

Presidencia Roque Sáenz Peña, 24 de noviembre de 2016

RESOLUCIÓN N° 089 /16 - C.D.C.B. y A.

VISTO:

La Resolución N° 039/16 – C.D.C.B. y A. en el cual se aprueba el Programa de la asignatura “**Técnica Dietética**” y el Expediente 01-2016-01400, iniciado por la Lic. AMBROGGIO, Verónica, medio por el cual eleva el Programa de la asignatura “**Técnica Dietética**” correspondiente a la carrera de **Licenciatura en Nutrición** de la Universidad Nacional del Chaco Austral, para su aprobación; y

CONSIDERANDO:

Que el mencionado programa ha sufrido modificaciones realizadas por el docente a cargo;

Que el mismo se ajusta a los contenidos mínimos y carga horaria de la citada carrera;

Que se consideran adecuados los objetivos, métodos pedagógicos, métodos de evaluación, programa analítico y bibliografía que forman parte de la propuesta;

Que la Directora de la carrera, emitió dictamen favorable respecto a las modificaciones realizadas;

Que analizadas las actuaciones, el Consejo Departamental opina que lo solicitado se encuadra con lo establecido por el Reglamento Académico de Alumnos;

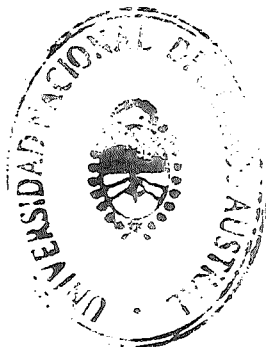
Lo aprobado en sesión de la fecha;


POR ELLO:

**EL CONSEJO DEPARTAMENTAL
DEL DEPARTAMENTO DE CIENCIAS BÁSICAS Y APLICADAS
DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CHACO AUSTRAL
RESUELVE:**

ARTICULO 1°: Aprobar el Programa de la asignatura “**TÉCNICA DIETÉTICA**” correspondiente a la carrera de **Licenciatura en Nutrición** Del Departamento de Ciencias Básicas y Aplicadas de la Universidad Nacional del Chaco Austral, y que como Anexo Único forma parte de la presente resolución.

ARTICULO 2°: Regístrese, comuníquese a la Lic. AMBROGGIO, Verónica y a las Áreas correspondientes. Cumplido, archívese.-




Mg. Ing. Enzo Gabriel JUDIS
Director del Departamento
Ciencias Básicas y Aplicadas

 UNCAUS UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CHACO AUSTRAL		TECNICA DIETÉTICA Resolución N° 089/16 – C.D.C.B. y A. ANEXO	
Departamento:		Ciencias Básicas y Aplicadas	
Carga Horaria: 180 horas		Programa vigente desde: 2010	
Carrera		Año	Cuatrimestre
LICENCIATURA EN NUTRICIÓN		2016	ANUAL
CORRELATIVA PRECEDENTE			CORRELATIVA SUBSIGUIENTE
Asignaturas			Asignaturas
Para cursar		Para rendir	
Regularizada	Aprobada	Aprobada	
Anatomía y Fisiología. Química Biológica	Biología	Anatomía y Fisiología Química Biológica	Técnica Dietoterápica
DOCENTES:		Lic.. Verónica Ambroggio - Adjunto Lic. Patricia Protasovicki - JTP	
OBJETIVO GENERAL		<p>Que el alumno pueda Comprender los contenidos teóricos y prácticos desarrollados durante las clases y mediante el estudio bibliográfico. Conocer los alimentos y características específicas Reconocer la importancia de las transformaciones en los nutrientes de los alimentos en la aplicación de las diferentes operaciones.</p>	
OBJETIVOS ESPECIFICOS		<p>UNIDAD 1 - Introducción Objetivos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Incorporar los términos técnicos y el lenguaje profesional de comunicación en el manejo experimental de los alimentos. 2. Aplicar adecuadamente las nociones de peso bruto, neto y cocido 3. Manejar adecuadamente los utensilios de medición. 4. Conocer las normas que rigen el manejo de los alimentos. 5. Determinar los errores de los utensilios de medición domésticos. 6. Comprender la importancia de medir y pesar. <p>UNIDAD 2 - Procedimientos técnicos para modificar los alimentos Objetivos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Enumerar los procesos que pueden aplicarse para modificación n alimento. 2. Reconocer las transformaciones físicas, mecánicas, químicas y biológicas que suceden en el alimento al procesarlo. 	

