



Universidad Nacional de Salta
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD
AV. BOLIVIA 5150 – A4408FVY SALTA
REPUBLICA ARGENTINA
TELEF. (0387) 4255404/330/332
TELEF. FAX (0387) 4255456



RESOLUCION -CD- N°

240-18

Salta, 19 ABR 2018
Expediente N° 12.674/13

VISTO: Las presentes actuaciones , mediante las cuales se tramita la aprobación del programa de la asignatura " **TÉCNICA DIETÉTICA** " de la Carrera de Nutrición correspondiente al Plan de Estudios 2014; y,

CONSIDERANDO:

Que la Comisión de Carrera de Nutrición, emite el informe correspondiente a fs. 647.

Que el programa elevado por la Lic. JURY, Ana María, cumple con los requisitos establecidos por el Reglamento de Planificación obligatoria (Resoluciones Internas N° 516/95 y 225/02)

POR ELLO: y en uso de las atribuciones que le son propias y atento a lo aconsejado por la Comisión de Docencia, Investigación y Disciplina de éste Cuerpo mediante Despacho N° 381/17.

EL CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

(En su Sesión Ordinaria N° 19/17 del 05/12/17)

RESUELVE

ARTICULO 1°: Tener por aprobado el programa de la asignatura " **TÉCNICA DIETÉTICA** " de la Carrera de Nutrición, correspondiente al Plan de Estudios 2014, el que como ANEXO I, forma parte de la presente de la presente resolución.

ARTICULO 2°: Hágase saber y remítase copia a: Comisión de Carrera de Nutrición, Lic. JURY, Ana María y siga a la Dirección General Administrativa Académica - Dirección de Alumnos de esta Facultad a sus efectos.



LIC. MARIA JULIA RIVERO
SECRETARIA ACADEMICA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD - UNSa



Lic. María Silvia Forsyth
Decana
Facultad de Ciencias de la Salud - UNSa



Universidad Nacional de Salta
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

AV. BOLIVIA 5150 – A4408FVY SALTA
REPUBLICA ARGENTINA
TELEF. (0387) 4255404/330/332
TELEF. FAX (0387) 4255456



RESOLUCION -CD- N°

240-18

Salta, 19 ABR 2018
Expediente N° 12.674/13

PROGRAMA ANALITICO

CARRERA: Licenciatura en Nutrición

ASIGNATURA: TÉCNICA DIETÉTICA

PLAN DE ESTUDIOS: 2014 (Res C.S. N° 583/17)

UBICACIÓN EN EL PLAN DE ESTUDIOS: 2° Año

RÉGIMEN DE CURSADO: Anual

REQUISITOS PARA EL CURSADO: Tener regularizadas o aprobadas las materias correlativas de 1° Año: Alimentos y Química Biológica.

CARGA HORARIA SEMANAL: 5 horas

TOTAL: 150 horas

PROFESOR RESPONSABLE: LIC. ANA MARIA JURY

FUNDAMENTACIÓN DE LA IMPORTANCIA DE LA ASIGNATURA EN EL PLAN DE ESTUDIOS

La asignatura brinda la formación en competencias específicas referidas al manejo técnico de los alimentos con fundamentos científicos, las mismas resultan básicas para el ejercicio profesional en diferentes ámbitos laborales. La preparación adecuada de los alimentos, mediante la selección y aplicación de procedimientos, técnicas y métodos correctos, con estudio de las modificaciones experimentadas, es considerada tanto una ciencia como un arte, y persigue como finalidad última, el logro de una alimentación equilibrada y saludable. Los conocimientos abordados en



Universidad Nacional de Salta
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

AV. BOLIVIA 5150 – A4408FVY SALTA

REPUBLICA ARGENTINA

TELEF. (0387) 4255404/330/332

TELEF. FAX (0387) 4255456



RESOLUCION -CD- N°

240-18

Salta, 19 ABR 2018
Expediente N° 12.674/13

la materia pertenecen al ámbito exclusivo de la práctica profesional del nutricionista para la producción de alimentos y preparaciones con atributos de calidad nutricional, sensorial e higiénica.

OBJETIVOS:

Generales:

- Introducir al estudiante en el conocimiento de la naturaleza de los alimentos, poniendo énfasis en la comprensión de los principios científicos que intervienen en la preparación de los alimentos.
- Promover el interés en la investigación de las ciencias de la alimentación.

Específicos:

Que el estudiante:

- Adquiera conocimientos de la naturaleza, características funcionales y limitaciones de los elementos que intervienen en las preparaciones de alimentos.
- Conozca y maneje la terminología técnica.
- Desarrolle habilidades en la creación, experimentación y evaluación de procedimientos de preparación de alimentos
- Interprete, mediante la experimentación, los efectos de la variación cuali-cuantitativa de los ingredientes

CONTENIDOS

Los contenidos se seleccionaron en base a las intenciones educativas, los principios de procedimientos y los objetivos de aprendizaje.

El Programa Analítico consta de los siguientes ejes temáticos con los temas vinculados a los mismos:



Universidad Nacional de Salta
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

AV. BOLIVIA 5150 – A4408FVY SALTA
REPUBLICA ARGENTINA
TELEF. (0387) 4255404/330/332
TELEF. FAX (0387) 4255456



RESOLUCION -CD- N° **240-18**

Salta, **19 ABR 2018**
Expediente N° 12.674/13

EJE TEMÁTICO 1: PRINCIPIOS GENERALES DE LA TÉCNICA DIETÉTICA

TEMAS VINCULADOS

Técnica Dietética. Concepto. Objetivos. Procedimientos utilizados en la preparación de alimentos. Modificaciones de los alimentos según el tratamiento. Criterios en la preparación de alimentos.

Técnicas de medición. Uso de equipos de Laboratorio de Dietotecnia. Receta culinaria. Elaboración de ficha de estandarización de preparaciones alimenticias.

Cocción de alimentos. Mecanismos de transferencia de calor. Factores que influyen en la transferencia de energía. Métodos de cocción. Características. Efectos de la cocción en alimentos.

Formas de conservación de alimentos. Refrigeración y Congelación de alimentos. Procedimientos. Modificaciones.

EJE TEMÁTICO 2: PROPIEDADES DE LOS PRINCIPALES COMPONENTES ALIMENTICIOS

TEMAS VINCULADOS

Agua. Funciones en la preparación de alimentos. Propiedades. Medio de transferencia de calor. Dispersiones acuosas.

Azúcares. Propiedades. Factores que influyen en las propiedades. Modificaciones. Preparaciones a base de azúcares. Productos de confitería. Miel.

Polisacáridos. Gomas vegetales. Funciones en preparaciones alimenticias. Almidones. Estructura física. Propiedades. Modificaciones. Gelatinización. Factores que afectan la gelatinización Utilización de almidones en preparaciones.

Grasas y aceites. Funciones en la preparación de alimentos. Propiedades. Factores que influyen en las propiedades de grasas y aceites. Medio de transferencia de calor.



Universidad Nacional de Salta
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

AV. BOLIVIA 5150 – A4408FVY SALTA

REPUBLICA ARGENTINA

TELEF. (0387) 4255404/330/332

TELEF. FAX (0387) 4255456



RESOLUCION -CD- N°

240-18

19 ABR 2018

Salta,
Expediente N° 12.674/13

Impregnación grasa. Factores que regulan la impregnación grasa. Modificaciones en baño de fritura y en alimentos. Precauciones en la cocción por medio graso.

Proteínas. Propiedades físicas y químicas. Modificaciones. Propiedades funcionales. Utilización en preparaciones alimentarias.

EJE TEMÁTICO 3: PRODUCTOS DE PANIFICACION

TEMAS VINCULADOS

Harina. Tipos de harinas. Tipificación de harinas. Grado de extracción. Calidad panadera de las harinas.

Gluten. Propiedades que desarrolla en la masa. Factores que influyen en el desarrollo del gluten.

Agentes leudantes. Clasificación de agentes leudantes. Leudantes químicos. Fermentación biológica.

Panes rápidos. Ingredientes y sus funciones. Procedimientos de elaboración. Modificaciones por cocción.

Panificación. Tipos de panes. Ingredientes y sus funciones. Etapas en la elaboración del pan. Modificaciones. Características de calidad. Envejecimiento del pan.

