



Ministerio de Cultura y Educación
Universidad Nacional de San Luis
Instituto Politécnico y Artístico Universitario
Departamento: IPAU
Area: IPAU

(Programa del año 2009)
(Programa en trámite de aprobación)
(Presentado el 12/05/2010 14:33:06)

I - Oferta Académica

Materia	Carrera	Plan	Año	Período
PRACTICA LABORAL III	TEC.UNIV.EN PROD.DE ES.DE P.AR		2009	2° cuatrimestre

II - Equipo Docente

Docente	Función	Cargo	Dedicación
ARDANAZ, CARLOS ENRIQUE	Prof. Co-Responsable	P.Asoc 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	Hs	Hs	Hs	10 Hs

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

Duración			
Desde	Hasta	Cantidad de Semanas	Cantidad de Horas
11/03/2009	19/06/2009	15	150

IV - Fundamentación

La Práctica Laboral III es fundamental para reafirmar los conocimientos teóricos de las plantas aromáticas llevandolos a la práctica de laboratorio a través de los distintos métodos de destilación.
Por técnicas como por ejemplo arrastre de vapor ó hidrodestilación.

V - Objetivos / Resultados de Aprendizaje

Continuar los trabajos realizados a campo en la Práctica Laboral I con las especies aromáticas cultivadas: siembras, tratamientos fitosanitarios, riegos presurizados, cosecha, almacenamiento y posterior destilación de las mismas.
Conocer las características básicas y el funcionamiento de las instalaciones industriales destinadas a la extracción de esencias.

VI - Contenidos

Labores culturales: arar, realizar surcos, desmalezar, trasplantar y regar diversas especies aromáticas cultivadas con valor económico.

Secado y preparación de las muestras vegetales. Separación de aceites esenciales de diferentes muestras vegetales y estudios comparativos. Rendimientos. Determinación de la calidad del producto obtenido e interpretación de resultados.
Realizar las prácticas conforme las exigencias de producción orgánica y certificación de origen.

VII - Plan de Trabajos Prácticos

Destilar diferentes plantas aromáticas con el objeto de ver los rendimientos de cada especie.
Realizar con los diferentes métodos de destilación y comparar los resultados obtenidos por cada uno de ellos.

VIII - Regimen de Aprobación

Trabajos de laboratorios se realizarán 7 (siete) trabajos prácticos Y 1 (un) seminario, los que deberán ser aprobados en su totalidad, sólo se podrá recuperar 1 (un) trabajo práctico.

Exámenes parciales se tomarán 2 (dos) que deberán aprobarse con 7 (siete) y se podrán recuperar una sola vez.

Los alumnos elevarán un Trabajo Final que se podrá realizar en forma grupal.

El Exámen Final comprenderá un coloquio de los trabajos de campo y explicarán la tesina realizada

IX - Bibliografía Básica

[1] Enciclopedia Ilustrada de Remedios Naturales. Dr. C. Norman Shealy. España: Könemann, 1999

[2] Fester. Ciencia e Investigación 3, 237(1947)

[3] Fester, M.A. Gargallo y E.A. Martinuzzi. An. Soc. Cien. Arg. 144:457 (1947).

[4] Fester, Martinuzzi, Retamar y Ricciardi. Aceites esenciales de la República Argentina. Ed. Academia Nacional de Ciencias, Córdoba, Argentina (1961).

[5] R.E. Aburra, J.A. Zygodlo, N. R. Grosso y C.A.A.A. Guzman. Anal. Asoc. Quím. Arg. 78 (3), 153-156 (1990).

X - Bibliografía Complementaria

[1] Adel, Z.M.B.; Siham, M.M.F.; Ahmed, T.M.E.; Barakat, S.M.M. 2002. Application of some apices in flavoring and preservation of cookies: 2. Antimicrobial and sensory properties of cardamom, cinnamom and clove. Deustche Lebensmittel-Rundschau 98, 261-265.

[2] Bayoumi, S. 1992. Bacteriostatic effect of some spices and their utilization in the manufacture of yoghurt. Chemie Mikrobiologie Technologie der Lebensmittel 14, 21-26.

[3] Bosquez-Molina, E.; Ronquillo de Jesús, E.; Bautista-Baños, S. 2007. Antimicrobial potential of thyme, lemon and mandarine essential oils for controlling postharvest phytopathogens (*Colletotrichum gloeosporioides*, *Rhizopus stolonifer* and *Fusarium* sp.) of papaya fruit. IFT Annual Meeting and Food Expo. Chicago, Illinois, USA.

XI - Resumen de Objetivos

Aprender las técnicas de destilación de las plantas aromáticas nativas.

Reconocer las especies estudiadas en distintos momentos de sus ciclos biológicos y saber los rendimientos de aceites esenciales.

XII - Resumen del Programa

Cuidados en la extracción de aceites esenciales en aromáticas nativas tratando de preservar la mayoría de ellas.

También observar rendimientos de aceites esenciales en especies aromáticas cultivadas describiendo los mismos de acuerdo a los ciclos biológicos de las plantas

XIII - Imprevistos

Ninguno

XIV - Otros

ELEVACIÓN y APROBACIÓN DE ESTE PROGRAMA**Profesor Responsable**

Firma:

Aclaración:

Fecha: