UNIVERSIDAD CATOLICA DE CUYO
SEDE SAN LUIS

Facultad de Ciencias Veterinarias

Programa de Estudio de la Asignatura "**Bromatología Aplicada**" correspondiente a la carrera de **MEDICINA VETERINARIA** correspondiente al ciclo lectivo **2018**, **semestral.**

Profesor/es a Cargo: MV Bruzzone Mariana.

Código de Asignatura : 50-

Programa de Bromatología Aplicada.	Código: 50

1. Contenidos Mínimos del Plan de Estudios , según Res HCSUCC y Res ME 3505/17

Bromatología. Nutrientes esenciales y Nutrición. Alimento, valor alimenticio y alimentación. **Legislación alimentaria nacional e internacional**. Control de alimentos, condición bromatológico de los alimentos. **Criterios de calidad.** Análisis de alimentos, aplicación en composición, estado de conservación y valor nutricional. Relación entre aspectos sensoriales, de composición, e higiénico-sanitarios con la aceptabilidad del producto. **Composición química de las materias primas,** determinación de humedad. análisis de proteínas, hidratos de carbono, lípidos.
Carne, proteínas del músculo. Cambios bioquímicos post mortem y efecto sobre la calidad de la carne. **Pescado**. **Leche y derivados lácteos. Huevo. Miel.** Composición química, valor nutritivo, adulteración. Análisis. Conservación. Legislación.
La inspección bromatológica, la inocuidad y la calidad de los alimentos.

2. El marco de referencia y el esquema del programa

-Objetivo del Programa: Proporcionar al estudiante conocimientos básicos de los principales elementos que concurren en el control de calidad de los alimentos como son: los fundamentos de gestión y aseguramiento de la calidad, procedimientos de muestreo, aplicación del sistema de análisis de peligros y control de puntos de control crítico, factores que afectan a la calidad de los alimentos y parámetros que definen la calidad global de los productos alimenticios y los métodos analíticos aplicados para su control.
Los conocimientos adquiridos en las materias correlativas, Bromatología e Higiene y Tecnología de Alimentos, aportan una formación global sobre los métodos de aseguramiento de calidad en los principales sectores de la industria alimentaria.
Los alumnos al finalizar el curso deberán
Aplicar los principios generales de los sistemas de aseguramiento de calidad.
Poder evaluar de forma comprensible los principales factores que afectan a la calidad de los alimentos a lo largo de la cadena alimentaria.
Aplicar los conocimientos teóricos a la práctica a la hora de la resolución de problema asociados con los parámetros de calidad de los alimentos.
Utilizar los principales métodos de análisis, incluyendo procedimientos legales, que se utilizan para determinar la calidad de los alimentos desde un punto de vista de la calidad nutritiva, físico-química y organoléptica.
Realizar análisis bromatológicos, interpretar sus resultados y redactar informes, asumiendo la responsabilidad de emitir dictámenes relacionados con la calidad global de los alimentos analizados.

-**Esquema**:

-**Correlatividades**: (39) Tecnología de los Alimentos, (40) Higiene de los Alimentos y Bromatología

-**Prerrequisitos**:

-**Justificación de Temas**:

-**Conocimientos y comportamientos esperados**

-Conocimientos requeridos por asignaturas posteriores

3.Unidades didácticas

Unidad Nº 1: Calidad en la industria alimentaria, auditorías de calidad, herramientas de calidad total.
Unidad Nº 2: Importancia del muestreo en los programas de aseguramiento de la calidad. Métodos de análisis bromatológicos.
Unidad Nº 3: El sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control Inspección Veterinaria.
Unidad Nº 4: Carne, chacinados, embutidos. Control de calidad de carne y productos cárnicos. Control de calidad del pescado y productos de la pesca
Unidad Nº 5: Control de calidad de leche y productos lácteos. Control de calidad en mieles
Unidad Nº 6: Control de calidad del agua potable. Control de calidad de huevos y ovoproductos.
Unidad Nº 7: Control de calidad de grasas y aceites. Control de calidad de alimentos vegetales y frutas.
Unidad Nº 8: Cereales, leguminosas, hortalizas, frutos y otros vegetales. Alimentos transgénicos.
Unidad Nº 9: Enfermedades Transmitidas por Alimentos.
Unidad Nº 10: Sistemas de aseguramiento de la calidad e inocuidad.

Contenidos Actividades Evaluaciones	**SEMANAS**													
	1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**
UNIDAD I:														
UNIDAD II														
UNIDAD III														
UNIDAD IV														
1º PARCIAL														
UNIDAD V														
RECUPERATORIO														
UNIDAD VI														
UNIDAD VII														
2º PARCIAL														

RECUPERATORIO														
REPARCIALIZACION														

4. Evaluación y promoción: La materia se regulariza por medio de dos parciales y/o recuperatorios y/o reparcialización al finalizar el cuatrimestre. La materia se aprueba por medio de exámen final en fechas dispuestas por la FCV.

5. Bibliografía

- Plaga Express. Rosario: Plaga Espress. Disponible acceso abierto: http://www.plagaexpress.com/servicios/las-normas-gmp-y-haccp-sobre-la-calidad-y-seguridad-de-los-alimentos/
- Espinoza Silva, C. R., Quispe Solano, M. A.m (2013). *Manual de tecnologia de cereales y leguminosas*. Perú: Huancayo. Disponible acceso abierto: https://maqsolano.files.wordpress.com/2014/04/manual-de-tecnologia-de-cereales.pdf
- Delfino R., Fanto, S. (2000). *Calidad bromatológica y Nutricional en Alimentos.* Buenos Aires: Alfa Beta.
- Folgar, O. F., (2000). *GMP-HACCP A Buenas prácticas de manufactura: análisis de peligros y control de puntos críticos*. Buenos Aires: Macchi.
- *Ley 18.284. código alimentario Argentino* (1971). Buenos Aires: Poder ejecutivo. Disponible acceso abierto: http://www.anmat.gov.ar/alimentos/codigoa/capitulo_ii.pdf
- Alimentos argentino. *Alimentos Argentinos: Dirección Nacional de Alimentos y Bebidas*. Disponible acceso abierto: www.alimentosargentinos.gov.ar/
- Administracion nacional de medicamentos, alimentos y tecnologia (ANMAT). Disponible acceso abierto: www.anmat.gov.ar/alimentos/inal.html
- World healt organization. *Codex alimentarius international food standars*. USA: Food and agriculture organization of the united nations - World healt organization. Disponible acceso abierto: www.codexalimentarius.net
- Instituto de promocion de la carne vacuna argentina. *Carne argentina.* Buenos Aires: Disponible acceso abierto: www.ipcva.com.ar

6. Actividad del Cuerpo docente de la cátedra

	Apellido	Nombres
Profesor Titular:	Bruzzone	Mariana
Profesor Asociado:		
Profesor Adjunto:		
Jefe de Trabajos Prácticos:		
Auxiliar Alumno Ad-honorem		

Reuniones de Cátedra.

Resumen del estado del arte de la especialidad.

Actividades científico técnicas en curso y planeadas durante el período.

Firma del Profesor a Cargo:
Aclaración de Firma:
Fecha: