



Ministerio de Cultura y Educación
Universidad Nacional de San Luis
Facultad de Química Bioquímica y Farmacia
Departamento: Farmacia
Area: Bromatología

(Programa del año 2026)
(Programa en trámite de aprobación)
(Presentado el 23/08/2026 19:57:19)

I - Oferta Académica

Materia	Carrera	Plan	Año	Período
BROMATOLOGIA Y NUTRICION	FARMACIA	19/13	2026	2° cuatrimestre

II - Equipo Docente

Docente	Función	Cargo	Dedicación
QUIROGA, EVELINA	Prof. Responsable	P.Adj Semi	20 Hs
VILLEGAS, LILIANA BEATRIZ	Prof. Co-Responsable	P.Adj Exc	40 Hs
FERNANDEZ SOLIS, LAURA NATALIA	Responsable de Práctico	JTP Semi	20 Hs
AMIEVA, MARIA ITATI	Auxiliar de Práctico	JTP Exc	40 Hs

III - Características del Curso

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

Tipificación	Periodo
B - Teoria con prácticas de aula y laboratorio	2° Cuatrimestre

Duración			
Desde	Hasta	Cantidad de Semanas	Cantidad de Horas
03/08/2026	13/11/2026	15	90

IV - Fundamentación

Nutrición es el conjunto de procesos que realizan los organismos vivos para incorporar los nutrientes con el objeto de mantener la integridad de la materia viva y sus funciones.

Bromatología es la ciencia aplicada y multidisciplinar que estudia los alimentos y todos los fenómenos relacionados con ellos. Para la construcción del saber que se pretende impartir en Bromatología y Nutrición, se requieren de conocimientos previos de Química Analítica, Química Orgánica, Química Biológica, Fisiología, Microbiología, Toxicología, entre otras. De este modo, se procura que el alumno de 4° año de la Carrera Farmacia adquiera una adecuada visión de conjunto acerca de los alimentos y sus nutrientes, que le posibilite establecer relaciones y aplicarlos a la solución de problemas reales en el campo de los alimentos y la salud.

Entendiendo que el estudiante debe ser el eje central del proceso de enseñanza - aprendizaje, se trabaja permanentemente sobre el ensamblaje entre la teoría y la práctica para facilitar la construcción del aprendizaje del estudiante, fomentando la participación, reflexión y debate de los temas abordados. Se propone también la realización de seminarios.

En los trabajos prácticos se vincula la teoría y la práctica, promoviendo actividades grupales para el desarrollo de habilidades y destrezas requeridas en el trabajo de laboratorio. Se analizan situaciones reales y se discuten los resultados obtenidos en base a la legislación bromatológica vigente y a las recomendaciones de los organismos oficiales nacionales, regionales e internacionales; con el fin de lograr un acercamiento a la práctica profesional.

V - Objetivos / Resultados de Aprendizaje

Objetivo general:

Promover en el alumno el aprendizaje de los principios, fines y conceptos más relevantes de Bromatología y Nutrición, desarrollando habilidades y destrezas de pertinencia para el desempeño del Farmacéutico junto a grupos multidisciplinarios de la salud, considerando que la alimentación y la nutrición son fundamentales para el logro del más alto nivel de salud individual y colectivo.

Objetivos específicos:

- Promover la comprensión de los principios fundamentales de la Bromatología y la Nutrición aplicados al campo farmacéutico.
- Adquirir la terminología específica inherente a Bromatología y Nutrición.
- Relacionar la composición de los alimentos y sus nutrientes con la salud humana.
- Clasificar los alimentos según sus principales componentes nutricionales.
- Conocer las características físicas y químicas de los alimentos.
- Comprender los principales procesos de alteración de los alimentos y los factores que influyen en su conservación.
- Proporcionar conocimientos generales acerca de los fundamentos de los métodos de conservación y del uso de aditivos alimentarios.
- Introducir al alumno en los principios básicos de toxicología aplicada a los alimentos.
- Desarrollar habilidades y destrezas analíticas para el control bromatológico de los alimentos.
- Estudiar métodos de análisis aplicados a los principales grupos de alimentos.
- Interpretar y discutir resultados analíticos en función de los aspectos legales y de control de calidad.
- Manejar bibliografía científica y normativa alimentaria vigente.
- Adquirir nociones sobre legislación alimentaria y organismos nacionales e internacionales de regulación y fiscalización.

