

Universidad Nacional de Salta

FACULTAD DE
INGENIERIA

Avda. Bolivia 5.150 - 4.400 SALTA
T.E. (0387) 4255420 - FAX (54-0387) 4255351
REPUBLICA ARGENTINA
e-mail: unsaing@unsa.edu.ar

SALTA, **03 MAYO 2017**

00155

Expediente N° 14.358/13

VISTO la Nota N° 3048/16 mediante la cual la Lic. Valeria Cristina DEL CASTILLO, Responsable de Cátedra en la asignatura "Bromatología" de la Tecnicatura Universitaria en Tecnología de Alimentos que se dicta en la Sede Regional Metán-Rosario de la Frontera, eleva –para su aprobación- el nuevo Programa de la materia, y

CONSIDERANDO:

Que la Escuela de Ingeniería Química, previa intervención de su Comisión de Adscripción y Reglamento, aconseja aprobar el Programa presentado, por ajustarse a los contenidos mínimos del Plan de Estudios vigente.

Que el Artículo 113 del Estatuto de la Universidad, al enumerar los deberes y atribuciones del Consejo Directivo, en su Inciso 8. incluye el de "*aprobar los programas analíticos y la reglamentación sobre régimen de regularidad y promoción propuesta por los módulos académicos*".

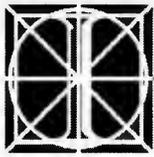
Por ello y de acuerdo con lo aconsejado por la Comisión de Asuntos Académicos mediante Despacho N° 59/2017,

EL CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE INGENIERÍA

(en su IV Sesión Ordinaria, celebrada el 26 de abril 2017)

RESUELVE:

ARTÍCULO 1º.- Aprobar, con vigencia al Período Lectivo 2017, el Programa de la Asignatura "Bromatología" de la Tecnicatura Universitaria en Tecnología de Alimentos que se dicta en la Sede Regional Metán-Rosario de la Frontera que, como Anexo, forma parte



Universidad Nacional de Salta

**FACULTAD DE
INGENIERIA**

Avda. Bolivia 5.150 - 4.400 SALTA
T.E. (0387) 4255420 - FAX (54-0387) 4255351
REPUBLICA ARGENTINA
e-mail: unsaing@unsa.edu.ar

Expediente N° 14.358/13

integrante de la presente Resolución.

ARTÍCULO 2º.- Hacer saber, comunicar a Secretaría Académica de la Facultad; a la Lic. Valeria Cristina DEL CASTILLO, en su carácter de Responsable de Cátedra; a la Escuela de Ingeniería Química; a la Sede Regional Metán-Rosario de la Frontera; a la Dirección de Alumnos, al Departamento Docencia y girar los obrados a la Dirección General Administrativa Académica para su toma de razón y demás efectos.

RESOLUCIÓN FI **00155** -CD- **2017**

DRA. ANALIA IRMA ROMERO
SECRETARIA ACADEMICA
FACULTAD DE INGENIERIA - UNSa

ING. PEDRO JOSE VALENTIN ROMAGNOLI
DECANO
FACULTAD DE INGENIERIA - UNSa

ANEXO

MATERIA: BROMATOLOGIA

PROFESOR: Valeria Del Castillo

CARRERA: TECNICATURA EN TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (Plan 2000)

TEMA I

Bromatología: Definición. Alimento. Nutriente. Producto alimenticio. Muestreo. Análisis Bromatológicos. Clasificación. Técnicas generales de análisis bromatológicos. BPM.

TEMA II

Legislación Alimentaria Vigente: Internacional, nacional, provincial y municipal. Codex, CAA, Ley federal de carnes, normativa Mercosur. Rotulado Nutricional. Control Bromatológico. Organismos. MA&YP, ANMAT, INAL, SENASA.

TEMA III

Alimentos Hidrocarbonados: Cereales y derivados, harinas, pan y pastas. Definición, clasificación, Características. Control de Calidad. Legislación vigente.

TEMA IV

Alimentos Proteicos: Leche, carnes, pescados y huevos. Definición. Clasificación. Derivados. Características. Control de calidad. Legislación Vigente.

TEMA V

Alimentos grasos: Aceites y grasas. Definición. Clasificación. Metodología Analítica. Control de calidad. Características. Adulteraciones Frecuentes. Legislación vigente.

TEMA VI

Alimentos azucarados. Azucres, miel y dulces. Definición. Clasificación. Características. Control de calidad. Legislación vigente.

TEMA VII

Alimentos Vegetales. Definición. Clasificación. Conservas. Características. Control de calidad. Legislación vigente.

TEMA VIII

Agua y bebidas sin alcohol: Definición Clasificación. Características. Control de Calidad. Legislación Vigente

TEMA IX

Bebidas alcohólicas fermentadas: cerveza y vino. Definición. Clasificación. Características. Control de Calidad. Legislación Vigente

TEMA X

Alimentos dietéticos: Definición. Clasificación. Características. Control de calidad. Legislación vigente.

TEMA XI

Aditivos alimentarios: Definición. Clasificación. Características. Usos. Legislación vigente.