Amasados de pastelería. Ingredientes y sus funciones. Métodos de elaboración. Factores que influyen en las características del producto final. Modificaciones por cocción.

EJE TEMÁTICO 4 : ALIMENTOS. PROPIEDADES FUNCIONALES, PREPARACIONES BÁSICAS, MODIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

TEMAS VINCULADOS

Carnes. Características de calidad. Factores que influyen en las características de calidad. Cortes de carne. Métodos de cocción. Modificaciones por calor.

CAF
QMS



Universidad Nacional de Salta
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

AV. BOLIVIA 5150 – A4408FVY SALTA
REPUBLICA ARGENTINA
TELEF. (0387) 4255404/330/332
TELEF. FAX (0387) 4255456



RESOLUCION -CD- N°

240-18

Salta, 19 ABR 2018
Expediente N° 12.674/13

Preparaciones a base de carnes. Aves. Pescados y mariscos. Otros tipos de carnes.

Cereales y derivados. Características físicas y químicas. Técnicas correctas de cocción de cereales y derivados. Modificaciones por cocción. Factores que influyen en la cocción. Preparaciones a base de cereales. Utilización en preparaciones regionales.

Pastas alimenticias. Procedimientos de elaboración. Cocción de pastas. Características de calidad.

Alimentos Vegetales. Hortalizas y verduras. Clasificación. Características de calidad. Pigmentos vegetales. Pardeamiento enzimático. Formas de evitarlo. Cocción de vegetales. Técnicas correctas de cocción. Modificaciones por cocción. Preparaciones a base de vegetales.

Frutas. Características físicas y químicas. Modificaciones. Preparaciones a base de frutas. Mermeladas y jaleas. Elementos que intervienen en la elaboración. Procedimientos. Defectos en la elaboración. Causas y soluciones.

Legumbres. Características físicas y químicas. Técnicas correctas de cocción de leguminosas secas. Factores que influyen en la calidad de cocción. Modificaciones. Preparaciones a base de legumbres. Utilización en preparaciones regionales.

Cultivos andinos. Características físicas y químicas. Propiedades funcionales. Cocción de granos andinos. La quinua y el amaranto. Utilización en preparaciones.

Leche. Características físicas y químicas. Modificaciones por calor. Preparaciones a base de leche. Procedimientos de elaboración. Modificaciones. Alimentos lácteos. Características. Utilización en preparaciones.

Huevo. Características físicas y químicas. Propiedades funcionales. Modificaciones. Métodos básicos de cocción de huevos. Preparaciones a base de huevos.

Espumas de huevo y crema de leche. Características. Factores que influyen en la estabilidad. Preparaciones.

Emulsiones. Características funcionales. Agentes emulsionantes. Estabilidad de emulsiones. Emulsión tipo patrón: mayonesa. Procedimiento de elaboración.

RF
MS



Universidad Nacional de Salta
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

AV. BOLIVIA 5150 – A4408FVY SALTA
REPUBLICA ARGENTINA
TELEF. (0387) 4255404/330/332
TELEF. FAX (0387) 4255456



RESOLUCION -CD- N° **240-18**

19 ABR 2018

Salta,
Expediente N° 12.674/13

Postres congelados. Tipos de helados. Funciones de los ingredientes. Procedimiento de elaboración. Características de calidad.

PROGRAMA DE TRABAJOS PRACTICOS

OBJETIVOS

Que el estudiante:

- Aplique los conocimientos teóricos adquiridos, en experiencias prácticas de laboratorio.
- Desarrolle habilidades y destrezas en el manejo de alimentos.

TEMAS

T.P. N° 1: Conocimientos del laboratorio. Manejo de balanzas y equipo

Uso y aplicación de equipos.

T.P. N° 2: Técnicas de medición

Determinación de peso de alimentos, condimentos y especias. Determinación de volumen en alimentos. Estandarización de pesos y volúmenes de alimentos. Relación entre peso y volumen de alimentos. Establecer equivalencias entre medidas estándares y elementos de uso cotidiano.

