



Ministerio de Cultura y Educación
Universidad Nacional de San Luis
Facultad de Ingeniería y Ciencias Agropecuarias
Departamento: Ciencias Básicas
Area: Química

(Programa del año 2024)

I - Oferta Académica

Materia	Carrera	Plan	Año	Período
Introducción a la Ciencia de los Alimentos	LICENCIATURA EN	Ord. N° 6/21	2024	1° cuatrimestre

BROMATOLOGÍA

II - Equipo Docente

Docente	Función	Cargo	Dedicación
BRAVO, GRACIELA ADRIANA	Prof. Responsable	P.Adj Exc	40 Hs
CARRIZO, ROBERTO ASCENCIO	Prof. Colaborador	P.Tit. Exc	40 Hs

III - Características del Curso

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

Tipificación	Periodo
A - Teoria con prácticas de aula y campo	1° Cuatrimestre

Duración			
Desde	Hasta	Cantidad de Semanas	Cantidad de Horas
11/03/2024	21/06/2024	15	45

IV - Fundamentación

Esta asignatura otorgará las pautas fundamentales para comprender las competencias relacionadas con las actividades profesionales que ofrece la Licenciatura en Bromatología, logrando que los estudiantes entiendan e identifiquen las actividades relacionadas con la carrera, conociendo además los alcances de la misma.

Buscará introducir a los estudiantes en el conocimiento de la ciencia de los alimentos desde una perspectiva global. Se pretende que los estudiantes comiencen a relacionarse con los principios de la Bromatología y puedan formar un criterio científico acerca de ella.

Se buscará concientizarlos sobre las actividades de los Licenciados en Bromatología en el campo laboral y la ética profesional para saber ofrecer soluciones adecuadas a las necesidades de la sociedad.

V - Objetivos / Resultados de Aprendizaje

Objetivos:
Otorgar al estudiante una visión temprana de la Licenciatura en Bromatología, que contemple aspectos variados en torno a la disciplina de los alimentos desde el punto de vista histórico, evolutivo, ramas de la misma, pautas a cumplir a futuro, campo profesional y actividades desarrolladas.

Resultados de aprendizaje

- Reconocer una visión temprana de la Licenciatura en Bromatología de carácter descriptivo e informativo para entender las actividades que desarrolla un Licenciado en Bromatología.
- Identificar la importancia del rol social del Licenciado en Bromatología para aplicarlas en el desempeño de la profesión y en beneficio de la sociedad.
- Reconocer las áreas científicas y tecnológicas necesarias para resolver problemas en el desarrollo de la carrera.
- Desarrollar estrategias de inserción curricular y de relación con el medio profesional con exposición de profesionales de distintas disciplinas describiendo su experiencia profesional para ampliar la visión de las actividades laborales
- Presentar los resultados por medio de informes orales y/o escritos para mejorar la comunicación oral y escrita en la presentación de trabajos individuales y en equipo.

VI - Contenidos

Unidad N°1: La Licenciatura en Bromatología. La bromatología como carrera de grado. Fundamentación y objetivos de su creación. Alcances del título. Perfil del egresado. Plan de estudios. Competencias y tareas reservadas. La alimentación como derecho. Relación del derecho a la alimentación con otros derechos humanos. Seguridad alimentaria y soberanía alimentaria.

Unidad N°2: Alimentación. Nutrición. Alimentos y nutrientes. Definiciones. Clasificación. Historia de la Alimentación. Evolución humana. Relación fundamental de la alimentación en el proceso evolutivo. Fisiología humana y alimentación. La alimentación en los pueblos primitivos. Alimentación en Mesopotamia, Asia Menor y Egipto. Alimentación en Grecia y Roma. Alimentación de los pueblos bárbaros. Alimentación en la Edad Media. El Nuevo Mundo. Alimentación en las edades moderna y contemporánea. Alimentación en Argentina.

Unidad N°3: La alimentación como construcción social. Su importancia a nivel individual y poblacional. Factores demográficos que determinan estas construcciones. Alimentación y familia humana.

Unidad N°4: Bromatología. Concepto. Historia. Aspectos disciplinares relacionados. Desarrollo histórico de la Ciencia de los Alimentos. Problemas actuales en la alimentación humana. Objetivos de la Ciencia de los Alimentos. Tares reservadas para cada uno de los profesionales de las ramas de la Ciencia de los Alimentos: Bromatólogos, Licenciados en Bromatología e Ingenieros en Alimentos. Aptitudes profesionales del Licenciado en Bromatología. Ética Profesional

Unidad N°5: Tendencias en la industria de la Alimentación. Desafíos globales en el futuro de la Ciencia de los Alimentos. Recursos naturales y cambio climático. Productividad agrícola e innovación. Nutrición y salud. Cambios en los sistemas alimentarios. Tendencias que impulsan la innovación en la industria alimentaria. Economía circular.

