupo Mercado Común MERCOSUR. Boletín Oficial de la República Argentina. 2007.
- [3] Comité mixto FAO/OMS. Informes diversos referentes a aditivos alimentarios.
- [4] Methods of Analysis of AOAC International. 17 th Edition. Vol I y II. 2000.
- [5] Codex Alimentarius. Programa Conjunto FAO/OMS. 1990.
- [6] Food Chemical Codex. National Academy of Science. USA. 1° Edition. 1996.
- [7] *BELLO GUTIERREZ, J. “Ciencia bromatológica: Principios generales de los alimentos” Editorial Diaz de Santos S.A. 2000
- [8] *Lerena, C. A. “Bromatología Total. Manual del Auditor Bromatológico” Fundación Nueva y Mas. 2005
- [9] *Vollmer, G. “Elementos de bromatología descriptiva”. Ed. Acribia. 1999
- [10] *Carpenter, R.P., Lyon, D.H, Hasdell, “Análisis sensorial en el desarrollo y control de la calidad de alimentos”. Ed. Acribia, 2002
- [11] Multon, J.L, “Aditivos y auxiliares de fabricación en las industrias agroalimentarias”. Ed. Acribia 2000.
- [12] * Fennema, O.R. (Director). "Química de los alimentos". Ed. Acribia. 1996
- [13] *Belitz, H.D. y Grosch, W. "Química de los Alimentos". Ed. Acribia, S.A. Zaragoza. (1997).
- [14] *Food, Drug and Cosmetic Division American Society for Quality. HACCP: Manual del auditor de calidad: ASQ, Food, Drug and Cosmetic Division. Ed. Acribia, España. 2003.
- [15] * Cheftel, J.; Cheftel, H. “Introducción a la Bioquímica y Tecnología de los Alimentos. Vol I y II. Ed. Acribia. 1983.
- [16] Bryan, F.L. “Evaluaciones por análisis de peligros en Puntos Críticos de Control”. OMS. Ginebra, 1992.
- [17] *Forsythe, S.J., Hayes P.R., “Higiene de los alimentos, microbiología y HACCP”. Ed. Acribia. 2nd ed. 1999
- [18] *Rosenthal, A. J. “Textura de los alimentos. Medida y percepción”. Ed. Acribia. 2001
- [19] Salinas, R. D. Alimentos y Nutrición. Introducción a la Bromatología. Ed. El Ateneo. 2000.
- [20] Hart, F. L; Fisher, H. J. “Análisis Moderno de los Alimentos”. Ed. Acribia. 1991.
- [21] *Pearson, , D. Técnicas de Laboratorio para el Análisis de los Alimentos. Ed. Acribia. 1976.
- [22] Hawthorn, J. “Fundamentos de Ciencia de los Alimentos”. Ed. Acribia. 1983.
- [23] *Kirk, R.S.; Sawyer R.; Egan H.(2005) “Composición y Análisis de Alimentos de Pearson”, Ed. CECSA. 1991
- [24] Sánchez Villagrán, R. “Introducción a la trazabilidad: un primer acercamiento para su comprensión e implementación”. Ed El Escriba. Ed 2008
- [25] Briz, J. “Internet, trazabilidad y seguridad alimentaria”. Ed. Mundiprensa. 2003
- [26] NOTA: la bibliografía señalada con asterisco se encuentra en la Biblioteca de la FICA a la fecha de formulación del presente Programa.

X - Bibliografía Complementaria

- [1] Braverman, J. “Introducción a la Bioquímica de los Alimentos”. Ed. El Manual Moderno. 1976.
- [2] ICMSF. “Ecología Microbiana de los Alimentos”. Vol. I y II. Ed. Acribia. 1980.
- [3] Marriott, N.G. “Principios de la higiene alimentaria”. Ed. Acribia. 2003.
- [4] ICMSF “El Sistema de Análisis de Riesgos y Puntos Críticos. Su Aplicación a la Industria de los Alimentos”. Ed. Acribia. 1988.
- [5] *Amiot, J., “Ciencia y tecnología de la leche”. Editorial Acribia. Ed. 2006
- [6] Hersom, A.C.; Hulland, E.D. “Conservas Alimenticias”. Ed. Acribia. 1985.
- [7] Luck, E. “Conservación química de los Alimentos”. Ed. Acribia. 1999
- [8] Porter, J.W.G. Leche y Productos Lácteos. Ed. Acribia. 1989.
- [9] Ziller, S. “Grasas y Aceites”. Ed. Acribia. 1994.
- [10] Schmidt, K.F. “Elaboración artesanal de mantequilla, yogur y queso”. Ed. Acribia. 1988.
- [11] Price, J.F.; Schweigert, B. S. “Ciencia de la Carne y de los Productos Cárnicos”. Ed. Acribia. 1976.
- [12] Quaglia, C. “Ciencia y Tecnología de la Panificación”. Ed. Acribia. 1991.
- [13] *Scade, J. “Cereales”. Ed. Acribia. 1975.
- [14] Hazelwood, D.; McLean, A.D. “Curso de higiene para manipuladores de alimentos”. Ed. Acribia. 1991.