T. P. N° 3: Dispersiones acuosas. Efectos de incorporación y pérdida de calor

Preparación de dispersiones acuosas: Preparación de infusiones Determinación de la velocidad de calentamiento y enfriamiento del agua según material del recipiente y medio utilizado.

T. P N° 4: Azúcares

Aplicación de la propiedad de solubilidad del azúcar a distintas temperaturas. Puntos del jarabe, comportamiento y usos. Elaboración de productos a base de azúcar. Evaluación de características de calidad de las preparaciones. Observación de las modificaciones del azúcar por calor seco.

CF
[Firma]



Universidad Nacional de Salta
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

AV. BOLIVIA 5150 – A4408FVY SALTA
REPUBLICA ARGENTINA
TELEF. (0387) 4255404/330/332
TELEF. FAX (0387) 4255456



RESOLUCION -CD- N° **240-18**

Salta, **19 ABR 2018**
Expediente N° 12.674/13

T.P. N° 5: Almidones y Gomas vegetales

Aplicación de diferentes tipos de calor en almidón (seco, húmedo, húmedo y medio ácido); estudio de sus modificaciones. Aplicación de técnicas para evitar la formación de grumos. Determinación de los factores que favorecen la retrogradación del almidón. Usos de diferentes gomas vegetales. Elaboración de preparaciones a base de almidón. Evaluación de características de calidad de las preparaciones.

T. P. N° 6: Grasas y Aceites

Aplicación de técnicas de pesada de grasas. Identificación de factores que favorecen el polimorfismo de las grasas. Factores que se relacionan con la impregnación grasa. Técnica correcta de cocción por intermedio de un cuerpo graso. Evaluación de características de calidad de las preparaciones.

T.P. N° 7: Harina – Gluten

Obtención de gluten. Determinación de la influencia de grasas, azúcar y sal en el desarrollo del gluten. Determinación de las características sensoriales del gluten crudo y cocido. Elaboración de preparaciones a base de gluten. Evaluación de características de calidad de las preparaciones.

T.P. N° 8: Agentes leudantes. Panes rápidos.

Elaboración de preparaciones con leudantes físicos (aire, vapor de agua) y químicos (CO₂ obtenido a partir del polvo de hornear). Análisis de las modificaciones experimentadas por cocción.

Evaluación de características de calidad de las preparaciones. Aplicación del criterio cuantitativo.

T.P. N° 9: Panificación.

Elaboración de productos de panadería mediante el método de amasado directo. Fermentación biológica. Aplicación del criterio cuantitativo. Análisis de las modificaciones experimentadas por cocción. Evaluación de características de calidad de las preparaciones. Recomposición del pan envejecido.

T.P. N° 10: Amasados de pastelería

Aplicación de las propiedades funcionales de las grasas plásticas. Procedimientos de elaboración de amasados de pastelería. Aplicación del criterio cuantitativo. Análisis de las modificaciones experimentadas por cocción. Evaluación de características de calidad de las preparaciones.

RF
[Firma]



Universidad Nacional de Salta
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

AV. BOLIVIA 5150 – A4408FVY SALTA
REPUBLICA ARGENTINA
TELEF. (0387) 4255404/330/332
TELEF. FAX (0387) 4255456



RESOLUCION -CD- N°

240-18

Salta, **19 ABR 2018**
Expediente N° 12.674/13

T. P. N° 11: Carnes

Elaboración de caldos de carne. Cocción de carne vacuna, de ave y de pescado por diferentes métodos. Usos de especias y condimentos. Elaboración de preparaciones a base de carnes.

Análisis de las modificaciones experimentadas por cocción. Evaluación de características de calidad de las preparaciones.

T. P. N° 12: Cereales y Pastas

Técnicas de cocción de cereales y derivados. Elaboración de preparaciones a base de cereales, y derivados. Utilización en preparaciones regionales. Evaluación de características de calidad de las preparaciones.

Elaboración y cocción de pastas frescas. Análisis de las modificaciones experimentadas por cocción. Evaluación de características de calidad de las preparaciones.

T. P. N° 13: Vegetales

Cocción correcta de vegetales según el pigmento. Usos de especias y condimentos. Influencia de pH ácido y alcalino en pigmento y textura. Elaboración de preparaciones a base de vegetales por distintos métodos de cocción. Análisis de las modificaciones experimentadas por cocción. Evaluación de características de calidad de las preparaciones. Factores que minimizan el pardeamiento enzimático.

T. P. N° 14: Frutas

Elementos que intervienen en preparaciones a base de frutas con alta concentración de azúcar.

Elaboración de preparaciones a base de frutas. Aplicación de diferentes métodos de cocción

Análisis de las modificaciones experimentadas por cocción. Evaluación de características de calidad de las preparaciones.

T. P. N° 15: Legumbres

Técnicas de remojo y cocción de legumbres secas. Preparaciones a base de legumbres. Utilización en preparaciones regionales Análisis de las modificaciones experimentadas por cocción. Evaluación de características de calidad de las preparaciones.

CF
[Firma]



Universidad Nacional de Salta
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

AV. BOLIVIA 5150 – A4408FVY SALTA
REPUBLICA ARGENTINA
TELEF. (0387) 4255404/330/332
TELEF. FAX (0387) 4255456



RESOLUCION -CD- N°

240-18

Salta, **19 ABR 2018**
Expediente N° 12.674/13

T. P. N° 16: Cocción de granos andinos: quinua y amaranto

Técnicas de cocción de granos andinos. Elaboración de preparaciones con granos andinos. Análisis de las modificaciones experimentadas por cocción. Evaluación de características de calidad de las preparaciones.

T.P. N° 17: Leche

Reconstitución de leche en polvo y condensada. Obtención de leches fermentadas. Elaboración de preparaciones a base de leche. Análisis de las modificaciones experimentadas por cocción. Evaluación de características de calidad de las preparaciones.

T. P. N° 18: Huevos – Espumas

Métodos básicos de cocción de huevos. Análisis de las modificaciones experimentadas por cocción

Modificación de la clara por medio mecánico.

Estadios de la espuma. Influencia de factores químicos en la estabilidad de las espumas. Preparaciones a base de espumas. Evaluación de características de calidad de las preparaciones.

T.P. N° 19: Emulsiones

Obtención de emulsiones. Usos de especias y condimentos. Determinación de la capacidad de emulsificación de la yema de huevo. Inversión de fases. Elaboración de una preparación a base de emulsión. Evaluación de características de calidad de las preparaciones.

T. P. N° 20: Postres congelados y semi-congelados

Elaboración de postres congelados. Elaboración de postres semi-congelados. Evaluación de características de calidad de las preparaciones.

METODOLOGÍA

Clases Teóricas: Se emplea exposición con interrogación en sesiones plenarias, técnicas grupales de fijación de contenidos, análisis general y de abstracción, estudio independiente y estudio de casos. Se planifica la realización de actividades previas a las teorías como recurso para activar y organizar las operaciones del pensamiento,

Handwritten signature



Universidad Nacional de Salta
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

AV. BOLIVIA 5150 – A4408FVY SALTA

REPUBLICA ARGENTINA

TELEF. (0387) 4255404/330/332

TELEF. FAX (0387) 4255456



RESOLUCION -CD- N°

240-18

Salta, 19 ABR 2018
Expediente N° 12.674/13

con la finalidad de contribuir a un aprendizaje significativo (guías de estudio, lectura de artículos científicos, consulta de material de cátedra: cartillas, manuales)

Clases Prácticas: Se aplica experimentación, demostración y resolución de problemas utilizando una Guía de Trabajos Prácticos que debe ser resuelta por los estudiantes en el Laboratorio de Dietotecnia, de la Fc de Cs. de la Salud.

EVALUACION

Clases Teóricas: Participación, clima de trabajo, cumplimiento de las actividades asignadas.

Clases Prácticas: Observación del desempeño en laboratorio, disciplina de trabajo, cuestionarios escritos, coloquios, resolución de problemas, plenarios, discusión de resultados obtenidos, informes grupales e individuales.

Parciales: Se realizan 4 parciales presenciales con sus correspondientes recuperatorios. Se emplean formularios con preguntas abiertas y estructuradas, de nivel inferior y superior de comprensión, análisis, síntesis y resolución de problemas.