VI - Contenidos

Tema Nº 1: Ciencia de la Nutrición. Reseña histórica. Relación con otras disciplinas. Conceptos relacionados con la nutrición. Nutriente. Macro y micronutrientes. Alimento. Grupos de alimentos. Alimentación. Leyes fundamentales de la alimentación.

Tema Nº 2: Requerimientos nutricionales: requerimiento basal y óptimo. Ingesta diaria recomendada. Ingesta promedio estimada. Ingesta adecuada. Ingesta máxima tolerable. Métodos para determinar los requerimientos y recomendaciones nutricionales: Epidemiológicos. Factorial. Balance. Otros (Indicadores Bioquímicos).

Tema Nº 3: Energía. Unidades de Energía. Aporte energético de los nutrientes. Valor calórico de los alimentos. Energía total y metabolizable. Necesidades energéticas del hombre. Cálculo del gasto energético total. Calorimetría directa e indirecta. Rotulado nutricional. Tabla de composición de alimentos: aplicaciones. Evaluación del estado nutricional. Principales enfermedades por carencia y exceso de nutrientes.

Tema Nº 4: Bromatología. Definiciones. Alcances. Interrelación de conocimientos. Alimento y nutriente. Características de los alimentos. Alimento genuino, alterado, adulterado, contaminado y falsificado. Concepto de alimento dietético, transgénico, funcional y nutraceutico, prebióticos, probióticos.

Tema Nº 5: Legislación alimentaria. Objetivos y alcances. Legislación Bromatológica Internacional, Regional y Nacional. Instituciones fiscalizadoras y reguladoras en materia alimentaria.

Tema Nº 6: Alteraciones de los alimentos. Agentes causales. Factores condicionantes. Alteraciones microbianas. Pardeamiento enzimático. Pardeamiento no enzimático: reacción de Maillard, oxidación del ácido ascórbico, caramelización de azúcares. Factores que afectan al pardeamiento enzimático y no enzimático. Alteraciones de los lípidos: factores de los que depende la oxidación de lípidos. Efectos. Mecanismos de reacción. Incidencias sobre la salud. Antioxidantes.

Tema Nº 7: Conservación de los alimentos. Fundamentos. Métodos físicos, químicos y biológicos. Principios básicos de los métodos de conservación por frío (refrigeración y congelación), calor (pasteurización, esterilización, HTST, UAT), disminución de la aw (deshidratación y desecación), irradiación, sustancias químicas naturales y artificiales (conservantes químicos) y fermentación. Efectos de los diferentes métodos de conservación sobre las características nutricionales, psicosensoriales y microbiológicas de los alimentos. Criterios de selección.

Tema 8: Aditivos alimentarios. Definición, uso, clasificación. Identidad y pureza de los aditivos. Sustancias GRAS. Principios de listas positivas. Colorantes, aromatizantes, saborizantes, correctores, conservadores químicos. Evaluación toxicológica: ensayos de toxicidad. Concepto de IDA y márgenes de seguridad. Disposiciones sobre rotulación.

Tema 9: Alimentos Proteicos. Proteínas. Generalidades: Estructura, clasificación de AA: AA indispensables, dispensables, limitante. Calidad de proteínas: Valor biológico de las proteínas. Digestibilidad. Evaluación de la calidad proteica. Proteínas de referencia. Métodos químicos y biológicos. Funcionalidades de las proteínas en los alimentos. Leche. Carne. Huevo. Composición. Valor nutricional. Conservación. Alteraciones. Adulteraciones. Contaminaciones. Análisis bromatológicos.

Análisis del Rotulado nutricional. Legislación.

Tema 10: Lípidos. Generalidades. Alimentos grasos. Aceites y Grasas comestibles. Composición química. Valor nutricional. Genuinidad. Aditivos. Conservación. Análisis bromatológicos Análisis del Rotulado nutricional. Legislación.

Tema 11: Alimentos hidrocarbonado: Cereales y Harinas: Análisis del Rotulado nutricional. Aspectos reológicos. Análisis de calidad. Azúcares: Clasificación. Azúcares reductores y no reductores. Azúcar invertido. Análisis del Rotulado nutricional. Métodos de conservación.

Tema 12: Introducción a la toxicología de los alimentos. Peligro. Riesgo. Inocuidad. Toxicidad. IDA. Mecanismo de acción de un tóxico alimentario. Clasificación de los tóxicos alimentarios. Tóxicos naturales. Contaminantes de origen biológico. Tóxicos derivados de la actividad humana. Tóxicos originados durante el procesado y almacenamiento de los alimentos. Carcinógenos presentes en alimentos. Prevención.

