



Planificación Anual Asignatura Introducción a la Ciencia y Tecnología de los Alimentos



Año 2023

DOCENTE RESPONSABLE

Nombre y Apellido	Hugo Luis SANTONJA
Categoría Docente	Profesor Adjunto ordinario

MARCO DE REFERENCIA

Asignatura	Introducción a la Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Código:	A0008
Carrera	Licenciatura en Tecnologías de los Alimentos		
Plan de estudios	OCS N°3002/03		

Ubicación en el Plan

1er año

Duración	Anual	Carácter	obligatoria	Carga horaria total (h)	120
----------	-------	----------	-------------	-------------------------	-----

Carga horaria destinada a la actividad (h)

Experimental	0	Problemas ingeniería	0	Proyecto - diseño	0	Práctica sup.	0
--------------	---	----------------------	---	-------------------	---	---------------	---

Asignaturas correlativas	Cursadas	
	Aprobadas	

Requisitos cumplidos

Contenidos mínimos

El manejo de los alimentos y la actividad profesional. Requerimientos nutricionales humanos. Recursos Alimentarios, Culturas alimenticias. Procesos históricos. Nuevas tendencias. Situación actual de la industria alimenticia en Argentina. Intercambio con profesionales del medio sobre alcance del campo laboral y prácticas profesionales

Depto. al cual está adscripta la carrera	Ingeniería Química y Tecnología de los Alimentos
Área	Tecnologías Básicas Químicas y de los Alimentos
Nº estimado de alumnos	24

OBJETIVOS

- Dar nociones de la situación de país y la región en ciencia y técnica de los alimentos.
- Interiorizar a los alumnos sobre el rol que cumplirán en la sociedad como futuros profesionales del área alimenticia.
- Relacionar e integrar los conocimientos que motivarán al alumno y le darán significado a los aprendizajes.
- Remarcar, en la aplicación misma, la necesidad de nuevos conocimientos para lograr la construcción de aprendizajes
- Construir los conceptos básicos y la metodología de la profesión.
- Realizar visitas a empresas locales y/o regionales e identificación de problemas
- Introducir en el conocimiento de materiales, equipos y procesos en las visitas a plantas industriales (micro y macro empresas) de la región.
- Mostrar las nuevas tendencias nutricionales en la industria de los alimentos
- Reconocer problemas del país y a la región, sobre la industria alimenticia en los que su perfil profesional puede ayudar a solucionarlos.
- Introducir al alumno en el manejo de terminología específica y en el desarrollo de habilidades de producción oral y escrita.
- Introducirlos en los marcos regulatorios y legales que respaldan las actividades con productos alimenticios.

APORTE DE LA ASIGNATURA A LA FORMACIÓN BÁSICA Y/O PROFESIONAL

El objetivo general perseguido tanto por la Tecnicatura de los Alimentos (título intermedio) y Licenciatura en Tecnología de los Alimentos (título de grado) es encontrar estrategias de trabajo que le permitan adquirir conocimientos y desarrollar capacidades para desempeñarse en el campo profesional atendiendo a las incumbencias estipuladas en los respectivos planes de estudio. En virtud de ello, la metodología de trabajo de la presente cátedra se basa en:

- Incentivar la participación del alumno durante el desarrollo de las clases, planteando esquemas conceptuales que relacionan cada tema con los conocimientos previos que el alumno tiene, conceptos y preconceptos.
- Permitir el desarrollo de capacidades a fin de promover la creación de pequeñas y medianas empresas alimenticias, utilizar recursos no explotados con una clara conciencia ecológica, humanista y social. En este contexto se pretende generar debates y discusiones para lo cual se solicitará al alumno efectuar una Actividad de Seminario o Estudio de caso, entendiendo por tal a una problemática concreta propuesta por la cátedra o por los mismos alumnos, que deberán analizar (en la medida de sus posibilidades), evaluar y estudiar.
- Acentuar el contacto con profesionales afines, instrumentándose los medios que permitan realizar dicha actividad.

DESARROLLO DE LA ASIGNATURA

Actividades y estrategias didácticas

Esta cátedra es la primera específica de la carrera con que se encuentra el alumno.

- A través de la búsqueda de información relacionar a los alumnos con los conceptos básicos de la carrera, tales como conceptos de Ciencia y Tecnología, Alimentos, su composición y su relación con la salud. La historia de la alimentación. La Industria alimentaria, códigos de alimentación.
- En ella mediante seminarios participarán profesionales de diferentes ámbitos relacionados con las temáticas propias de la carrera.

Los alumnos deberán realizar a lo largo del segundo cuatrimestre de un trabajo de investigación sobre un tema propuestos por ellos mismos.

Trabajos experimentales

Trabajo/s de Proyecto-Diseño

Recursos didácticos

Recursos bibliográficos a los que tienen acceso vía internet y/o en la biblioteca de la Facultad de Ingeniería de Olavarría.