Autoevaluación: La cátedra efectúa una reunión semanal para evaluar resultados y hacer ajustes del proceso educativo.

Evaluación de cátedra realizada por los estudiantes: Se lleva a cabo al finalizar la materia. Los estudiantes expresan su opinión en forma anónima e individual, mediante el llenado de un formulario con diversos ítems. La cátedra considera los aportes y sugerencias efectuados, factibles de ser aplicados en vista de mejorar el proceso de enseñanza y aprendizaje.

DF



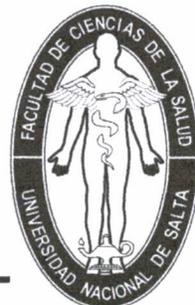
Universidad Nacional de Salta
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

AV. BOLIVIA 5150 – A4408FVY SALTA

REPUBLICA ARGENTINA

TELEF. (0387) 4255404/330/332

TELEF. FAX (0387) 4255456



RESOLUCION -CD- N°

240-18

19 ABR 2018

Salta,
Expediente N° 12.674/13

CONDICIONES PARA OBTENER LA REGULARIDAD Y/ O PROMOCIONALIDAD

Para regularizar la materia, el alumno debe aprobar el 80% de los trabajos prácticos y el 100% de los exámenes parciales, incluyendo sus correspondientes recuperatorios, con nota mínima de 60 puntos.

Para promocionar la asignatura, el alumno debe aprobar el 95% de los trabajos prácticos y el 100% de los exámenes parciales con nota de 80 puntos o superior, no considerando los recuperatorios de cada parcial.

EXAMEN LIBRE

El examen constará de dos partes:

1º Instancia: Evaluación de contenidos teóricos, oral o escrita. Aprobada la misma, se continuará con la 2º parte del examen.

2º Instancia: Evaluación práctica consistente en la ejecución y defensa del 40% de los temas del Programa de Trabajos Prácticos, a realizarse en el Laboratorio de Dietotecnia de la Facultad.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- ALAIS, C. y LINDEN, C. *Bioquímica de los alimentos*. Ed. Masson. Barcelona. 1990.
- BADUI DERGAL, S. *Química de los alimentos*. Ed. Alhambra Mexicana. México, 1996.
- BELITZ, H.D. *Química de los alimentos*. Ed. Acribia. Zaragoza, España. 1997.
- BELLO GUTIÉRREZ, J. *"Ciencia y Tecnología Culinaria"*. Editorial Díaz de Santos. Madrid, 1998.
- BELLO, J. y otros. *"Tabla de Composición para platos cocinados"*, Editorial Díaz de Santos, Madrid, 1998.
- BIRCH, G.; A.C. CAMERON Y M. SPENCER. *Ciencia de los Alimentos*. Ed. Hemisferio Sur S.A. Bs. As. 1982.
- BOBBIO, P. y F. BOBBIO. *Química do processamento de alimentos*. 2º ed. Sao Paulo. Livraria Varela, 1992.
- BRAVERMAN, J.B.S. *Introducción a la bioquímica de los Alimentos*. Ed. Omega, Barcelona, 1978.
- CHARLEY, H. *Tecnología de alimentos. Procesos químicos y físicos en la preparación de alimentos*. Ed. Limusa, México, 1991.
- CHEFTEL, J.C. y H. CHEFTEL. *Introducción a la bioquímica y tecnología de alimentos*. Vol I

Handwritten signature



Universidad Nacional de Salta
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

