



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

**ASIGNATURA: Tecnología de los Alimentos II**  
**ÁREA: Ciencias Naturales**  
**PROFESOR/A: M Gilda Cecenarro**  
**AÑO/DIVISIÓN/MODALIDAD: 5° C BAATA**  
**CICLO LECTIVO: 2017**  
**PAAEPA DICIEMBRE 2017 – FEBRERO 2018**

## **PROGRAMA DE CONTENIDOS**

### **Primer Cuatrimestre**

**LA TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS .** Concepto y Definiciones. Tecnología de los Alimentos: Objetivos fundamentales, situación actual y perspectivas. Importancia técnica y económica. Su relación con otras ciencias. Clasificaciones de alimentos. Nuevas tendencias en los alimentos (alimentos funcionales, transgénicos, novel foods, etc): definiciones, características generales, aplicaciones nutricionales. Nuevas técnicas en la elaboración de los alimentos. Concepto de Industria de alimentos. Diagramas de flujo en la industrialización

**TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS EDULCORANTES Y FRUITIVOS .** Principales edulcorantes permitidos. Composición. Papel de la Industria en la alimentación. Plantas azucareras: remolacha y caña de azúcar, fabricación, refinado y tipos comerciales. Miel: Definición. Tipos. Obtención. Criterios de calidad. Dextrosa y Jarabe de maíz.

**TECNOLOGÍA DE LOS CEREALES ALIMENTICIOS Y SUS DERIVADOS .** Principales especies y variedades. Definiciones legales, significado en la alimentación, datos de producción y consumo en la industria. Arroz y Maíz: tratamientos tecnológicos de obtención (descascarillado, pulido, etc.) y conservación, tipos comerciales, criterios de calidad nutricional. Derivados de los Cereales. Harinas: obtención, fracciones de la molienda, composición, propiedades tecnológicas (capacidad de panificación), Criterios legales, sensoriales, analíticos, nutricionales y sanitarios

### **Segundo Cuatrimestre**

**TECNOLOGÍA DE LA CARNE Y LOS DERIVADOS CÁRNICOS .** Definiciones legales. Significado de la industria cárnica en la alimentación. Datos de producción y consumo. Propiedades tecnológicas del músculo. 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. 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. Despojos cárnicos.

**TECNOLOGÍAS EN DISEÑO DE PRODUCTO:** Operaciones tecnológicas básicas: recogida, higienización, homogenización, métodos de conservación (pasterización, esterilización, congelación). Modificaciones químicas y bioquímicas, aplicaciones nutricionales, tipos, procesos tecnológicos de elaboración y comercialización.

1. .

#### **BIBLIOGRAFIA OBLIGATORIA: BIBLIOGRAFIA sugerida :**

ASTIASARAN, I. y MARTINEZ, A. Alimentos Composición y propiedades. Ed. McCraww-Hill. Interamericana. 2000 . CENZANO. Nuevo Manual de Industrias Alimentarias.1993 . CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO. De la Canal y asoc CHEFTEL, J.G. y col. Introducción a la bioquímica y tecnología de los alimentos.1984. FELLOWS, P. Tecnología del Procesado de Los Alimentos. Principios y Prácticas. Ed. Acribia. Zaragoza.

1993 .HORST DIETER. Fundamentos de Tecnología de los Alimentos. Ed. Acribia. 2001  
ORDOÑEZ PEREDA y col. Tecnología de los alimentos. Vol. I y II. 1998 . POTTER y  
HOTCHKISS. Ciencia de los Alimentos. Ed. Acribia. 1999. RANGEN, M. D. Manual de  
Industrias de Los Alimentos. Ed. Acribia. 1993. VOLLMER, G. Elementos de  
Bromatología Descriptiva. Ed. Acribia. 1999.

### **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