3. Comprender la importancia sanitaria y organoléptica de la aplicación adecuada de los procedimientos.
4. Conocer las transformaciones nutricionales que suceden en el manejo técnico de los alimentos.
5. Evaluar las transformaciones que acontecen en los alimentos sometidos a procesos mecánicos.
6. Observar los cambios que sufren los alimentos sometidos a procesos biológicos y físicos.

UNIDAD 3 - Azúcares y Dulces

Objetivos:

1. Conocer las características químicas y físicas de los azúcares.
2. Identificar los azúcares reductores de los no reductores.
3. Relacionar la temperatura de ebullición de una solución y la firmeza del producto.
4. Entender los mecanismos de los agentes de interferencia en los dulces.
5. Manejar preparaciones coquinarias sobre la base de azúcares.

UNIDAD 4 - Evaluación sensorial y objetiva de los alimentos

Objetivos:

1. Realizar técnicas para evaluar la calidad sensorial de los alimentos.
2. Conocer que factores intrínsecos de los alimentos intervienen en la calidad sensorial.
3. Comprobar la finalidad y función de las pruebas sensoriales.
4. Estudiar formas de mantener o mejorar las características organolépticas de los alimentos
5. Conocer las técnicas para evaluar la calidad objetiva de un alimento
6. Comprender la importancia de la utilización de la evaluación objetiva.

UNIDAD 5 - Pardeamiento No Enzimático. Pardeamiento Enzimático

Objetivos:

1. Identificar las causas que inducen a los dos tipos de pardeamiento, en los alimentos expuestos a estas reacciones.
2. Conocer las modificaciones nutricionales y organolépticas de los alimentos ante estas reacciones físico-químicas.
3. Comprender los efectos (deseables e indeseables) derivados de estas reacciones, en los alimentos.

UNIDAD 6 - Grasas y Aceites

Objetivos:

1. Conocer los índices que determinan la composición, genuinidad o adulteración de los aceites

2. Comprobar el punto de humo y la resistencia al calentamiento de diferentes lípidos.
3. Entender la influencia del punto de humo en las preparaciones coquinarias.
4. Procesar preparaciones sobre la base de grasas y aceites.
5. Comprender los factores que influyen en la absorción lipídica
6. Emulsiones

UNIDAD 7 - Agua

Objetivos:

1. Relacionar las características físico –químicas del agua y las modificaciones en el procesamiento de los alimentos.
2. Conocer las funciones del agua en la elaboración de alimentos.
3. Comprender la disposición del agua en los alimentos.
4. Relacionar las características del agua y sus diferentes usos en el procesamiento de los alimentos

UNIDAD 8 - Envases

Objetivos:

1. Distinguir los diferentes tipos de envases
2. Describir las características que protegen o realzan en los alimentos
3. Conocer la legislación argentina e internacional en relación con los envases.
4. Manejar la información sobre las características propias de los alimentos y el tipo de envase que debe utilizarse.

UNIDAD 9 - Lácteos

Objetivos:

1. Reconocer los productos derivados de la leche.
2. Identificar las operaciones físicas, mecánicas, químicas y biológicas que suceden en el alimento al procesarlo.
3. Comprender la importancia sanitaria y organoléptica de la aplicación adecuada de los procedimientos.
4. Conocer las transformaciones nutricionales que suceden en el manejo técnico de los lácteos.
5. Evaluar las modificaciones que acontecen en los alimentos sometidos a tratamientos mecánicos - térmicos industriales.