AV. BOLIVIA 5150 – A4408FVY SALTA
REPUBLICA ARGENTINA
TELEF. (0387) 4255404/330/332
TELEF. FAX (0387) 4255456



RESOLUCION -CD- N° **240-18**

Salta, **19 ABR 2018**
Expediente N° 12.674/13

- y II. Ed. Acribia. Zaragoza, España, 1982.
- ANMAT. CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO.
www.anmat.gov.ar/alimentos/normativas_alimentos_caa.asp
- COENDERS A. *Química Culinaria*. Ed. Acribia. Zaragoza, España, 1996.
- COULTATE, T.P. *Alimentos. Química de Componentes*. Ed. Acribia. Zaragoza, España, 1986.
- FAO. Manual sobre la utilización de los cultivos andinos subexplotados en la alimentación. Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe. Santiago de Chile, 1992.
- FAO/OMS. Oficina Regional para América Latina y El Caribe. Informe técnico. La Quinua: Cultivo milenario para contribuir a la seguridad alimentaria mundial. 2011
- FENNEMA, O.R. *Introducción a la ciencia de los alimentos*. Vol. I y II. Ed. Reverté. Barcelona, 1985.
- FENNEMA, O.R. *Química de los alimentos*. Ed. Acribia, Zaragoza, España, 1993.
- FLORES, G.; MARTÍNEZ, G; GONZÁLEZ, G; COVADONGA, T.M. *"Iniciación en la Técnica Culinaria"* Editorial Limusa. 2003. México.
- GARDA, M. R. *Técnicas del Manejo de los Alimentos*. Ed. Eudeba, Bs. As. 2003.
- GARIMALDI, U. *Los alimentos y su manejo*. Ed. Macchi. Bs. As. 1968.
- JIMÉNEZ, M.J.; S.A. HERRERA de ZELARAYAN. *Fundamentos para el manejo de alimentos*. 2° Edic. Editorial MILOR. Salta, 2.016
- *MANUAL DE USO DE EQUIPO DE LABORATORIO DE DIETOTECNIA*. Cátedra de Técnica Dietética. Fac. Ciencias de la Salud, Salta, 1996.
- MEDIN, R. y MEDIN, S. *ALIMENTOS. Introducción Técnica y Seguridad*. 2° Ed. Ediciones turísticas. Argentina 2003.
- MONTES, A.L. *Bromatología. Tomos I, II y III*. Ed. Eudeba. Bs. As.
- MULLER, H.G. y G. TOBIN. *Nutrición y ciencia de los alimentos*. Ed. Acribia, Zaragoza, s/f.
- ORNELLAS, L. *Técnica dietética. Seleccion e preparo de alimentos*. Atheneu Ed. 6° ed. Ed. Sao Paulo, 1995.
- POTTER, N. *La ciencia de los alimentos*. Ed. Edutex, México, 1978.
- SALFIELD, J.R. *Prácticas de ciencias de los alimentos*. Ed. Acribia. Zaragoza, España, 1977.
- SALINAS, R. *Alimentos y Nutrición. Bromatología aplicada a la salud*. Ed. El Ateneo. Buenos Aires. 1993.
- TAPIA, M. *Cultivos Andinos subexplotados y su aporte a la alimentación*. FAO, Santiago de Chile. 2000.
- VACLAVIK, V. y cols. *Dimensions of food*. CRC Press Taylor and Francis Group. 6° ed EEUU.. 2.006

PUBLICACIONES

La panadería –la heladería-
Industria Cárnica y Tecnología Láctea
La Alimentación Latinoamericana- Ed. Publitec

AF

QMS



Universidad Nacional de Salta FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

AV. BOLIVIA 5150 – A4408FVY SALTA
REPUBLICA ARGENTINA
TELEF. (0387) 4255404/330/332
TELEF. FAX (0387) 4255456



RESOLUCION -CD- N°

240-18

Salta, 19 ABR 2018
Expediente N° 12.674/13

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTARIA

EJE TEMATICO 1

- ADRIAN, J. y F. REGINE. *La ciencia de los alimentos de la A a la Z*. Ed. Acribia. Zaragoza, España, 1990.
- COX, P.M. *Ultracongelación de alimentos*. Ed. Acribia, Zaragoza, España, 1987.
- DESROSIER, N. *Elementos de tecnología de alimentos*. Ed. CECSA, México, 1984.
- EARLE, R.L. *Ingeniería de los Alimentos: las operaciones básicas aplicadas a la tecnología de alimentos*. Ed. Acribia, Zaragoza, 1979.
- GRUDA, Z. y J.POSTOLSKI. *Tecnología de la congelación de los alimentos*. Ed. Acribia, Zaragoza, 1986.
- INSTITUTO INTERNACIONAL DEL FRIO. *Alimentos congelados. Procesado y distribución*. Ed. Acribia, Zaragoza, 1993.

