

CARRERA: TÉCNICO OPERADOR DE ALIMENTOS
PROGRAMAS
PRIMER AÑO

UNIDAD CURRICULAR: CALIDAD ALIMENTARIA

ÁREA: Nutrición y alimentación

DOCENTES: Cristina Techeira, Flavia Noguera (a 2020), Silvia Gigante

UBICACIÓN CURRICULAR: Primer año – Primer semestre

CRÉDITOS: 18

CARGA HORARIA: 144 h

MODALIDAD DE CURSADO: examen obligatorio – c/ganancia de derecho a examen

OBJETIVO GENERAL:

Introducir al estudiante en el estudio de la clasificación y composición de los alimentos, así como los posibles contaminantes que pueden afectarlos. Comprender los principales procesos y las tecnologías aplicadas a los alimentos.

CONTENIDOS:

Unidad didáctica 1- Introduccion al conocimiento de los alimentos y subproductos industriales.

- Definición, clasificación y composición de los alimentos, fuente de datos.
- Macro y micronutrientes, otros componentes. Introducción al conocimiento de los alimentos por grupos: lácteos, carnes y huevos, cereales y leguminosas, vegetales, frutas y grasas y azúcares.

Unidad didáctica 2- Principios básicos de la Legislación Alimentaria nacional e internacional.

- Rotulación nutricional de alimentos.
- Información Nutricional Complementaria
- Rotulado Frontal.
- Principales aditivos alimentarios empleados y sus funciones.

Unidad didáctica 3- Concepto de calidad.

- Calidad nutricional, sensorial, sanitaria.
- Especificaciones.
- Pesos y medidas de algunos alimentos.

Unidad didáctica 4 - Introducción a la microbiología.

- Contaminantes físicos, químicos y biológicos.
- Clasificación de peligros, grupos poblacionales de riesgo.
- Enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs).
- Buenas prácticas de manufactura (BPM) y HACCP.

- Puntos críticos de control.
- Métodos rápidos microbiológicos.

Unidad didáctica 5 - Métodos, mecanismos y medios de cocción de los alimentos.

- Métodos, mecanismos de cocción.
- Medios de cocción: horneado, vapor hervido, fritura, otros.

Unidad didáctica 6 - Envases alimentarios.

- Definición.
- Clasificación.
- Tipos de envase y materiales.

Unidad didáctica 7 - Principales tecnologías aplicadas a los alimentos.

- Pasteurización, congelación, otros.
- Tecnologías por grupos de alimentos: lácteos, carnes, fideos, arroz y aceite.
- Visitas a plantas de industrialización (Conaprole, SAMAN, MARFRIG, Molino Caorsi, COUSA)

Unidad didáctica 8 - Alimentos modificados.

- Definiciones.
- Tipos de Alimentos Modificados: alimentos modificados en su composición proteica, lipídica, glucídica y mineral. Aplicaciones.

Actividades prácticas y de análisis:

- Búsqueda de alimentos, búsqueda de otros componentes
- Especificaciones de alimentos
- Reglamentación y rotulación de alimentos.
- Pesos y medidas.
- Enfermedades transmitidas por alimentos
- Métodos, mecanismos y medios de cocción
- Principales tecnologías aplicadas a los alimentos
- Búsqueda alimentos para distintas patologías en comercios locales

METODOLOGÍA:

- Actividades formativas presenciales y a distancia.
- Clases teóricas expositivas - participativas donde se desarrollarán los contenidos teóricos, así como ejemplos y cuestiones prácticas con especial énfasis en la participación activa del estudiante.
- Docentes de apoyo del PDU de Espacio de Ciencia y Tecnología Química.
- Seminarios presenciales y a distancia.
- Prácticas de laboratorio presenciales: Actividades prácticas de laboratorio.
- En la EVA están a disposición de los alumnos materiales de lectura, clases video grabadas, actividades de autoevaluación, entre otros, también será un instrumento de comunicación.

EVALUACIÓN:

- Formativa: actividades mediante el uso del Entorno Virtual de Aprendizaje y evaluación continua que fomente la participación en clase o virtual
- Sumativa: trabajos e informes grupales de prácticas, 2 pruebas teóricas parciales

BIBLIOGRAFÍA:

- Bello Gutiérrez José. Ciencia y Tecnología culinaria. Madrid, España. Ediciones Díaz Santos, S.A., 1998.
- C. Felipe Tablado - J. Felipe Gallego. Manual de Higiene y Seguridad Alimentaria en Hostelería. Thomson Editores Spain. Paraninfo, S.A. 2004. Madrid
- CESNID. Sala Vida. Montañes Biñana. J, Reixach Coll. M. Restauración colectiva. Planificación de instalaciones, locales y equipamientos. Editorial Masson; 1999
- CESNID. Matas Pablo, Vila Brugalla. M. Reixach Coll. M. Restauración colectiva. APPCC, manual del usuario. España: editorial Masson S.A., 2002
- Charley. H. Tecnología de alimentos. 1ª Edición. México. Editorial Limusa, S.A., 1987
- Compendio de referencias prácticas. Dpto de Alimentos. ENyD 2000. (Oficina del Libro)
- Enfermedades transmitidas por alimentos en Uruguay. Food communicable diseases in Uruguay. Acuña A et al. Montevideo: OPS; 2002.
- Fox. B.A – Cameron. A.G. Ciencia de los alimentos, nutrición y salud. 2ª Edición. México. Editorial Limusa, S.A., 2002.
- Garda. M.R. Técnica de manejo de los alimentos. 1ª Edición. Argentina. Editorial Universitaria de Buenos Aires, 2000.
- Gil, A. Tratado de Nutrición. Tomo I “Bases fisiológicas y Bioquímicas de la Nutrición”. 2ª Edición. España. Editorial Médica Panamericana; 2010
- Gil, A. Tratado de nutrición. Tomo II “composición y calidad nutritiva de los alimentos”. 2ª Edición. España. Editorial Médica Panamericana; 2010
- Grupo Latino Editores. Ciencia, Tecnología e Industria de Alimentos. 1ª Edición. Bogotá, Colombia. 2008.
- Gruner. H – Metz. R – Gil Martínez. A. Procesos de cocina. Ediciones Akal S.A., 2005.
- H Belitz – Grosch. Química de los alimentos. 2ª Edición. Editorial Acribia, S.A. 1992.
- Higiene de los alimentos. Textos básicos. Cuarta edición. Roma: organización mundial de la salud
- organización de las naciones unidas para la agricultura y la alimentación. Codex Alimentarius; 2009
- Iciar Astiasarán - J. Alfredo Martínez. Alimentos Composición y Propiedades. Editorial McGraw – Hill-Interamericana de España. Segunda Edición 2000 – (Segunda Reimpresión 2003)- J-C Cheftel – H. Cheftel. Introducción a la bioquímica y tecnología de los alimentos. Volumen I. Editorial Acribia. 1992.
- J-C Cheftel – H. Cheftel – P. Besancon. Introducción a la bioquímica y tecnología de los alimentos. Volumen II. Editorial Acribia. 1992.
- Manual para la promoción de prácticas saludables de alimentación de la población uruguaya MSP. Dirección General de Salud. Programa Nacional de Nutrición. 2005 (www.msp.gub.uy)
- Manuales de manipuladores de Alimentos. Mdeo y Maldonado
- Medin. R, Medin. S. Alimentos. Introducción, Técnica y Seguridad. 2ª Edición. Ediciones Turísticas de Mario Banchik. Argentina 2003.
- Owen R. Fenema. Química de los alimentos. Editorial Acribia, S.A. España. 2ª Edición. 2000.
- Potter. N. Ciencia de los alimentos. 4ª Edición. España. Editorial Acribia. S.A.
- Reglamento Bromatológico Nacional, 315/994. ultima edición
- Reglamento Técnico MERCOSUR de porciones de alimentos envasados a los fines del rotulado nutricional (MERCOSUR/GMC/RES. n° 47/03)
- Salvador Badui. Química de los Alimentos. 4ª Edición. 2006. Editorial Pearson Educación de México.

UNIDAD CURRICULAR: NUTRICIÓN HUMANA Y ESTADO NUTRICIONAL

ÁREA: Nutrición y alimentación

DOCENTES: Estela Paula, Cecilia Aguilar (a 2021) y Paula Barrero

UBICACIÓN CURRICULAR: Primer año - primer semestre

CRÉDITOS: 13

CARGA HORARIA: 96 h

MODALIDAD DE CURSADO: exámen obligatorio - c/ganancia de derecho a exámen

OBJETIVO GENERAL:

Brindar conocimientos sobre aspectos de la nutrición humana en las diferentes etapas de la vida a ser abordadas por el Técnico Operador de Alimentos desde su rol.

CONTENIDOS:

Unidad 1. Principios básicos de la nutrición humana.

- Equilibrio energético.
- Valoración del estado nutricional.

Unidad 2. Necesidades nutricionales en las diferentes etapas de la vida

- Embarazo
- Recién nacido
- Niño edad pre-escolar y escolar
- Adolescente
- Adulto mayor

Unidad 3. Concepto de salud y de enfermedad

- Situación de salud en el Uruguay.
- Efectos de la situación de salud y enfermedad en el estado nutricional.