BIBLIOGRAFIA

- Código Alimentario Argentino. Ed. De la Canal
- Análisis Moderno de los Alimentos. R. Lees. Ed. Acribia.
- Bromatología. Adolfo Leandro Montes. Tomos I, II y III. Ed. Universitaria de Buenos Aires.
- Ciencia de la Carne y de los Productos Cárnicos. Price J. F. Ed. Acribia.
- Ciencia de la Leche. Principios de Técnicas Lecheras. Charles Alais. Ed. C.E.C.S.A..
- Conservación de Alimentos. Desrosier N. C.E.C.S.A. .
- Conservación Química de los Alimentos. Lück Erich. Ed. Acribia.
- Conservas Alimenticias, Fundamentos Técnicos Microbiológicos. Herson A. C. Ed. Acribia.
- Engineering and Food. Vol I y II. Mc Kenna B. M. Ed. ELSEVIER.
- Fundamentos de Ciencia de la Carne- J. C. Forrest. Ed. Aberle. Ed. Acribia.
- Higiene y Toxicología de los Alimentos. Hobbs B. C..
- Ingeniería Industrial Alimentaria. Mafart P. Y Béliard E.. Vol I y II. Ed. ACRIBIA, S.A..
- Introducción a la Microbiología Moderna de los Alimentos. Board R. G. Ed. Acribia.
- Introducción a la Bioquímica y Tecnología de los Alimentos. I Cheftel H. Vol. I y Vol. II. Ed. Acribia.
- Introducción a la Higiene de los Alimentos. Sinell Hans- Jurgen. Ed. Acribia.
- La Carne y el Frío. Producción, Transformación, Comercialización. Collin D. Ed. Paraninfo.
- La Ciencia de los Alimentos de la A a la Z. Adrian J. Franone R. Ed. Acribia.
- Manejo Higiénico de Viveres. N.I.F.I.. Ed Limusa.
- Métodos Modernos de Análisis de Alimentos. Maier, Hans G. Ed. Acribia.
- Métodos Modernos de Análisis Químicos de Carnes y Productos Cárnicos. Gunther H. O. Ed. Acribia.

- Microbiología de los Alimentos y sus Procesos de Elaboración. Nickerson J. T. y Surkey A. J.. Ed. Acribia.
- Microbiología de los Alimentos. W. C. Frazier. Ed. Acribia.
- Microbiología Moderna de los Alimentos. Jay, J. M. Ed Acribia.
- Microorganismos de los Alimentos. Vol. I y II. Ed. Acribia.
- Nutrición y Alimentos Dietéticos. Bender A. E. Ed. Acribia.
- Prácticas de Ciencia de los Alimentos. Salfield J. R. Ed. Acribia.
- Principios de Envasado de los Alimentos. Guía Internacional. Heiss R. Ed. Acribia.
- Procesos de Conservación de Alimentos. Casp A. Y Abril J. Ed. Mundi Prensa.
- Propiedades Físicas de los Alimentos y de los Sistemas de Procesado. Lewis M. J.. Ed. Acribia S.A..
- Química de los Alimentos. Belitz H. D. y Groschw. Ed. Acribia.
- Química de los Alimentos. Mecanismos y Teoría. Dominic W. Y Wong S. . Ed. Acribia.
- Química de los Alimentos. Owen R. Fennema. Ed. Acribia S.A.
- Saneamiento de la Industria Alimentaria. A. L. Montes. EUDEBA.
- Técnicas de Laboratorio para el Análisis de Alimentos. Pearson. J. D.. Ed. Acribia.
- Tecnología de Alimentos. Procesos Químicos y Físicos en la Preparación de Alimentos. Charley H.. Ed. LIMUSA.
- Tecnología de Cereales. Kent N. L. Ed Acribia.
- Toxicología de los Alimentos. Liedner E. Ed Acribia.

REVISTAS:

Industria Alimentaria.

La Alimentación Latinoamericana.

La Industria Cárnica Latinoamericana.

Alimentos Argentinos

Otros libros:

- Larrañaga Coll, I.J. Control e Higiene de los Alimentos. Mc Graw Hill. 1999.
- Ranken, M.D. Manual de Industria de los Alimentos. Ed. Acribia. 1993.
- Bourgeois C.M., Mesclé J.F., Zucca J. Microbiología Alimentaria. Tomo I. Ed. Acribia. 1994.
- Lerena, C.A. Manual Básico para Manipuladores de Alimentos de la Industria y el Comercio. Assistance Food. 2001.
- Lerena C.A. Bromatología de los productos de pesca. Ed. Hemisferio Sur. Bs As. 1988.

- Andrada C.A. Control de Alimentos. Hacia una Red de Seguridad Alimentaria. Ed. La Colmena. Bs As. 2007.
- Armendaris Sanz J.L. Seguridad e Higiene en la Manipulación de Alimentos.
- Roman Jeantet. Ciencia de los Alimentos. Vol I y II.
- Lerena, Cesar Augusto. Bromatología Total.
- Forsythe, S.J. Alimentos Seguros.
- Díaz de Santos. Métodos Normalizados para el análisis de aguas potables. Awwa Apha. Madrid. 1992.
- Dana B. Ott. Manual de Laboratorio de Ciencia de los Alimentos. Control de Calidad del Agua
- Potter, N.N. La Ciencia de los Alimentos.

Web Sites

<http://www.alimentosargentinos.gov.ar/>

www.anmat.gov.ar. Ministerio de Salud ANMAT. Instituto Nacional de Alimentos.

www.inta.gob.ar

www.inti.gob.ar



[Handwritten signature]
Valencia del Cas Hillo

[Handwritten signature]
DRA. ANALIA IRMA ROMERO
SECRETARIA ACADEMICA
FACULTAD DE INGENIERIA - UNSa

[Handwritten signature]
ING. PEDRO JOSE VALENTIN ROMAGNOLI
DECANO
FACULTAD DE INGENIERIA - UNSa