

“Tecnatura Universitaria en Auditoría Bromatológica”

Modalidad a distancia

Plan de Estudios: /// Resolución N° 0849 – CS – 2020

Año	Materia	Modalidad	Carga horaria semanal	Carga horaria total
1° Año				
	Bioquímica de los Alimentos	Anual	5	125
	Microbiología de los alimentos	Anual	4	100
	Tecnología de los Alimentos	Anual	6	150
	Políticas Alimentarias y Educación	Anual	4	100
	Elementos de Filosofía	Semestral	5	60
2° Año				
	Legislación Alimentaria	Anual	5	125
	Práctica I: Procedimiento de Auditoría	Anual	10,5	250
	Enfermedades Transmitidas por los Alimentos.	Anual	5	125
	Industrias Alimentarias	Anual	5	125
	Ética	Semestral	6	75
3° Año				
	Práctica II: Seminario	Anual	10,5	250
	Carga horaria total			1485

Contenidos Mínimos

Bioquímica de los Alimentos: Introducción a la química: estructura atómica, tabla periódica, Propiedades periódicas: radio atómico, energía de ionización, afinidad electrónica y electronegatividad. Enlace químico y estructura molecular. Estequiometría: ecuación química, cálculos estequiométricos. Tipos de reacciones químicas. Reacciones homogéneas y heterogéneas. Soluciones. Sistemas, estados y funciones de estado. Trabajo y calor. Equilibrio ácido-base. Escala de pH. Indicadores de pH :concepto, usos. Química analítica: análisis químico, análisis instrumental, gravimetría, volumetría, análisis cualitativo: identificación de aniones y cationes en alimentos. Química aplicada: Biomoléculas presentes en los alimentos y Agua.

Microbiología de los Alimentos: Características generales de los microorganismos de los alimentos. Microorganismos importantes en la microbiología de los alimentos. Conservación y contaminación. Métodos microbiológicos.

Políticas Alimentarias y Educación: Seguridad y soberanía alimentaria. El enfoque de derechos. Patrones alimentarios. Estrategias de desarrollo. Políticas alimentarias y programas en Argentina. Educación alimentaria.

Tecnología de los Alimentos: Procesos tecnológicos de la industrialización de los distintos productos cárnicos y sus derivados, lácteos, huevos. Técnicas de laboratorio bromatológico. Sistemas de Calidad. Biotecnología.

Elementos de Filosofía: Noción de Filosofía: Origen del filosofar - Objetivo material y formal de la filosofía.- Filosofía de la naturaleza: Tipos y principios del cambio- Antropología filosófica: El alma como principio de vida- Inteligencia, voluntad, libertad y persona- Ética: bien moral. Obrar moral. Conciencia moral. Metafísica. El ente descripción: esencia, existencia, sustancia, accidentes, El orden natural (S. Agustín - Sto Tomás) - Teología natural. Existencia de Dios: cinco vías de Santo Tomás. Gnoseología: El conocimiento, La verdad, grados de conocimiento. Conocimiento científico. Concepción antropológica desde la antigüedad griega a la actualidad. Corrientes Filosóficas de la modernidad y del mundo contemporáneo.

Legislación Alimentaria: Noción de Estado. Derecho Ley. Organización del Estado en los poderes. Poder de Policía. Perspectiva histórica de la Bromatología. Legislación Bromatológica. Antecedentes mundiales e históricos. Antecedentes Argentinos. Reglamentos Bromatológicos de la Región Cuyo. Código Alimentario Argentino. R.N.E. – R.N.P.A. Controles de Mercadería de

importación. Disposiciones de SENASA.

Práctica I: Procedimiento de Auditoría: Introducción. Objetivos y clasificación de las auditorías. Perfil del auditor. Planificación y preparación de la auditoría. Etapas de la auditoría. Informe Final y conducta del auditor como consecuencia de la auditoría.

Enfermedades Transmitidas por los Alimentos: Enfermedades transmitidas por alimentos de origen bacteriano, tóxico infecciones, viral, parasitario. Tóxicos en los alimentos. Condiciones higiénico sanitarias de los procesos y de la manipulación de los alimentos.
Plagas y control integral de plagas.

Industrias Alimentarias: Tecnología alimentaria. Calidad de los alimentos. Factores y procesos que influyen en la producción de los alimentos. Conservación de los alimentos. Seguridad e Higiene en las Industrias Alimentarias.

Ética: Ética general. Principios éticos y bioéticos. Regulación jurídica de la profesión.

Práctica II: Seminario: Trabajo integrador, estudio de caso.