VII - Plan de Trabajos Prácticos

Trabajos Prácticos de Aula N°1: Introducción a la Bromatología.

Trabajo Práctico de Aula N°2: Legislación alimentaria. Nutrición. Rotulado de alimentos.

Trabajo Práctico de Aula N°3: Alteraciones -Conservación-Aditivos

Trabajo Práctico de Aula N° 4: Alimentos Proteicos Trabajo Práctico de Aula N° 5: Alimentos Grasos

Trabajo Práctico de Aula N° 6: Alimentos Hidrocarbonados

Trabajo Práctico de Laboratorio N°1: Análisis Bromatológicos Trabajo Práctico de laboratorio N°2: Alimentos Grasos.

Trabajo Práctico de laboratorio N°3: Alimentos Hidrocarbonados

Seminarios: Se implementa esta técnica grupal de análisis y reflexión sobre temáticas de interés actual, utilizando publicaciones científicas; con el objeto de promover el intercambio de ideas, la reflexión y el pensamiento crítico. La función del docente será guiar y coordinar el trabajo grupal, promover la discusión y formular preguntas para confrontar las ideas de los estudiantes.

NORMAS GENERALES Y ESPECÍFICAS DE SEGURIDAD SEGÚN LO ESTABLECIDO POR RESOLUCION 156/08: NORMAS GENERALES

- Usar guardapolvo con puños, entallados y a la altura de la rodilla, de preferencia de algodón.
- Usar protección para los ojos tales como lentes de seguridad, barbijo y guantes apropiados.
- No se permitirá la entrada al laboratorio con: faldas, pantalones cortos, medias de nylon, zapatos abiertos y cabello largo suelto.
- No se permitirá comer, beber, ni fumar en los lugares de trabajo.
- Trabajar con ropa bien entallada y abotonada.
- Mantener las mesas siempre limpias y libres de materiales extraños (traer repasador).
- Colocar materiales peligrosos alejados de los bordes de las mesas.
- Arrojar material roto sólo en recipientes destinados a tal fin.
- Limpiar inmediatamente cualquier derrame de producto químico.
- Mantener sin obstáculo las zonas de circulación y de acceso a las salidas y equipos de emergencia.
- Informar en forma inmediata cualquier incidente al responsable de laboratorio.
- Antes de retirarse del laboratorio deben lavarse las manos.

NORMAS PARTICULARES

- Para tomar material caliente usar guantes y pinzas de tamaño y material adecuados.
- Colocar los residuos, remanentes de muestras, etc. en recipientes especialmente destinados para tal fin.
- Rotular los recipientes, aunque sólo se utilicen en forma temporal.
- No pipetear con la boca ácidos, álcalis o productos corrosivos o tóxicos.
- Abrir las botellas de solventes con cuidado y dentro de una campana.
- Los ácidos y bases fuertes deben almacenarse en envases de vidrio perfectamente tapados y rotulados, lejos de los bordes desde donde puedan caer.
- No apoyar las pipetas usadas en la mesada.
- No exponer los recipientes al calor.

VIII - Regimen de Aprobación

Para regularizar un curso los alumnos deberán cumplir con los siguientes requisitos:

1-Con la aprobación del 100% de los trabajos prácticos de laboratorio y de aula, para lo cual se requerirá:

- a) Aprobar un cuestionario previo, a fin de acreditar los conocimientos necesarios (sólo para el caso de los trabajos prácticos de laboratorio).
- b) Realizar la parte experimental en forma adecuada, demostrando las habilidades y destrezas necesarias.
- c) Responder satisfactoriamente a eventuales interrogantes durante el desarrollo de la actividad práctica.
- d) Elaborar un informe completo con los resultados y conclusiones.
- e) Recuperación de Trabajos Prácticos:

Primera instancia: aquellos alumnos que hayan aprobado el 70 % o su fracción entera menor, tendrán la oportunidad de una recuperación por cada trabajo práctico reprobado.

Segunda instancia: los alumnos que hayan aprobado el 90 % o su fracción entera menor, podrán acceder a una segunda recuperación, debiendo aprobar el 100 % del plan de actividades prácticas planificadas.

2-Con la aprobación del 100% de las evaluaciones parciales. Recuperación de Parciales:

- a) Primera instancia: el alumno tendrá la posibilidad de una recuperación por cada parcial.
- b) Segunda instancia: el alumno tendrá una segunda recuperación de cada parcial, la cual se realizará en forma oral.

