



COLEGIO LEÓN XIII A-119
INSTITUCION SALESIANA - OBRA DE DON BOSCO
Dorrego 2124 (1414) CIUDAD DE BUENOS AIRES
SECUNDARIO@INSTITUTOLEONXIII.EDU.AR /
WWW.LEONXIII.COM.AR

ASIGNATURA: Tecnología de los Alimentos I
ÁREA: Ciencias Naturales
PROFESOR/A: M Gilda Cecenarro
AÑO/DIVISIÓN/MODALIDAD: 4° C BAATA
CICLO LECTIVO: 2017
PAAEPA DICIEMBRE 2017 – FEBRERO 2018

PROGRAMA DE CONTENIDOS

PRIMER TRIMESTRE

LOS ALIMENTOS . Concepto y Definiciones. El CAA (Código Alimentario Argentino). Clasificaciones de alimentos. Su composición básica: las biomoléculas. Nuevas tendencias en los alimentos (alimentos funcionales, transgénicos, novel foods, etc): definiciones, características generales, aplicaciones nutricionales.

LOS SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD EN EL SECTOR AGROALIMENTARIO. Definición de calidad. Control de Calidad. Fundamentos de: las BPA (Buenas Prácticas Agrícolas.; las BPM (Buenas Prácticas de manufactura); APPCC (HACCP) (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control

LAS HORTALIZAS, VERDURAS Y FRUTAS . Papel de la Industria en la alimentación. Especies más utilizadas. Criterios legales, analíticos, sanitarios y de calidad en la materia prima de alimentos de origen vegetal. Las conservas vegetales: la aceituna verde en salmuera. Control de calidad de materia prima. Desamarizado. Fermentación: etapas y controles. Comercialización. Control de calidad. Los pickles. Pasos de elaboración. Puntos críticos. Control de calidad

LOS ALIMENTOS EDULCORANTES. Azúcar de mesa, jarabes de Glucosa y Fructosa: aplicaciones. Edulcorantes como sorbitol

ALIMENTOS y BEBIDAS RICOS EN HIDRATOS DE CARBONO EDULCORANTES. Miel: Definición. Tipos. Control de calidad. Diferencia entre Dulces, jaleas, mermeladas y confituras en general. Dulce de leche: composición y tipos. Principales controles de calidad. Jugos y néctares: diferencias y análisis de control de calidad.

Segundo trimestre

EL HUEVO Y SUS DERIVADOS . Definiciones legales e importancia en la alimentación. Partes y composición. Criterios legales, analíticos, sanitarios y nutricionales de calidad. Formas y criterios de comercialización. .

LA LECHE . Datos de producción y consumo. Importancia del sector en la alimentación humana. Leche de Vaca: definiciones legales, tipos e importancia nutricional y tecnológica. Otras leches con importancia nutricional (cabra, oveja, etc.). Operaciones tecnológicas básicas: recogida, higienización, homogenización, métodos de conservación (pasterización, esterilización, congelación). Modificaciones químicas y bioquímicas, tipos, procesos tecnológicos y comercialización.

LOS DERIVADOS LÁCTEOS. Definiciones legales, composición, clasificaciones, importancia nutricional, criterios legales, analíticos, sensoriales y sanitarios de calidad, procesos

tecnológicos de elaboración, conservación y comercialización de: yogures, ricota y quesos frescos como cuartirolo.

LA CARNE. Definiciones legales. Datos de producción y consumo. Proceso de maduración de la carne, cambios post-mortem. Propiedades tecnológicas del músculo. Criterios legales, analíticos, sensoriales, sanitarios y nutricionales de calidad. Tecnología del tratamiento y procesado de la carne: Conservación por procedimientos físicos (refrigeración, congelación, descongelación, radiación, secado, etc.) y químicos (ahumado, curado, salazón, etc.) y comercialización de los mismos.

LOS DERIVADOS CÁRNICOS. Productos y derivados cárnicos: tipos y clasificaciones legales (crudos, curados, tratados por calor, etc.), procesos generales de elaboración (picado, mezclado, llenado, etc.), tratamientos y tecnología de los procesos.

Tercer trimestre

ACEITES Y GRASAS . Grasas alimenticias. Definiciones legales. Importancia de la industria en la alimentación. Tecnología de las grasas vegetales comestibles: aceite de oliva, aceite de semillas oleaginosas. Conservación y comercialización. Refinado. Criterios legales, analíticos, sensoriales, nutricionales y sanitarios de calidad. Otras grasas vegetales. Procesos tecnológicos de obtención, conservación y comercialización. Grasas animales: sebos y mantecas, características, procesos de obtención. Grasas modificadas: Margarinas, Minarinas, Grasas sintéticas: composición, procesos de elaboración, criterios legales, analíticos, sanitarios, nutricionales y de calidad.

Programa de TP ELABORACIONES

1. Elaboración de mermeladas de estación
2. Elaboración de pickle salado mixto
3. Elaboración de panificados: pan
4. Control de calidad en huevo
5. Control de calidad en leche
6. Elaboración de derivados lácteos: ricota, yogur
7. Control de calidad en yogur y queso: pH, Comprobación del calentamiento (peroxidasa y fosfatasa). Prueba de la Reductasa (azul de metileno).
8. Control de calidad en carnes
9. Elaboración de productos cárnicos: hamburguesas de carne y medallones
10. Elaboración de alimentos grasos: manteca y mayonesa.

BIBLIOGRAFIA OBLIGATORIA: : en este caso se trabaja con la carpeta de Elaboraciones que contiene la respectiva teoría del tema

OBSERVACIONES

Los alumnos deberán presentar el material de trabajo correspondiente, la carpeta completa y los trabajos prácticos realizados durante el año lectivo.

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

Participación en clase. Trabajo continuo en clase y en casa. Evaluaciones escritas de desarrollo. Responder cuestionarios, cumplimiento y orden en la presentación de trabajos orales y escritos. Trabajos prácticos escritos individuales y en grupo. Carpeta al día completa y prolija. Evaluación continua. Utilización de modelos (gráficos; esquemas, etc.)

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Carpeta completa. Evaluaciones escritas-orales. Trabajos grupales e individuales. Entrega en tiempo y forma de material/información/trabajos solicitados. Nota conceptual (Participación, predisposición para trabajar, vocabulario adecuado, cumplimiento de las normas de convivencia, comportamiento áulico alumno-alumno, docente alumno, etc.), se evaluará el esfuerzo puesto de manifiesto, los valores logrados y las actitudes

Prof: Brom CECENARRO, M Gilda

NIVEL SECUNDARIO

“Con vos somos familia”