UNIDAD 10 - Carne

Objetivos:

1. Conocer las características del tejido muscular.
2. Conocer las características químicas y físicas de los distintos cortes de carnes.
3. Identificar las características organolépticas de los distintos cortes y su composición.

4. Observar las modificaciones que sufren las carnes al aplicarles diferentes procedimientos.
5. Practicar diferentes preparaciones culinarias.
6. Definir, clasificar y aplicar especias y condimentos.

UNIDAD 11 - Huevos

Objetivos:

1. Conocer la composición y características del huevo.
2. Identificar las funciones del huevo en la elaboración de las preparaciones.
3. Reconocer la calidad para su utilización.
4. Comprender las reacciones de sus componentes ante la aplicación de los procedimientos mecánicos- físicos y su utilización en las diferentes preparaciones.
5. Evaluar las características organolépticas de las preparaciones con huevo.
6. Conocer su valor nutritivo y aspectos higiénico – sanitarios.

UNIDAD 12 - Cereales - Legumbres – Frutos secos

Objetivos:

1. Clasificar correctamente los cereales,
2. Aplicar procedimientos en los cereales y harinas de cereales según producto a obtener
3. Investigar las variantes de procedimientos aplicados en los cereales y sus aplicaciones en la industria alimentaria.
4. Distinguir frutos secos y legumbres.
5. Aplicar procedimientos adecuados para mejor obtención de nutrientes en los frutos secos y en las legumbres.
6. Reconocer las modificaciones de nutrientes según proceso aplicado.
7. Comprender el valor nutritivo de frutos secos y legumbres en la alimentación.

UNIDAD 13 - Hortalizas y Frutas

Objetivos:

1. Conocer la estructura de los vegetales
2. Aplicar procedimientos según el valor nutritivo que deseamos preservar
3. Realizar preparaciones tradicionales y conocer su procedimiento.
4. Tipificar adecuadamente los vegetales según parte comestible.
5. Investigar la disponibilidad de hortalizas en la región
6. Conocer los diferentes procedimientos aplicables a las frutas.
7. Aplicación de procedimientos para la conservación de frutas.
8. Investigar el valor nutritivo de la frutas y relacionarlas con procesos de conservación de nutrientes.
9. Describir los diferentes tipos de frutas, y sus usos.

	<p>UNIDAD 14 - Infusiones - Bebidas - Aditivos alimentarios</p> <p>Objetivos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Conocer los procedimientos para realizar infusiones. 2. Aplicar procedimientos para obtención de bebidas. 3. Describir y conocer los tipos de bebidas y su utilización- 4. Conocer la clasificación según su función en el alimento
<p>CONTENIDOS MÍNIMOS:</p>	<p>Criterios cuali-cuantitativos, características físico-químicos de los alimentos. Operaciones mecánicas, físico-químicas y biológicas. Estado de agregación de los materiales. Agua. Modificaciones y comportamientos de los alimentos, según las diferentes técnicas de manejo aplicadas. Evaluación sensorial y propiedades reológicas.</p>
<p>MÉTODOS PEDAGÓGICOS:</p>	<p>A) Clases Teóricas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Exposición con uso de métodos audiovisuales, transparencias, power point, esquemas en pizarrón • Discusión presentación y análisis de casos • Charla interacción entre docentes y alumnos • Dinámica de Grupo <p>B) Clases Prácticas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Trabajo en el Laboratorio de Resolución de problemas • Trabajo de observación en campo • Análisis de materiales recolectados • Exposición en grupos
<p>MÉTODOS DE EVALUACIÓN:</p>	<p>Técnica Dietética es una asignatura de promoción indirecta. Las exigencias para Cursado y regularización, se ajustan a la reglamentación de la Universidad.</p> <p>Trabajos Prácticos: <i>Evaluación y Calificación</i></p> <p>Los trabajos prácticos se componen de la siguiente manera:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Desarrollo de la práctica y resultado. <input type="checkbox"/> Informe del trabajo en tiempo y forma. <input type="checkbox"/> Entrega de informes y/ o actividades extracurriculares designadas por los docentes. <p>Se evaluarán:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Participación del equipo. • Integración de conocimientos • Convivencia. • Sugerencias para mejorar el proceso. • Cumplimiento de Normas de Bioseguridad. • Almacenamiento y manipulación de alimentos. • Iniciativa y organización del grupo. • Administración del tiempo de preparación y resultado obtenido.

