

## PROGRAMA: PREPARACION EXPERIMENTAL DE ALIMENTOS

### CURSO TEÓRICO – PRÁCTICO

#### OBJETIVOS GENERALES:

- Profundizar en el estudio de los alimentos aplicando procedimientos que aseguren el máximo aprovechamiento de los mismos, manteniendo un estándar de calidad nutricional, microbiológico y sensorial óptimo.
- Conocer los estándares de calidad de preparaciones básicas, en cada etapa de la preparación de alimentos.

#### OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Adquirir destreza en la medición de alimentos.
- Identificar los procedimientos correctos de elaboración de preparaciones básicas de alimentos, utilizando el equipo adecuado para cada operación.
- Identificar los procedimientos correctos de conservación de los alimentos como forma de preservar la calidad de los mismos.
- Identificar y aplicar buenas prácticas de elaboración e higiene.
- Identificar la terminología adecuada para definir las operaciones de los procedimientos de elaboración de alimentos.
- Identificar la terminología adecuada para definir la calidad sensorial de las preparaciones.
- Elaborar fichas técnicas de preparaciones básicas de alimentos definiendo en cada preparación, proporción de ingredientes, y atributos sensoriales que definen el estándar de calidad de las mismas.
- Diagramar el flujo operacional identificando los puntos de control de calidad.
- Calcular el rendimiento de alimentos, aplicando distintos métodos de cocción para su elaboración.
- Determinar el tamaño de la unidad de servicio en preparaciones básicas, y su calidad nutricional.

#### CONTENIDO:

1. Control de calidad en la preparación de alimentos: Conceptos básicos de las etapas de preparación de los alimentos. Características particulares de cada etapa. Instrumentos de calidad: metrológicos, normativos, tecnológicos aplicados en general a las diferentes etapas. Simplificación de trabajo. Fundamentos y etapas. (Teórico)
2. Atributos sensoriales de los alimentos. Definiciones. Parámetros de los atributos. (Teórico)

3. Instrumentos metrológicos: La medición de alimentos como contribuyente al mejoramiento de los procedimientos y productos: peso, volumen, medidas estándar como unidad de referencia. Métodos Objetivos de Evaluación de las propiedades físicas de los alimentos. Concepto de medida exacta, precisa y límites de tolerancia. (Plataforma Moodle – Práctico Experimental)

4. Instrumentos tecnológicos: Definición y objetivos de la cocción, consecuencias sobre la calidad. Métodos de cocción. Tratamiento térmico convencional (vías seca, húmeda y mixta) y no convencional (microondas) Buenas Prácticas de elaboración. Factor de Cocción (Fcc) (Teórico – Práctico de cálculo: Preparación Experimental y Principios)

Sustracción de calor (refrigeración, congelación). La temperatura como factor condicionante en la conservación de la calidad de los alimentos. Buenas Prácticas de congelación y descongelación. (Teórico – Resultados de Investigación)

5. Instrumentos normativos: Definición de la terminología y equipo adecuado para cada operación que conforma un procedimiento. (Plataforma Moodle – Pauta de aprendizaje – Práctico de Cálculo)

6. Otros instrumentos normativos y tecnológicos: Formulación de recetas, métodos de redacción. Elaboración de fichas técnicas. Diagrama de flujo operacional, análisis de riesgos e identificación de puntos de control de la calidad sensorial. (Teórico - Prácticos de cálculo)

7. Grasas y aceites: Uso de las grasas en la preparación de alimentos. Formulación de buenas prácticas de elaboración (BPE). Conservación de la grasa post-fritura, almacenamiento, reutilización. (Teórico)

8. Huevos: Objetivos de la preparación. Clasificación de las preparaciones. Espumas, diferentes características y usos. Aplicación de tratamiento térmico por vía seca, húmeda y mixta. Formulación y aplicación de buenas prácticas de elaboración (BPE) e higiene (BPH): preparaciones a base de huevo y determinación de la unidad de servicio. Evaluación de la calidad nutricional y sensorial. (Teórico - Práctico experimental).

9. Carnes: Objetivos de la preparación. Aplicación de diferentes métodos de cocción. Peso bruto, peso neto, factor de corrección, porcentaje de aumento o reducción. Formulación y aplicación de buenas prácticas de elaboración (BPE) e higiene (BPH). Preparaciones a base de carnes y determinación de la unidad de servicio. Evaluación de la calidad nutricional y sensorial. (Teórico - Práctico experimental: Preparación Experimental y Principios ).

10. Cereales, derivados y alimentos elaborados a base de cereales: Objetivos de la preparación. Formas de preparación de cereales, derivados y subproductos por diferentes métodos de cocción. Formulación y aplicación de buenas prácticas de elaboración (BPE) e higiene (BPH). Preparaciones a base de carnes y determinación de la unidad de servicio. Evaluación de la calidad nutricional y sensorial. (Teórico - Práctico experimental)

11. Vegetales y Frutas: Objetivos de la preparación. Características particulares en la manipulación y elaboración de hortalizas y frutas de consumo crudo. Aplicación de diferentes métodos de cocción. Clasificación de vegetales según los métodos de cocción empleados. Peso bruto, peso neto, factor de corrección, porcentaje de aumento o reducción. Formulación y aplicación de buenas prácticas de elaboración (BPE) e higiene (BPH). Preparaciones a base de carnes y determinación de la unidad de servicio. Evaluación de la calidad nutricional y sensorial. (Teórico - Práctico experimental)

12. Bebidas: Objetivos de la preparación. Infusiones, bebidas elaboradas a base de frutas: zumos, jugos, licuados. Formulación y aplicación de buenas prácticas de elaboración (BPE) e higiene (BPH). Elaboración de fichas técnicas. Diagramas de flujo. Establecimiento y control de puntos críticos. Determinación de la unidad de servicio. Evaluación de la calidad nutricional y sensorial. (Material de lectura. Plataforma Moodle)

#### EVALUACIÓN DEL CURSO:

Continua: 10 %

- Respuesta de los 2 cuestionario subidos en la plataforma previo a cada parcial.

1º Prueba parcial individual: 40 %

2º Prueba parcial: 50 %