



**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. Nº **806/2019**.

SAN SALVADOR DE JUJUY, **5 de noviembre de 2019**.

VISTO, el Expediente F.200-3928/2019, mediante el cual la Lic. Analía CATAcata, Coordinadora de la Carrera **LICENCIATURA EN BROMATOLOGÍA**, eleva planificación docente de la asignatura **BROMATOLOGÍA III**, que se dicta en el Segundo Cuatrimestre del Tercer Año de la citada carrera; y

CONSIDERANDO:

Que la docente Dra. Natalia María Elisa AVILA CARRERAS ha presentado la planificación de cátedra de la asignatura Bromatología III, la cual fue analizada y aceptada por la Comisión de Seguimiento de la Carrera.

Que el Programa Analítico adjuntado se ajusta a los contenidos 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 Nº 16/2019, de fecha 5 de noviembre de 2019, con el voto favorable de los TRECE (13) 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 III** que se dicta en el Segundo Cuatrimestre del Tercer Año de la Carrera **LICENCIATURA EN BROMATOLOGÍA**, de acuerdo al 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 **806/2019**.

BROMATOLOGÍA III

CARRERA: Licenciatura en Bromatología – Plan de Estudios 2008
CORRESPONDE AL AÑO ACADÉMICO: 3º Año 2º Cuatrimestre
CARGA HORARIA: 90 hs
DOCENTE A CARGO: Dra. Natalia María Elisa AVILA CARRERAS

PROGRAMA ANALÍTICO Y DE EXAMEN

PROGRAMA ANALÍTICO Y DE EXAMEN

Unidad Nº 1. Nombre de la Unidad: Carnes.

Contenidos:

Composición, estructura y valor nutritivo. Modificaciones sufridas por la carne. Contracción muscular ante-mortem. Post-mortem: Rigidez cadavérica. Clasificación y calidad en el matadero. Tipos y categorías comerciales. Tecnología de la producción, almacenamiento y transporte. Variación por cocido y por procesos de conservación. Microbiología de la carne. Legislación bromatológica vinculada al contralor higiénico de las carnes.

Unidad Nº 2. Nombre de la Unidad: Productos cárnicos.

Contenidos:

Composición, estructura y valor nutritivo. Modificaciones sufridas por los productos cárnicos. Clasificación. Tecnología de la producción, almacenamiento y transporte. Variación por cocido y por procesos de conservación. Productos elaborados: chacinados y conservas. Salazones. Legislación bromatológica vinculada al contralor higiénico de los productos cárnicos.

Unidad Nº 3. Nombre de la Unidad: Productos de la pesca.

Contenidos:

Pescados, mariscos y moluscos. Clasificación. Composición y estructura. Valor nutritivo. Evaluación pos mortem. Rigidez cadavérica. Propiedades funcionales de las proteínas. Efectos de la cocción en el procesado. Alteraciones: transformaciones de compuestos. Modificaciones iniciales en el pescado. Formas de conservación (congelación, salazón, ahumado, acidificación). Estimación de la calidad del pescado congelado. Legislación.

Unidad Nº 4. Nombre de la Unidad: Productos avícolas.

Contenidos:

Carnes de aves: estructura, composición química. Fibras musculares. Contracción muscular. Formas metabólicas de contracción muscular. Clasificación de músculo esquelético. Rigor mortis y maduración de la carne. Capacidad de retención del musculo (CRA). Valor nutritivo. Selección de razas. Instalaciones de producción y faena. Control de calidad: indicadores de calidad. Técnicas de conservación. Aspectos microbiológicos. Huevos y Ovoproductos: composición y valor nutritivo del huevo. Digestibilidad del huevo.



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>

Colesterol. Conservación de los huevos frescos. Ovo productos: técnicas de obtención. Propiedades funcionales y tecnofuncionales (pasteurización, congelación, secado. Legislación.

Unidad N° 5. Nombre de la Unidad: Leche y productos industriales derivados.

Contenidos:

Leche: propiedades físico-químicas de la leche. Estructura y composición química y física. Valor nutritivo. Parámetros de calidad. Tecnología e higiene. Normas de higiene en el ordeño. Microbiología de la leche. Caseínas de la leche. Tratamientos de conservación y elaboración: separación de crema. Homogeneización. Pasteurización (HTST-LTLT). Esterilización (UAT). Otras formas de expendio. Análisis de la leche y legislación. Productos industriales derivados:

- Quesos: composición y valor nutritivo. Clasificación. Aspectos químicos y microbiológicos de su elaboración. Proceso de elaboración. Clasificación. Conservación. Legislación.

- Manteca: composición. Producción. Fabricación. Reacciones químicas.

Pasteurización y refrigeración.

- Helados: estabilizantes, emulsionante. Producción industrial.

Unidad N° 6. Nombre de la Unidad: Bebidas fermentadas.

Contenidos:

Definición de bebidas alcohólicas. Clasificación. Actividad vitivinícola en el país. Vino. Características de la vid. Proceso de elaboración de Vinos. . Composición y fundamentos de su elaboración: materia prima, microorganismos empleados. Análisis y legislación bromatológica. Cerveza: Definición. Composición y características. Requisitos, características sensoriales. Denominación. Clasificación. Prácticas prohibidas. Análisis físico-químicos. Rotulación. Producto a granel. Sidra. Definición. Composición, valor nutricional. Análisis físico-químicos. Legislación nacional e internacional. Bebidas destiladas. Licores. Características. Definición. Composición. Proceso de obtención. Legislación.

Unidad N° 7: Nombre de la Unidad: Alimentos transgénicos.

Contenidos:

Evolución de la Bromatológica. Alimentos transgénicos. Razones de su generación: características incorporadas, cultivos transgénicos liberados al medio, ejemplos. Riesgos y beneficios: sanitarios, ambiental, económico. Etiquetado.