	<p>□ Los informes correspondientes a los trabajos prácticos realizados en el laboratorio serán evaluados con: Aprobado/Desaprobado.</p> <p>Deberán ser entregados en forma GRUPAL (entre 2 a 3 integrantes) Con el nombre de los alumnos</p> <p>Deberán tener entregados el 100 % de los trabajos prácticos y 100% aprobados</p> <p>La asistencia a los TP no deberá ser inferior al 75 %.</p> <p>Las <u>evaluaciones parciales</u> serán teóricas prácticas <u>escritas</u>, con la posibilidad de incorporar preguntas que requiera justificación de la resolución de casos ó problemas y un seminario integrador teórico- práctico, en total: 4 evaluaciones parciales y 4 recuperatorios.</p> <p>El Examen final para alumnos regulares ; escrito ú oral – teórico -práctico</p> <p>El examen final para alumnos libres ; practico (laboratorio- y resolución de casos prácticos) aprobado este, pasaran al escrito ú oral-</p>
<p>PROGRAMA ANALÍTICO:</p>	<p>UNIDAD 1</p> <p>Definiciones, técnica dietética. Tratamiento experimental aplicado. Manejo técnico de los alimentos. El pesado de los alimentos. Peso bruto, neto. Desechos. Peso cocido. Medidas de peso y volumen. Utensilios. Normas adecuadas para el tratamiento experimental de los alimentos. Normas de bioseguridad. Normas de ejecución de las tareas en el laboratorio.</p> <p>UNIDAD 2</p> <p>Procedimientos mecánicos. Lavado subdivisión, unión, subdivisión y unión. Procedimientos físicos: Calor,(seco, húmedo, mixto). Calentamiento, intensidad, temperaturas, aspectos cuantitativos, transferencia de energía: radiación, conducción, convección. Frío: enfriamiento, refrigeración, congelación. Tiempos, temperaturas, aspectos cuantitativos. Deshidratación. Esterilización. Procedimientos químicos: ácidos, salazones, alta concentración de azúcar. Procedimientos biológicos: fermentaciones. Influencias generales de todos los procedimientos sobre los principios nutritivos y las características organolépticas.</p> <p>UNIDAD 3</p> <p>Clasificación de los hidratos de carbono (mono, di, polisacáridos, polialcoholes), composición, estructura química. Solubilidad. Efecto de la sacarosa sobre el punto de ebullición. Caramelización. Edulcorantes nutritivos y no nutritivos, poder edulcorante. Dulces: clasificación</p>

(cristalinos, no cristalinos, amorfos), uso de los jarabes.
Chocolates: tipos, temperatura de solidificación y fusión.
Miel: características, variedades.

UNIDAD 4

Evaluación sensorial: Textura, sonido. Aspecto. Flavor Olor, gusto. Pruebas sensoriales de los alimentos: (percepción visual, color, gusto, olor). Interacción del sabor, potenciadores, sensación bucal (dolor, temperatura, sensaciones táctiles, textura y consistencia). Pruebas de diferencia o discriminación. Pruebas de aceptación del consumidor, Ensayos sensoriales para jueces entrenados. Ensayos para jueces no entrenados. Factores psicológicos Características reológicas de los alimentos: flujo, elasticidad, flujo viscoso y flujo plástico. Textura y consistencia. Pruebas objetivas de alimentos

UNIDAD 5

Pardeamiento no enzimático. Definición. Reacción de Maillard. Efectos positivos y negativos. Causas. Formación de Flavor y Color. Prevención. Pardeamiento enzimático. Definición. Mecanismos. Prevención.