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

REGIMEN DE APROBACION POR EXAMEN FINAL

Para la aprobación del Curso Bromatología y Nutrición se adopta la modalidad de examen oral, requiriendo al menos la calificación de cuatro (4) puntos. La examinación final versará sobre todos los contenidos del Programa vigente.

REGIMEN DE PROMOCION SIN EXAMEN FINAL

Para la aprobación de los cursos se deberá cumplir:

- a) Con las condiciones de regularidad preestablecidas.
- b) Con el 80% de asistencia a las clases teórico-prácticas y trabajos prácticos de laboratorios.
- c) Con una calificación al menos de (8) ocho puntos en todas las evaluaciones establecidas en cada curso, incluida la evaluación de integración.
- d) Con la aprobación de la evaluación de carácter global e integrador que consistirá en la aprobación de un seminario y de la resolución de un caso real de aplicación.

REGIMEN DE APROBACION POR EXAMEN LIBRE

Los estudiantes que hayan aprobado todos los Trabajos Prácticos de Aula y de Laboratorio y hayan quedado libres por parciales, podrán acceder al examen final en condición de libres. Para ello, previamente deberán contactarse con los docentes responsables del curso quienes decidirán la modalidad de la evaluación.

IX - Bibliografía Básica

- [1] Astieran, I.; Martinez, J.A. (2000) Alimentos. Composición y Propiedades. Mc Graw Hill-Interamericana.
- [2] Bello Gutierrez, J. (2000) Ciencia Bromatológica. Principios generales. Díaz de Santos.
- [3] Codex alimentarius. Programa conjunto FAO/OMS. 2010.
- [4] Código alimentario argentino. www.anmat.gov.ar.
- [5] <https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/>
- [6] Adrian, J; Potus, J.; Poiffait, A., Dauvillier, P. (2000). Análisis nutricional de alimentos. Acribia.
- [7] Nielsen, S.S.(2009) Análisis de los alimentos. Acribia
- [8] Cruz, R.M.S; Khmeliski, I; Viera, M. (2014). Methods in Food Analysis. CRC Press
- [9] Official Methods of Analysis of AOAC Internacional (2012). 19th edition. AOAC International
- [10] Fennema, OR., Química de los Alimentos. Ed. Acribia. España, 2000.

- [11] Food Analysis. Dr. S. Suzanne Nielsen. Purdue University. Dept. Food Science. 745 Agriculture Mall Dr. West Lafayette IN 47907. 2009. Usa. nielsens@purdue.edu. ISBN 978-1-4419-1477-4 e-ISBN 978-1-4419-1478-1. DOI
- [12] 10.1007/978-1-4419-1478-1. Fourth edition.
- [13] Springer New York Dordrecht Heidelberg. London
- [14] Gil Hernandez, A. (ed) (2010) Tratado de Nutrición. 4 tomos. T II, Composición y Calidad nutritiva de los alimentos. TIII, Nutrición humana en el estado de salud. 2ª ed. Panamericana.
- [15] Mahan, L. K.; Escott-Stump, S. (2009). Krause. Dietoterapia. 12ª ed. Elsevier Masson.
- [16] Mataix Verdu, J. (2009). Nutrición y alimentación Humana. Vol. I Nutrientes y Alimentos. Vol. II Situaciones fisiológicas y Patológicas. 2ª ed. Ergón.
- [17] Kuklinski Claudia. Nutrición y Bromatología. Ediciones Omega. S.A. 2003.
- [18] Varela Moreiras, G. (Coor.) (2013). Libro blanco de la Nutrición en España. Fundación Española de Nutrición (FEN) http://www.fen.org.es/qs_publicaciones_ficha.aspCOD=111
- [19] Warlaw, G.M.; Hampl, J.S.; DiSilvestro, A. (2005) Perspectivas en Nutrición. 6ª ed. Mc Graw Hill-Interamericana.