- [15] * Rao, M. A. Rizvi, S. S. H. "Engineering Properties of Foods" Marcel Dekker, 1994
- [16] Silvestre, A.A. "Toxicología de los Alimentos". Ed. Hemisferio Sur. 1996.
- [17] Hobb, B. "Higiene y Toxicología de los Alimentos". Ed. Acribia. 1971.
- [18] Frazier, W.C.; Westhoff, D.C. "Microbiología de los Alimentos". Ed. Acribia. 1978
- [19] *Montes L. A. "Bromatología". Tomo I, II y III. Ed. Eudeba. 1963.
- [20] REVISTAS CIENTÍFICAS:
- [21] Food Science and Technology Abstract. Journal of the A.O.A.C
- [22] Food and chemical toxicology. Journal of Agriculture and Food Chemistry.
- [23] Journal of Dairy Science.
- [24] Journal of Food Protection.
- [25] Food Technology. Journal of Food Science
- [26] Food Additive and Contaminants.
- [27] Archivos Latinoamericanos de Nutrición.
- [28] La Alimentación Latinoamericana.
- [29] Tecnología Láctea Latinoamericana.
- [30] Equipos, Alimentación y Tecnología.
- [31] DIRECCIONES WEB
- [32] AENOR. Normas de Análisis sensorial
(<http://www.aenor.es/desarrollo/normalizacion/normas/resultadobuscnormas.asp?campobuscador=SENSORIAL>)
- [33] Food resource. analisis sensorial (<http://food.oregonstate.edu/faq/sensory/card.html>)

XI - Resumen de Objetivos

Introducir al alumno dentro del campo del estudio integral del alimento, decidiendo tomas de muestras y tipo de control a realizar en las mismas, acciones a llevar a cabo para asegurar genuinidad y seguridad. Entrenándolo, a través de actividades de campo, sometiéndolo gradualmente a situaciones de complejidad creciente, similares a las que deberá afrontar en la realidad cotidiana del desarrollo de la actividad profesional

XII - Resumen del Programa

UNIDAD 1: Bromatología. Definiciones. Alcances. Alimento y nutriente. Nutrición, definición.

UNIDAD 2: Legislación alimentaria: Objetivos y alcances. Calidad. Concepto. El análisis como elemento auxiliar del control de calidad. Trazabilidad alimentaria.

UNIDAD 3: Materias Primas: productos elaborados. Alteración físico-química. Microbiológica.

Agua: tipos. Características. Aguas potables. Análisis, interpretación. Legislación

UNIDAD 4: Aditivos alimentarios: Concepto. Clasificación. Coadyuvantes de tecnología; concepto. Vida Útil.

UNIDAD 5: Embalajes para productos alimentarios. Exigencias físicas y químicas. Pruebas.

UNIDAD 6: Leche: Definición. Constituyentes químicos y estado físico. Alteración, Controles. Características organolépticas. Métodos de análisis: Interpretación.

UNIDAD 7: Huevos: Definición. Formación. Composición. Análisis: interpretación.

UNIDAD 8: Carnes: Definición. Tipificación. Composición. Propiedades. Análisis: interpretación.

UNIDAD 9: Cereales: Definición. Composición. Molienda. Harinas. Análisis: interpretación. Panificación.

UNIDAD 10: Frutas y hortalizas: Definición. Composición. Propiedades. Características organolépticas. Análisis, interpretación.

UNIDAD 11: Aceites y grasas. Definición. Clasificación. Composición química. Alteraciones.

XIII - Imprevistos

XIV - Otros