

PROGRAMA CURSO ALIMENTOS MODIFICADOS

NIVEL DEL PLAN DE ESTUDIO EN EL QUE SE UBICA: NIVEL AVANZADO.

CARGA HORARIA: 60 hs.

OBJETIVO GENERAL.

Evaluar y diseñar alimentos modificados para adaptarlos a grupos poblacionales específicos.

OBJETIVOS ESPECIFICOS.

- Conocer la metodología de diseño de alimentos y las nuevas tendencias de mercado.
- Desarrollar experimentalmente en el laboratorio la preparación diseñada.
- Analizar la composición nutricional de los alimentos diseñados.
- Determinar la calidad sensorial de los alimentos diseñados a partir de la aplicación de Tests de evaluación sensorial.

UNIDADES DIDÁCTICAS

UNIDAD 1- IMPORTANCIA DE LA MODIFICACION DE ALIMENTOS UNA PERSPECTIVA DESDE LO NUTRICIONAL.

OBJETIVOS

- Brindar información actualizada sobre las tendencias actuales en la modificación de alimentos.
- Identificar el papel del Lic. en Nutrición en el proceso de desarrollo de alimentos.
- Distinguir las razones que guían a la industria en este proceso.

CONTENIDOS

Justificación para modificar alimentos. Tendencias actuales en desarrollo de productos.
Tendencias actuales en desarrollo de nuevas tecnologías.

UNIDAD 2 - METODOLOGÍA PARA EL DISEÑO Y DESARROLLO DE ALIMENTOS

OBJETIVOS

- Identificar los elementos que componen las etapas del proceso de desarrollo de alimentos modificados.
- Relacionar con la normativa nacional y regional vigente.

- Diferenciar las formas de clasificación de los alimentos modificados.
- Identificar los elementos que permiten evaluar la Calidad de los alimentos modificados.
- Conocer qué constituyentes nutricionales pueden ser modificados a los efectos de desarrollar alimentos para regímenes especiales.

CONTENIDOS

Concepto de alimento. Etapas del proceso de Diseño y Desarrollo. Normativa vigente. Clasificación de alimentos diseñados. Concepto de Calidad. Calidad en el Desarrollo de Alimentos. Sistemas de autocontrol. Modificaciones para regímenes especiales.

UNIDAD 3 - INGREDIENTES SUSTITUTOS

OBJETIVOS

SUSTITUTOS DE GLÚCIDOS

- Reconocer las propiedades funcionales de la sacarosa en los alimentos
- Identificar origen, forma de producción y tipo de edulcorantes más empleado
- Conocer las diferentes formas de clasificarlos.
- Determinar las propiedades funcionales de los edulcorantes.
- Establecer los factores que afectan las propiedades funcionales.
- Relacionar con la normativa nacional y regional vigente.

SUSTITUTOS DE GRASAS

- Reconocer las propiedades funcionales de las grasas en los alimentos
- Identificar origen, forma de producción y tipo de compuestos sustitutos más empleados.
- Conocer las diferentes formas de clasificarlos.
- Determinar las propiedades funcionales de cada grupo de compuestos.
- Establecer los factores que afectan sus propiedades funcionales.
- Relacionar con la normativa nacional y regional vigente.

CONTENIDOS

SUSTITUTOS DE GLÚCIDOS

Edulcorantes. Clasificación. Producción. Origen. Edulcorantes más empleados. Reglamentación vigente.

SUSTITUTOS DE GRASAS

Propiedades funcionales de las grasas. Sustitutos de naturaleza lipídica. Sustitutos de naturaleza proteica. Sustitutos de naturaleza glucídica. Reglamento vigente. Usos en la industria.

UNIDAD 4 - PRODUCTOS DE USO ALIMENTARIO

OBJETIVOS

- Identificar qué constituyentes son empleados para modificar alimentos.
- Conocer su estructura, clasificación y las características más relevantes de cada grupo.
- Señalar sus propiedades funcionales e importancia tecnológica.
- Analizar la composición de alimentos industrializados modificados y reconocer los constituyentes que permiten dicha modificación.

CONTENIDOS

Generalidades. Clasificación. Definición de términos. Hidrocoloides. Almidones modificados.

UNIDAD 5 - ALIMENTOS FUNCIONALES

OBJETIVOS

- Reconocer las generalidades de los alimentos funcionales.
- Conocer las diferentes formas de clasificación existentes.
- Identificar las características más relevantes de cada grupo.
- Familiarizarse con las principales tendencias de consumo.

CONTENIDOS

Definición. Características. Clasificación. Tendencias de consumo

METODOLOGIA

EXPERIENCIAS DE APRENDIZAJE:

Teóricos, trabajo grupal de diseño y desarrollo de alimentos, con prácticas en el laboratorio.

Actividades con modalidad de asistencia libre:

- Instancias presenciales en aula: clases expositivas participativas

Actividades con carácter obligatorio: Actividades prácticas:

- Reuniones con docente tutor, actividad de laboratorio, presentaciones de preparaciones diseñadas (salón)

Conformación de grupos: Cada estudiante deberá integrarse a un grupo de trabajo con el cual realizará la actividad práctica (diseño y desarrollo); y la posterior presentación de la preparación diseñada.

A cada grupo se le asignará un docente tutor, éste tendrá la función de acompañar y guiar el proceso de enseñanza y aprendizaje.

PRÁCTICO DE DISEÑO Y DESARROLLO DE ALIMENTOS MODIFICADOS

OBJETIVO

Desarrollar en forma experimental una preparación con un fin nutricional específico.

ACTIVIDADES

1. Planificar el diseño de una preparación con la finalidad de resolver una situación alimentario – nutricional específica. Para esta actividad cada grupo contará con un docente tutor con el cual podrá realizar las consultas
2. Clase práctica en laboratorio: Elaboración de la preparación diseñada
3. Presentación del producto a la clase.
4. Elaboración de un informe final

EVALUACIÓN

La evaluación continua comprende:

- **Autoevaluación por EVA 20%**
- **Evaluación práctico de diseño y desarrollo (80%)** distribuidos de la siguiente manera:
 - Evaluación continua individual 10% (aspectos a considerar: participación en la clase de consulta, capacidad de fundamentación y reflexión, actitud en laboratorio)
 - Evaluación grupal, presentación de los alimentos diseñados en clase (ver pautas de presentación y rúbricas) 30%.
 - Informe preliminar y final 40%.

La nota de ganancia del curso es de 3.

EL EXAMEN FINAL CONSISTE EN UNA PRUEBA PRESENCIAL INDIVIDUAL CON UNA NOTA MÍNIMA DE APROBACIÓN DE 6