Unidad N°6: Desarrollo del control de los alimentos a lo largo de la historia argentina. Períodos del Proceso de Institucionalización del control de alimentos. Período Fundacional. Período de Ordenación. Período de Codificación. La Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Farmacéutica (ANMAT): Nuestro Código Alimentario Argentino.

UnidadN°7: Perspectiva de los Alimentos Contemporáneos. Definición de Alimento. Sistema Alimentario. Definición de Alimento desde el punto de vista dietético. Función de los alimentos desde el punto de vista químico. Clasificación de los alimentos según sus propiedades. Alimentos comercializados. Alimentos intermedios. Clasificación de alimentos desde el punto de vista tecnológico.

VII - Plan de Trabajos Prácticos

Los estudiantes deberán presentar después de cada clase teórica un trabajo práctico de producción personal con pautas establecidas por la Asignatura, relativo a cada unidad vista.

El mismo deberá ser presentado en una determinada fecha pactada que será indicada por los docentes.

Trabajo Práctico N°1: Presentación Personal

Trabajo Práctico N°2: Concepto- Historia

Trabajo Práctico N°3: Normas Jurídicas- C.A.A

Trabajo Práctico N°4: Perspectiva de los Alimentos Contemporáneos

Trabajo Práctico N°5: Tendencias en la Industria Alimentaria

Trabajo Práctico N°6: Tareas que realiza el Licenciado en Bromatología, el Ingeniero en Alimentos y el Bromatólogo.

VIII - Regimen de Aprobación

- METODOLOGÍA DE DICTADO DEL CURSO:

La metodología propuesta para el desarrollo de las clases constará de exposiciones teóricas y discusiones de temas que pueden ser aportados por los estudiantes en forma de interacción individual y grupal. Los temas teóricos serán acompañados de la realización de trabajos prácticos y la evaluación será un proceso continuo a lo largo de toda la cursada de la asignatura.

Se desea crear o estimular en el estudiante las siguientes capacidades:

Responsabilidad en el cumplimiento y entrega en tiempo y forma de los trabajos prácticos solicitados.

Aprobación de los conversatorios y/o parciales.

Participación en clase

Actitud crítica y reflexiva

Claridad en la expresión de las ideas

B- CONDICIONES PARA REGULARIZAR EL CURSO

Los estudiantes regularizarán la Asignatura si al finalizar el dictado de la misma, hubieran cumplido satisfactoriamente con las siguientes condiciones:

Asistencia al 80% de las clases teórico-prácticas establecidas

Aprobación del 100% de los trabajos prácticos

Aprobación de parciales y/o conversatorios grupales o individuales con una nota mínima de 7 (siete) puntos

C- REGIMEN DE APROBACIÓN CON EXAMEN FINAL

El examen final es oral e individual. Consistirá en la defensa de dos Unidades didácticas elaboradas en forma individual en la que se deberán integrar los contenidos de todo el Programa trabajado durante el cursado. Se realizará ante un tribunal examinador. Se tendrán en cuenta: las calificaciones obtenidas en las producciones o trabajos realizados durante el proceso y los indicadores anteriormente mencionados. La calificación final será cuantitativa.

D- RÉGIMEN DE APROBACIÓN MEDIANTE PROMOCIÓN

La Asignatura ofrece un régimen de promoción que establece los siguientes requisitos:

Asistencia al 80% de las clases teórico-prácticas establecidas

Aprobación del 100% de los trabajos prácticos

Aprobación de parciales o clases ya sea grupales o individuales dispuestas en forma de conversatorio con una nota mínima de 8 (ocho).