UNIDAD 6

Clasificación, deterioro (rancidez oxidativa, rancidez hidrolítica, y polimerización), medio de transferencia del calor, emulsiones. Salsas: emulsionadas, no emulsionadas, sopas y fondos. Características físico - químicas. Punto de humo, ignición y de fuego. Solubilidad. Cristales de grasa. Polimorfismo. Consistencia de la grasa. Punto de fusión, Calor específico. Factores que regulan la absorción lipídica durante la fritura, evaluación de los aceites de uso corriente. Usos. Productos industriales en base a grasas y aceites. Emulsiones

UNIDAD 7

Naturaleza del agua, estados, ebullición: factores que la modifican (altitud, presión, concentración de sólidos), calor específico, calor latente. Funciones del agua en la elaboración de los alimentos: como medio de transferencia de calor, dispersión (soluciones coloidales, emulsiones y suspensiones). Disposición del agua en los alimentos. Agua libre, ligada, disponibilidad del agua. Características del agua que afectan su uso: dureza, pH, agente de limpieza.

UNIDAD 8

Definición. Normas de CAA. Funciones de un envase. Aptitud de los envases para el contacto con los alimentos. Tipos de

	<p>envases, metálicos, plásticos, clasificación. Ensayos técnicos que se realizan, Materiales más utilizados, Laminados. Envases de papel. Papel aluminio. Envases de vidrio. Característica de los envases y adecuación a los alimentos. Envasado de alimentos.</p> <p>UNIDAD 9 Leche: composición química. Estructura físico- química. Tratamientos mecánicos y térmicos caseros e industriales. Subproductos y preparaciones en base a leche. Modificaciones de la leche por calentamiento. Modificaciones en la cantidad- calidad de los nutrientes presentes en la leche. Modificaciones en el pH de la leche.</p> <p>UNIDAD 10 Carnes vacuna. Estructura del tejido muscular. Composición de las carnes. Contracción muscular. Sacrificios vacunos, cambios post mortem, maduración, tiernización, defectos por sacrificios no controlados. Capacidad de retención de agua. Pigmentos de la carne. Aplicación de procedimientos físicos, transformaciones por cocción, modificación de su estructura. Métodos de cocción. Valor nutritivo. Aspectos positivos y negativos del consumo de carnes y los diferentes métodos de cocción. Distribución de los cortes en la res. Gelatina, utilización y estructura. Conservas de carne. Clasificación de productos cárnicos, chacinados embutidos, y no embutidos, salazones, vísceras, achuras y menudos. Pescados y Mariscos. Estructura, composición, clasificación. Aplicación de procedimientos físicos. Aves. Composición, aspectos positivos y negativos de la carne de ave, aplicación de procedimientos físicos. Otras carnes: de caza, de conejo y liebre, caballo, caracoles. Factores que influyen en la calidad de la carne: la especie, alimentación del animal, estilo de vida del animal, horas previas al sacrificio, formas de procesamiento, formas de cocción, parte del animal utilizado.</p> <p>UNIDAD 11 Composición y estructura del huevo. Funciones en la alimentación. Evaluación de Calidad de los huevos. Modificaciones por procedimientos mecánicos. Modificaciones por procedimientos físicos (calor seco- calor húmedo). Ovo productos. Valor nutritivo. Ventajas y Desventajas. Diferentes tipos de huevos. Preparaciones a base de huevo.</p> <p>UNIDAD 12</p>
--	--

	<p>Estructura de los granos. Almidón, Gelatinización y gelificación. Almidón resistente. Almidón modificado. Tipos de cereales. Trigo, formación de gluten, comportamiento del gluten. Fermentación. Comportamiento del gluten en la fermentación Preparaciones básicas con trigo, aplicaciones de procedimientos mecánicos, físicos y biológicos. Otras harinas, sémolas. Pastelería, pan, tipos, inconvenientes. Pastas, ingredientes, opcionales, elaboración, ventajas y desventajas, tipos de pasta. Otros cereales, arroz, maiz, cebada, centeno, avena, mijo, pseudo cereales. Productos de los cereales. Aplicación de procedimientos mecánicos y físicos. Valor nutritivo.</p> <p>Legumbres: características botánicas, clasificación estructura, procesado de legumbres, aplicación de procedimientos físicos – calor, valor nutritivo, ventajas, desventajas de las legumbres, soja, productos tradicionales, productos de soja, tipos de legumbres, descripción y uso. Frutos secos: definición, clasificación, procesado de frutos secos, producción de frutos secos, productos a base de frutos secos. Ventajas y desventajas de los frutos secos, tipos de frutos secos, descripción y uso. Preparaciones con legumbres, tradicionales y no tradicionales. Preparaciones con frutos secos, su incorporación en la dieta habitual.</p> <p>UNIDAD 13</p> <p>Estructura vegetal. Hortalizas y verduras. Tipos de hortalizas. Aplicación de diferentes procesos mecánicos y físicos y químicos. Efecto sobre los nutrientes. Valor nutritivo. Ventajas e inconvenientes de las verduras y hortalizas. Familia de hortalizas, descripción y uso. Almacenamiento, envasado, industrialización, alteraciones en los alimentos. Hongos: definiciones, características botánicas, sustancias que producen, benéficas y tóxicas, valor nutritivo, aspectos positivos y negativos del consumo, procedimientos comunes para su almacenamiento y conservación, aplicaciones más comunes en la cocina, tipos mas comunes, descripción y uso. Preparaciones, salsas, ensaladas, guisos, sopas, postres, estofados, etc.</p> <p>Frutas: Tipos de fruta, clasificación. Aplicación de diferentes procesos mecánicos y físicos y químicos. Efecto sobre los nutrientes. Pico Climaterico. Valor nutritivo. Ventajas e inconvenientes de las frutas. Familia de frutas, descripción y uso. Almacenamiento, envasado, industrialización, alteraciones que sufren las frutas. Preparaciones, conservas.</p> <p>Condimentos .Definiciones de condimentos. Fuentes de obtención de especias y condimentos. Conservación. Ventajas y desventajas de los condimentos. Clasificación: Especies</p>
--	--

Resolución N° 089/16 – C.D.C.B. y A. - ANEXO

	<p>picantes, Especies aromáticas. Sal, tipos de sal. Vinagre. <i>Salsas</i>: emulsionadas – no emulsionadas – salsas de verduras- sopas</p> <p>UNIDAD 14 Definición: Infusiones- Té, preparación. Café, origen y clasificación, preparación. Yerba mate, valor nutritivo y cultural. Jugos. Bebidas carbonatadas, tipos, inconvenientes y ventajas de su utilización. Bebidas alcohólicas, fermentadas, destiladas. Agua como bebida, aguas comerciales y deportivas. Aditivos: clasificación según su función. conocer abreviaturas para distinguir en alimentos – Características de cada uno.</p>
<p>BIBLIOGRAFÍA:</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Medin, R., Medin, S.: Alimentos: Introducción técnica y Seguridad, Ediciones Turisticas, Bs. As, 2011, 4° edición 2. Garda Maria Rita, Recetas Basicas , Akadia , Bs As, 2013 3. Pamplona Roger, J.: Enciclopedia de los alimentos, Editorial Safeliz, Madrid, 2000 4. Garda Maria Rita., Técnicas del manejo de alimentos, Eudeba, Bs.As. 2012 -3° edición. 5. Delfino, R., Fanto, S., Delfino, S., Calidad Bromatológica y Nutricional en Alimentos, Delfino Consultores, Cba. <p>Sitios en la WEB para consultar www.aadynd.org.ar Sitio de la Asociación Argentina de Dietistas y Nutricionistas Dietistas] www.codexalimentarius.net sitio de consulta del Código internacional de alimentos. www.fao.org sitio de la organización para la agricultura y alimentación de las naciones unidas www.sagpya.mecon.gov.ar sitio de la secretaria de agricultura, ganadería, pesca y alimentación Argentina (ver sección Alimentos)</p>

Mg. Ing. Enzo Gabriel IUBIS
Director de Departamento
Ciencias Básicas y Aplicadas