

## PROGRAMA

1. **Nombre de la Unidad Curricular Optativa:** Iniciación al análisis de alimentos para el Licenciado en Nutrición
2. **Ubicación en el Mapa Curricular:** primer semestre
3. **Créditos:** 3
4. **Carga horaria:** 30 hs.
5. **Cupo Máximo:** 10 estudiantes
6. **Perfil:** se recomienda haber cursado las Unidades Curriculares obligatorias Química alimentaria y Transformaciones fisicoquímicas y Producción e Industrialización de alimentos.
7. **Coordinación:** Departamento de Alimentos y Nutrición Básica  
**Responsables:** Prof. Adj. Laura Raggio y Prof. Adj. Beatriz Sánchez
8. **Objetivo General:** Adquirir destrezas en técnicas de laboratorio aplicadas a alimentos.
9. **Objetivos Específicos:**
  - Conocer y aplicar las buenas prácticas de laboratorio.
  - Comprender la necesidad de la planificación de las actividades, previo al trabajo en el laboratorio
  - Ejecutar de las técnicas básicas dentro del laboratorio de análisis físico químico de alimentos.
10. **Contenidos**
  - a) Introducción a las buenas prácticas de laboratorio.
  - b) Planificación de actividades, selección del método analítico, selección y preparación de la muestra a analizar, realización del ensayo, análisis de datos e interpretación de resultados.
  - c) Determinaciones en alimentos: pH y humedad; cenizas y determinación de sodio y potasio mediante fotómetro de llama; determinación de azúcares por Cromatografía en capa fina (TLC) y determinación de polifenoles totales y capacidad antioxidante.

**10. Metodología:** Modalidad semipresencial con prácticas de laboratorio grupales obligatorios y videos con exposiciones teóricas en EVA.

**11. Evaluación:** Para aprobar, deben elaboración un informe técnico grupal y presentarlo en clase. Además de alcanzar calificación mayor a 3, se debe cumplir con el 80% de asistencia a las prácticas con asistencia obligatorias (según disp. reglamentarias)

**12. Bibliografía:**

- ✓ Lees, R. Análisis de los alimentos: métodos analíticos y de control de calidad. 2a Edición. 1982. Editorial Acribia, Zaragoza, España.
- ✓ Nielsen, S. Food Analysis. 4th Edition. 2010. Springer, N.Y., USA.
- ✓ Pomeranz, Y. and Meloan, C. Food Analysis: Theory and Practice. 1980. AVI Publishing Company, Inc. USA.
- ✓ Mattisek R., Schnepel F., Steiner G. Análisis de los Alimentos. 2a Edición.1998. Editorial Acribia, Zaragoza, España.