Estrategia de evaluación de los alumnos

Regularización de la asignatura

El cursado de la asignatura se realiza de acuerdo a lo estipulado por la Res. CAFI N°227/04, según lo establecido en el Anexo inciso 1.1 con un requerimiento del 75% de asistencia.

Las presentaciones de los diferentes trabajos tendrán una producción escrita.

Promoción de la asignatura

Para la instancia de aprobación por promoción –según Res. CAFI 228/04- los alumnos deben elaborar un documento individual acerca de una problemática relacionada con el área de alimentación, que se haya descrito durante el cursado o bien una nueva.

Examen Final

Estrategias de seguimiento del proceso de desarrollo de la asignatura

Los informes que continuamente deben ir elaborando en el transcurso de la cátedra, el intercambio con profesionales y empresarios dedicados al tema, las visitas a las diferentes industrias en el caso que se puedan realizar, son algunas de las actividades que permitirán ir dándole al alumno pautas del avance en el tema y de la proyección que se pretende brindarle en las próximas cátedras que deberán cumplir en el transcurso del desarrollo de la carrera.

Cronograma

Semana	Unidad Temática	Tema de la clase	Actividades

Recursos**Docentes de la asignatura**

Nombre y apellido	Función docente
Hugo Luis Santonja	Profesor responsable
Maximiliano Faria	Ayudante

Recursos materiales**Software, sitios interesantes de Internet**

Software, sitios internet
 -Dietanet: información sobre dietética y nutrición <http://dietanet.com/>
 - Instituto de nutrición de Centroamérica y panamá. <http://www.incap.org.gt/>
 - Índice de nutrición y dietética. Información sobre composición y valor energético de los alimentos. <http://laisla.com/uned/indice.htm>
 - Alimentos Argentinos <http://alimentos.argentinos.gov.ar>
 - Secretaria de Agricultura, Ganadería pesa y alimentación <http://sagpya.mechon.gov.ar>

Principales equipos o instrumentos**Espacio en el que se desarrollan las actividades**

Aula	Si	Laboratorio	Elija un elemento.	Gabinete de computación	Elija un elemento.	Campo	Elija un elemento.
------	----	-------------	--------------------	-------------------------	--------------------	-------	--------------------

Otros**ADEMAS DEL DESARROLLO REGULAR, SE ADOPTA PARA LA ASIGNATURA :**

Cursada intensiva	No	Cursada cuatrimestre contrapuesto	No
Examen Libre	No		

Estrategia de evaluación de los alumnos para Examen Libre



Programa Analítico Asignatura
Introducción a la Ciencia y
Tecnología de los Alimentos
(código: A0008)



Departamento responsable	Ingeniería Química y Tecnología de los Alimentos	Área	Química
--------------------------	--	------	---------

Plan de estudios	OCS N°3002/03
------------------	----------------------

Programa Analítico de la Asignatura – Año 2022

Unidad 1. ciencia y tecnología sus definiciones, historias y diferencias. Su aplicación a la industria de los alimentos. Introducción a la Tecnicatura y Licenciatura en tecnología de los Alimentos en el contexto del desarrollo histórico de la profesión. Actividad profesional. Ética profesional.

Unidad 2: Nutrición humana. Nutrientes esenciales. Energía. Función de los nutrientes. Tipos de alimentos

Unidad 3 situación actual del complejo alimentario nacional. Recursos alimenticios nacionales y regionales. Recursos

vegetales: cereales, oleaginosas., frutas y hortalizas. Recursos animales: carnes blancas y rojas, pescados, miel y leche.

Unidad 4: Producción industrial. Importancia económica de la industria alimenticia nacional y regional. Importancia de la ecología y de la seguridad. Importancia del impacto social.

Bibliografía Básica


- Cheftel Jean Claude. 1989 "Introducción a la bioquímica y tecnológica de los alimentos"
- Fellows Peter 1994 "Tecnología de los alimentos"
- Adrian Jean 1990 "La ciencia de los alimentos"
- Ranke M:D 1993 "Manual de Industrias de los Alimentos"
- Rivera Vilas Luis Miguel 1995 "Gestión de la calidad agroalimentarias"
- Young R:H Ed. 1990 "Estudios de Mercado para productos alimenticios y procesamiento de alimentos en los países en desarrollo"

Bibliografía de Consulta

Docente Responsable

Nombre y Apellido **Hugo Luis Santonja**

Firma



Coordinador/es de Carrera

Carrera

Firma

Director de Departamento

Departamento Ingeniería Química y Tecnología de los Alimentos

Firma



Dra. Ing. Claudia C. Wagner

Secretaría Académica

Firma



Ing. Isabel C. Riccobene
SECRETARIA ACADEMICA
Facultad de Ingeniería - UNCPBA