X - Bibliografía Complementaria

- [1] Alimentos Introducción técnica y seguridad – Silvina Medin y Roxana Medin – Ediciones Turísticas de Mario Banchik
- [2] Alimentos y Nutrición - Bromatología aplicada a la Salud Dr. R. Salinas Editorial El Ateneo
- [3] The food chemistry laboratory Weaver Connie – James Daniel CRC Series in Contemporary Food - Science
- [4] Fergus M. Clydesdale, Series Editor University of Massachusetts, Amherst.
- [5] http://www.fao.org/index_es.htm
- [6] <http://www.who.int/es/>
- [7] Archivos Latinoamericanos de Nutrición.
- [8] Food Technology.
- [9] Food Additive and Contaminants.
- [10] Food Science and Technology International.
- [11] Journal of Agriculture and Food Chemistry.
- [12] Journal of Food Protection.
- [13] Journal of the AOAC
- [14] <http://www.fda.gov/>

XI - Resumen de Objetivos

- Comprender los fundamentos de la Bromatología y la Nutrición aplicados al ámbito farmacéutico.
- Conocer la composición química y el valor nutricional de los alimentos.
- Relacionar los nutrientes y la alimentación con el mantenimiento de la salud.
- Reconocer las características físicas y químicas de los alimentos y los factores que afectan su calidad.
- Comprender los principales procesos de alteración y conservación de alimentos.
- Conocer el uso y función de los aditivos alimentarios.
- Incorporar principios básicos de toxicología aplicada a alimentos.
- Desarrollar habilidades analíticas para el control bromatológico y la evaluación de calidad de alimentos.
- Aplicar e interpretar métodos de análisis en distintos grupos alimentarios.
- Interpretar el rotulado nutricional y la normativa alimentaria vigente.
- Manejar bibliografía científica y herramientas de consulta técnica relacionadas con alimentos y nutrición

XII - Resumen del Programa

- Tema 1: Ciencia de la Nutrición. Nutriente. Macro y micronutrientes. Alimento. Grupos de alimentos. Leyes fundamentales de la alimentación.
- Tema 2: Requerimientos nutricionales: requerimiento basal y óptimo. Ingesta diaria recomendada. Ingesta promedio estimada. Ingesta adecuada. Ingesta máxima tolerable.
- Tema 3: Energía. El aporte energético de los nutrientes. Valor calórico de los alimentos. Requerimientos energéticos. Rotulado nutricional. Tablas de composición de alimentos.
- Tema 4: Bromatología. Concepto. Alcances. Interrelación de conocimientos. Generalidades. Legislación alimentaria. Tema 5: Legislación alimentaria. Objetivos y alcances. Legislación Bromatológica Internacional, Regional y Nacional. Instituciones

fiscalizadoras y reguladoras en materia alimentaria.

Tema 6: Alteraciones de los alimentos. Agentes causales. Factores condicionantes. Tipos y mecanismos.

Tema 7: Conservación de los alimentos. Fundamentos. Métodos físicos, químicos y biológicos. Criterios de selección. Tema

8: Aditivos alimentarios. Definición, uso, clasificación. IDA.

Tema 9: Alimentos Proteicos. Proteínas. Generalidades: Estructura, clasificación de AA: AA indispensables, dispensables, limitante. Calidad de proteínas: Valor biológico de las proteínas. Digestibilidad. Evaluación de la calidad proteica. Proteínas de referencia. Métodos químicos y biológicos. Funcionalidades de las proteínas en los alimentos. Leche. Carne, Huevo.

Composición. Valor nutricional. Conservación. Alteraciones. Adulteraciones. Análisis bromatológicos. Análisis del Rotulado nutricional. Legislación.

Tema 10: Lípidos. Generalidades. Alimentos grasos. Aceites y Grasas comestibles. Composición química. Valor nutricional. Genuinidad. Aditivos. Conservación. Análisis bromatológicos Análisis del Rotulado nutricional. Legislación.

Tema Nº 11: Alimentos hidrocarbonado: Cereales y Harinas: Análisis del Rotulado nutricional. Aspectos reológicos. Análisis de calidad. Azúcares: Clasificación. Azúcares reductores y no reductores. Azúcar invertido. Análisis del Rotulado nutricional. Métodos de conservación.

Tema 12: Introducción a la toxicología de los alimentos. Mecanismo de acción de un tóxico alimentario. Clasificación de los tóxicos alimentarios. Prevención.

XIII - Imprevistos

"Las temáticas que se abordan en los Seminarios son flexibles, contemplando las expectativas que expresan los estudiantes, como así también las necesidades de actualización y vinculación con la investigación científica problemáticas de interés público y social. Los docentes responsables del dictado del curso realizarán las modificaciones pertinentes de fechas y modalidad de dictado de clases teóricas y prácticas, según necesidades académicas."

XIV - Otros

ELEVACIÓN y APROBACIÓN DE ESTE PROGRAMA	
	Profesor Responsable
Firma:	
Aclaración:	
Fecha:	