



ASIGNATURA: **PROYECTO IIII**
ÁREA: **ESPACIO DE DEFINICIÓN INSTITUCIONAL**
PROFESORA: **CECENARRO, M GILDA**
3ro C BAGRA
PAAEPA DICIEMBRE 2017 – FEBRERO 2018

PROGRAMA

PRIMER TRIMESTRE

UNIDAD Nº 1

Seguridad personal y ambiental

BPM personales. Requisitos de higiene personal. Indumentaria reglamentaria. Buenos hábitos y libreta sanitaria.

Concepto de higiene y BPM. Código Alimentario Argentino. PCC: Puntos Críticos de Control. Programa de limpieza y desinfección, procedimientos de limpiezas y desinfección. (POES) Agentes de limpieza más comunes. Agentes de desinfección más comunes. Forma física y modos de uso. Fabricación de alcohol al 70% para descontaminar superficies

UNIDAD Nº2

Análisis de alimentos

ALIMENTOS: definiciones y clasificaciones. Composición química general.

Envases y material de embalaje. Etiquetado.

Control organoléptico de materias primas: color, sabor, olor y textura.

Control de materias primas frescas y secas. Secos: recepción –transporte, habilitación SENASA, conductor, buenas prácticas de carga y

descarga; integridad e higiene del envase; rótulos con información según normativa vigente.

Frescos: Idem anterior.

Almacenamiento de materias primas. Rotación. PEPS.

Procedimiento de auto inspección. Estándares de calidad sanitaria.

UNIDAD Nº 3

La reutilización de envases

Acopio de envases de vidrio. Selección de envases y tapas para fabricación de conservas.

Esterilización por hervido. Secado. Descontaminación. Sanitización de tapas

SEGUNDO TRIMESTRE

UNIDAD Nº 4

La Inocuidad de los Alimentos

Microbiología de alimentos. Tipos de microorganismos: beneficiosos, alterantes, patógenos.

Bacterias, hongos, levaduras, virus y parásitos.

LOS MICROORGANISMOS ALTERANTES y PATÓGENOS: Bacterias, hongos y levaduras.

Los parásitos y virus.

Factores de crecimiento microbiano: el oxígeno, el agua, los nutrientes. la actividad de agua, el pH y su relación con la acidez. La temperatura.

Zona de riesgo

Afluentes de agua fría, caliente, agua potable, limpieza de tanques.

Contaminantes, clasificación: físico, químico, biológico.

Contaminación cruzada.

Microorganismos que producen enfermedades a través de los alimentos: Salmonella, E coli, T Triquinosis.

Métodos de conservación. Métodos físicos y químicos. Escaldado (blanqueo). Pasteurización y esterilización. Refrigeración y congelamiento.

NIVEL SECUNDARIO



Secado y liofilización. Agregado de sustancias químicas que modifican el pH, alcalinización o acidificación. Uso de antibióticos y conservantes químicos. Conceptos generales y procedimientos.
Control de plagas. Agentes de control más comunes. Formas de prevención, rotación de principios activos y manejo integral.

UNIDAD Nº5 **Tecnología en elaboración de confituras**

El azúcar como conservador. Fabricación de la mermelada. La ebullición a presión atmosférica. Ebullición en vacío. Fabricación continua de mermelada. Llenado de la mermelada. Confituras, frutas escarchadas y glaseadas. Producción de jaleas de frutas. Línea de producción de jaleas y mermeladas de alta graduación Brix. Características organolépticas que debe tener el producto acabado. Esterilización del producto

TERCER TRIMESTRE

UNIDAD Nº5 **Tecnología en elaboración de confituras (continuación)**

Fabricación de la mermelada. La ebullición a presión atmosférica. Ebullición en vacío. Fabricación continua de mermelada. Llenado de la mermelada. Confituras, frutas escarchadas y glaseadas. Línea de producción de jaleas y mermeladas de alta graduación Brix. Características organolépticas que debe tener el producto acabado. Almíbares. Frutas en almíbar. El refractómetro para el control de calidad. Esterilización del producto

UNIDAD Nº6 **Tecnología en elaboración de conservas de hortalizas**

Elaboración de encurtidos, escabeches y conservas en vinagre. El método Appert. El escaldado y el blanqueado de las hortalizas. El aceite y el vinagre como líquidos de cobertura. La inhibición enzimática en tejidos vegetales. El pH como control de calidad en conservas. Esterilización del producto

OBSERVACIONES DEL DOCENTE:

- **Indicadores de logro**
 - Interpretar información técnica, relacionada con productos, procesos y/o tecnología aplicable a trabajos en gastronomía, identificando
 - códigos y simbología propios de la actividad, verificando su pertinencia y alcance para realizar una acción requerida.
 - Aplicar las normas de seguridad específicas, tanto en las tareas propias como en el contexto general de la gastronomía, en cuanto a su
 - seguridad personal y de terceros, manteniendo las condiciones de orden e higiene del ambiente de trabajo.
 - Integrar las técnicas de trabajo, la información, la utilización de insumos y equipamiento, los criterios de calidad y de producción y los
 - aspectos de seguridad e higiene en las actividades de la elaboración de preparaciones culinarias.
 - Aplicar criterios de requisición y abastecimiento de las materias primas y su mejor aprovechamiento basado en las normas de calidad y
 - seguridad alimentaria.

- **Bibliografía sugerida**

- ✓ CONSERVACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS. HOLDSWORTH, S. D. Ed. Acibia.



- ✓ MANUAL DE INDUSTRIAS DE ALIMENTOS. RANKEN, M. D. Ed. Acribia.
- ✓ TECNOLOGÍA DEL PROCESADO DE LOS ALIMENTOS. PRINCIPIOS Y PRÁCTICAS. FELLOWS, P. Ed. Acribia.
- ✓ PRINCIPIOS DEL ENVASADO DE ALIMENTOS. HEISS, R. Ed. Acribia.
- ✓ PROCESADO TÉRMICO Y ENVASADO DE LOS ALIMENTOS. REES, T. A. G. Ed. Acribia.
- ✓ INGENIERÍA INDUSTRIAL ALIMENTARIA. MAFART, P. Ed. Acribia.
- ✓ INTRODUCCIÓN A LA BIOQUÍMICA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS. CHEFTEL, J. C. Ed. Acribia.
- ✓ PROCESADO DE HORTALIZAS. ARTHEY, D. Ed. Acribia.
- ✓ CONSERVACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS. (3ª edición). SOUTHGATE, D. Ed. Acribia.
- ✓ CONSERVACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS. SPEDDING, C. R. W. Ed. Acribia.
- ✓ TECNOLOGÍA DE LA FABRICACIÓN DE CONSERVAS. SIELAFF, H. Ed. Acribia.

- **Entregables**
 - **CARPETA DE TP DE ELABORACIONES**