E-RÉGIMEN DE APROBACIÓN PARA ESTUDIANTES LIBRES

El curso no contempla régimen de aprobación para estudiantes libres

IX - Bibliografía Básica

[1] Balmaceda, Daniel ; “Grandes Historias de la Cocina Argentina” Sudamericana, libro (el estudiante puede disponer del mismo en la cátedra)

[2] Bello Gutiérrez ,José “Ciencia Bromatológica, Principios Generales de los Alimentos” , ediciones Díaz De Santos (disponible en la cátedra)

[3] <https://www.superprof.com.ar/blog/la-historia-de-la-cocina-argentina/>

[4] http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1851-98142012000200003&lang=pt

[5] <https://www.derechoenzapatillas.com/2021/asados-siglo-xxi-los-nuevos-modos-de-la-parrilla-argentina/>

[6] <https://www.vidapositiva.com/los-jovenes-argentinos-de-hoy-eligen-una-alimentacion-saludable>

[7]

<https://repositorio.udesu.edu.ar/jspui/bitstream/10908/17010/1/%5BP%5D%5BW%5D%20T.%20L.%20Eco.%20Echegoyen%2C%20Clara%20Paz.pdf>

[8] <https://bibliotecavirtual.clasco.org.ar/ar/libros/cyg/juventud/balardini.doc>

<https://www.argentina.gob.ar/noticias/salud-y-educacion-presentaron-guia-de-entornos-escolares-saludables-para-prevenir-la>

X - Bibliografía Complementaria

[1] X - Bibliografía Complementaria

[2] PAGINAS CON TEMAS SOBRE LA COMIDA EN LA ARGENTINA DEL SIGLO XX (DECADAS DE 1900-1930, 1940-1960, 1970-2000)

[3] <https://viajegastronomico.com/blog/historia-gastronomia-argentina/>

<https://www.lanacion.com.ar/cultura/historia-de-los-sabores-portenos-nid1137250/>

XI - Resumen de Objetivos

Obtener una visión temprana de la carrera
Identificar el rol tanto profesional como social del licenciado
Reconocer las áreas de interacción científico-tecnológicas
Desarrollar estrategias de inserción curricular y de relación con el medio profesional
Presentar resultados por medio de informes escritos u orales.

XII - Resumen del Programa

Unidad N°1: Presentación de la carrera
Unidad N°2: Historia de la Alimentación.
Unidad N°3: La alimentación como construcción social.
Unidad N°4: Bromatología. Concepto. Historia
Unidad N°5: Tendencias en la industria de la Alimentación.
Unidad N°6: Desarrollo del control de los alimentos a lo largo de la Historia Argentina.
UnidadN°7: Perspectiva de los Alimentos Contemporáneos

XIII - Imprevistos

Ante alguna situación imprevista, que dificulte o interrumpa el normal dictado de la materia de forma presencial, se continuará su dictado de manera virtual y como principal medio de comunicación se hará uso del Aula virtual. Las clases se dictarán a través de Google meet o Zoom.

En este caso, el aula virtual estará abierta en los días y horas en que se dicta la materia en la presencialidad y se informará con anterioridad el link de acceso al aula virtual, como así también toda información relevante sobre la metodología a seguir para la aprobación de la asignatura.

XIV - Otros

Aprendizajes Previos:

Capacidad para comprender e interpretar textos, elaborar síntesis y expresar oralmente y por escrito el contenido.

Habilidad en la producción de textos incluyendo la elaboración de resúmenes y síntesis.

Utilizar herramientas básicas informáticas.

Dominio en la aplicación de estrategias de profundización, como clasificación, comparación, contraste, análisis y síntesis.

Conocimiento de las herramientas básicas de trabajo en equipo, para poder desempeñarse de forma satisfactoria en la resolución de los prácticos planteados en la asignatura.

Detalles de horas de la Intensidad de la formación práctica.

Cantidad de horas de Teoría: 15 hs totales (distribuidas en 1h semanal destinada a establecer las características de la carrera, sus alcances y las competencias del campo profesional del Licenciado en Bromatología)

Cantidad de horas de Práctico Aula: 15 hs totales (distribuidas en 1h semanal dedicada a indicar los lineamientos generales sobre la elaboración de los trabajos prácticos, a la búsqueda bibliográfica y al aporte del intercambio de ideas entre docentes y estudiantes al respecto de dichos trabajos prácticos)

Cantidad de horas de Formación Experimental: 15 hs totales dedicadas a la realización de visitas a establecimientos de manufactura industrial de alimentos o recepciones programadas de profesionales que enriquecerán con su aporte la visión de la carrera.

Aportes del curso al perfil de egreso:

Desempeñarse de manera efectiva en equipos de trabajo (Nivel)

Comunicarse con efectividad en forma escrita, oral y gráfica (Nivel 1)

Aprender a actuar con ética y responsabilidad profesional (Nivel 1)

Aprender de forma continua y autónoma (Nivel 1)