EJE TEMATICO 2

- CAKEBREAD, S. *Dulces elaborados con azúcares y chocolates*. Ed. Acribia, Zaragoza, 1975.
- FAO. *Los carbohidratos en la nutrición humana*. Roma, 1980.
- GIANOLA, C. *La industria del chocolate, bombones, caramelos y confiterías*. Ed. Paraninfo. 3° Ed. Madrid. 1985.
- MADRID, V. *Manual de técnicas de pastelería y confitería*. Ed. Madrid. Madrid, 1987.
- PRODUCTOS AZUCARADOS. Ed. Publitec. Departamento Acción Docente. Bs. As. S/a.

EJE TEMATICO 3

- AYKROYD, W.R. y J. DOUGHTY. *El trigo en la alimentación humana*. FAO. Roma. 1970.
- BENNION, E.B. *Fabricación del pan*. Ed. Acribia. Zaragoza. 1988.
- CALVEL, R. *La panadería moderna*. Ed. América Lee. Bs. As. 1980.
- DANIEL, A.R. *Preguntas y respuestas en panificación: respuestas prácticas para la panadería diaria*. Ed. Americana. Bs. As. 1979.
- GIANOLA, C. *La industria moderna de galletas y pastelería*. Ed. Paraninfo. 3° ed. Madrid. 1985.
- RAYMON, C. *La panadería moderna*. Ed. América Lee. Bs. As. 1980.
- VALLEJO DIEZ, C. *El manual práctico de panadería*. Ed. Progeusa. Sevilla. 1990.

EJE TEMÁTICO 4

- ALAIS, C. *La ciencia de la leche. Principios de técnicas lecheras*. Ed. CECSA. México. 1970.
- AYKROYD, W.R. *Las Legumbres en la nutrición humana*. FAO. Roma. 1982.
- CENZANO, I. *Elaboración, análisis y control de calidad de los helados*. Ed. Madrid. Madrid. 1988.
- CONSULTA DE ACTUALIZACION TECNICA EN HELADERIA. Departamento de Acción

DF
CDS



Universidad Nacional de Salta
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

AV. BOLIVIA 5150 – A4408FVY SALTA
REPUBLICA ARGENTINA
TELEF. (0387) 4255404/330/332
TELEF. FAX (0387) 4255456



RESOLUCION -CD- N° **240-18**

19 ABR 2018

Salta,
Expediente N° 12.674/13

Docente. Ed. Publitec. s/a.

- DUCKWORTH, R.B. *Frutas y verduras*. Ed. Acribia. Zaragoza. 1988.
- FORREST, J.C. y cols. *Fundamentos y Ciencia de la Carne*. Ed. Acribia. Zaragoza. 1979.
- GERHARDT, V. *Especias y condimentos*. Ed. Acribia. Zaragoza. 1985.
- NIINIVARA, F.P. y cols. *El valor nutritivo de la carne*. Ed. Acribia. Zaragoza. 1973.
- PRICE, J.C. *Ciencia de la carne y de los productos cárnicos*. Ed. Acribia. Zaragoza. 1976.
- PORTER, J.W.G. *Leche y productos lácteos*. Ed. Acribia. Zaragoza. 1981.
- PUTZMANN, C.S. *Curso sobre elaboración de frutas y hortalizas*. Ed. Publitec. Bs. As. S/a.
- RAUCH, G. H. *Fabricación de mermeladas*. Ed. Acribia, Zaragoza. 1987.
- REICHERT, J.E. *Tratamiento térmico de los productos cárnicos*. Ed. Acribia. Zaragoza. 1988.
- SCHUPHAN, W. *Calidad y valor nutritivo de los alimentos vegetales*. Ed. Acribia. Zaragoza. 1988.
- SOUTHGATE, D. *Conservación de frutas y hortalizas*. 3° ed. Ed. Acribia. Zaragoza. 1992.
- TEPLY, M. *Fabricación de productos lácteos*. Ed. Acribia. Zaragoza. 1982.




LIC. MARIA JULIA RIVERO
SECRETARIA ACADEMICA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD - UNSa




Lic. María Silvia Forsyth
Decana
Facultad de Ciencias de la Salud - UNSa