



UNIVERSIDAD NACIONAL DE JUJUY
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS

Alberdi 47 – 4600 – S. S. de Jujuy
TEL. (0388) 4221556 – FAX (0388) 4221547
WEB; <http://www.fca.unju.edu.ar>

RESOLUCIÓN CAFCA. N° **353/2019**.

SAN SALVADOR DE JUJUY, **4 de junio de 2019**.

VISTO, el Expediente F.200-3433/2019, mediante el cual la Lic. Analía CATAcata, Coordinadora de la Comisión de Seguimiento de la Carrera LICENCIATURA EN BROMATOLOGÍA, eleva planificación docente de la asignatura **BROMATOLOGÍA II** que se dicta en el Primer Cuatrimestre del Tercer Año de la citada carrera; y

CONSIDERANDO:

Que el docente Mg. Ing. Alfredo Ángel AGÜERO ha presentado la planificación de cátedra de la asignatura Bromatología II, la cual fue analizada y aceptada por la Comisión de Seguimiento de la Carrera.

Que el Programa Analítico adjuntado se ajusta a los contenidos mínimos requeridos por la Resolución Ministerial 334/03, el cual estará vigente hasta que el docente proponga algún cambio.

Que el tema ha sido tratado y aprobado en Sesión Ordinaria N° 07/2019, de fecha 4 de junio de 2019, con el voto favorable de los ONCE (11) Consejeros presentes.

Por ello,

EL H. CONSEJO ACADÉMICO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS

RESUELVE

ARTÍCULO 1º: Aprobar el Programa Analítico correspondiente a la asignatura **BROMATOLOGÍA II** que se dicta en el Primer Cuatrimestre del Tercer Año de la Carrera **LICENCIATURA EN BROMATOLOGÍA**, según el Anexo Único que forma parte integrante de la presente resolución.

ARTÍCULO 2º: Regístrese. Comuníquese. Notifíquese. Cumplido, ARCHÍVESE.
cgg.



**UNIVERSIDAD NACIONAL DE JUJUY
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS**

Alberdi 47 – 4600 – S. S. de Jujuy
TEL. (0388) 4221556 – FAX (0388) 4221547
WEB; <http://www.fca.unju.edu.ar>

ANEXO ÚNICO RESOLUCIÓN CAFCA. Nº **353/2019**.

BROMATOLOGÍA II

CARRERA: Licenciatura en Bromatología – Plan de Estudios Ajuste Curricular 2008

CORRESPONDE AL AÑO ACADÉMICO: 3º año 1º cuatrimestre

CARGA HORARIA: 90 hs

DOCENTE A CARGO: Mg. Ing. Qco. Alfredo Ángel AGUERO

PROGRAMA ANALÍTICO

Unidad Nº 1. AGUA POTABLE EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS

Contenidos: Planta potabilizadora. Operaciones que cumplen. Agua potable y elaboración de alimentos. Procedencia y contaminación natural del agua. Importancia de tipos de sales. Condiciones microbiológicas. Aguas minerales. Aguas gasificadas. Agua en los alimentos. Actividad del agua. Alimentos de humedad intermedia. Hielo. Análisis global de las aguas de consumo. Legislación.

Unidad Nº 2. ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL I

Contenidos: Cereales, harinas y productos derivados. Cereales: estructura de los granos, componentes nutritivos, valor nutricional, almacenamiento de los granos. Transformación en los procesos industriales, Harina de los cereales, materia prima, elaboración y tipificación. Control de calidad de las harinas. Maduración de las harinas. Aditivos. Pan y productos de panadería. Bioquímica del pan.

Unidad Nº 3. ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL II

Contenidos: Leguminosa, hortalizas y frutas. Definiciones del Código Alimentario Argentino. Características y valor nutritivo. Métodos de conservación. Pardeamiento enzimático y no enzimático. Contaminación de los vegetales. Frutas y especies. Conservas vegetales. Especies usadas como condimentos. Principales análisis. Legislación.

Unidad Nº 4. ALIMENTOS GRASOS

Contenidos: Lípidos. Composición y funciones de los lípidos. Clasificación: simples, compuestos y derivados. Lípidos simples: características y presencia en alimentos de origen animal y vegetal. Grasas de depósitos de animales: componentes prioritarios. Procesos de obtención. Legislación. Rancidez: causa que la origine, factores que influyen, cambios producidos. Antioxidantes: primarios y secundarios.

Unidad Nº 5. Aceites vegetales

Contenidos: Obtención de aceite de semillas: extracción, refinado, envasado. Obtención de aceite de oliva. Aceite de orujo de oliva y de pepita. Particularidades de los distintos aceites de semillas. Características y compuestos prioritarios. Legislación. Aceites vegetales hidrogenados: forma de obtenerlos, características adquiridas.



**UNIVERSIDAD NACIONAL DE JUJUY
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS**

Alberdi 47 – 4600 – S. S. de Jujuy
TEL. (0388) 4221556 – FAX (0388) 4221547
WEB; <http://www.fca.unju.edu.ar>

Unidad N° 6. ALIMENTOS AZUCARADOS

Contenidos: Miel de abeja. Principales componentes de la miel y la jalea real. Formas de obtención. Control de calidad. Legislación. Sacarosa (azúcar de la caña). Componentes. Obtención. Tipos de azúcar.

Unidad N° 7. BEBIDAS ANALCOHÓLICAS

Contenidos: Bebidas analcohólicas. Composición. Nociones sobre aspectos tecnológicos de elaboración. Conservantes y colorantes permitidos según el Código Alimentario Argentino. Determinaciones más importantes. Legislación.

Unidad N° 8. ESTIMULANTES NERVINOS

Contenidos: Café, cacao, te y yerba mate. Materias primas. Aspectos tecnológicos de elaboración. Compuestos químicos principales. Alcaloide principal y derivados: xantinas y derivados metil esterificados. Determinaciones más importantes. Legislación.