Unidad 4. Alteraciones Nutricionales: Malnutrición por déficit y por exceso

- Por déficit: deficiencias vitamínicas. Alteraciones de minerales.
- Por exceso: obesidad

Unidad 5: Trastornos del metabolismo de macronutrientes

- Metabolismo de glucosa y lípidos.
- Diabetes tipo I y II
- Dislipemias

Actividades prácticas y de análisis:

Prácticos obligatorios: con casos clínicos y análisis de alimentación.

- Necesidades nutricionales en las diferentes etapas de la vida.
- Estado Nutricional y sus efectos en la situación nutricional salud y enfermedad en el Uruguay

METODOLOGÍA:

- Exposiciones teóricas presenciales (no obligatorias) y actividades prácticas (obligatorias) individuales y/o grupales.
- Actividades individuales y grupales virtuales (no obligatorias)
- En la EVA están a disposición de los alumnos materiales de lectura, clases video grabadas, actividades de autoevaluación, entre otros, también será un instrumento de comunicación.

EVALUACIÓN:

- Formativa: actividades mediante el uso del Entorno Virtual de Aprendizaje y evaluación continua que fomente la participación en clase o virtual
- Sumativa: trabajos e informes grupales, 2 pruebas teóricas parciales

BIBLIOGRAFÍA:

- Adherencia de los tratamientos a largo plazo, pruebas para la acción. Organización Mundial de la Salud. 2004.
- Alimentación y dietoterapia. 4ª edición. Editorial Interamericana. Cervera. Bs. As., 2004.
- Atención Primaria. Conceptos, organización y práctica clínica. Zurro, Pérez. España. 2010
- Clínica y terapéutica en la Nutrición del adulto. Girolami. D. Editorial El ateneo. Bs. As. 2008.
- Conocimientos actuales nutrición. OPS 1998. Napoli R., Horton E.
- Dieta, nutrición y enfermedades crónicas no transmisibles. Organización Mundial de la Salud 2003.
- El libro blanco de la desnutrición clínica en España. Ulíbarri J.
- Encuesta Nacional de Gastos e Ingresos de los Hogares. 2005-2006. Los alimentos y bebidas en los hogares. Instituto Nacional de Estadísticas. Bove MI, Cerruti F.
- Encuesta Nacional de Factores de riesgo. Ministerio de Salud Pública. Dirección General de la Salud. División Epidemiología. 2009.
- Evaluación antropométrica del niño. ENYD, Depto. de Nutrición Básica. 2000.
- Fundamentos de Nutrición normal. López B, Suárez M. Editorial El ateneo. 2002 Bs As.
- Fundamentos teórico prácticos de nutrición y dietética. Martínez A. Mc Graw Hill. España 1998. Capítulo 7 Nutrición y Estado Nutritivo.
- Fundamentos de valoración y composición corporal. Girolami D., Ed. Ateneo Bs. As. Argentina, 2003
- Guía alimentaria para la población uruguaya. Para una alimentación saludable, compartida y placentera. Ministerio de Salud Pública. Dirección General de la Salud. Área programática de Nutrición.
- Guías alimentarias para menores de 2 años. Ministerio de Salud Pública. Dirección general de la salud. Unidad coordinadora de programas prioritarios. Programa nacional prioritario de nutrición. 2008. 2016
- Guías para la Alimentación Artificial del Lactante, Uruguay, Ministerio de Salud Pública 2008.
- Guías para la prevención de la deficiencia de hierro. Ministerio de salud Pública. Dirección general de la salud. División salud de la población. Programa nacional de nutrición. 2007.
- Manual para la promoción de prácticas saludables de alimentación en la población uruguaya. Ministerio de Salud Pública Dirección General de la Salud. Programa Nacional de Nutrición 2005. .
- Medicina preventiva y salud pública Gil P. Capítulo 1 La salud y sus determinantes. Concepto de medicina preventiva y salud pública. Ed. Masson S.A. Barcelona – España 2001.
- Norma Nacional de Lactancia Materna, Uruguay. Ministerio de Salud Pública 2009.
- Nutriguía terapéutica 2010 – 2011.
- Nutrición y Dietoterapia de Krause. Escott S., Mahan L. Ed Elsevier Masson España 2008 Edición 12.
- Obesidad: Definición, etiología y diagnóstico. Valenzuela A. Segunda edición. Ed: Mediterraneo Chile. 1996

- Prevención y control de las enfermedades no transmisibles: aplicación de la estrategia mundial. 61ª Asamblea mundial de la salud. Abril 2008.
- Programa Nacional de la Niñez MSP. Cerruti F. et al. Ed. Area de comunicación UNICEF Uruguay 2008.
- Segunda Encuesta Nacional de Sobrepeso y Obesidad (ENSO 2) adultos (18-65 años o más) Pisabarro R. et al. 2009.
- Temas de Salud Pública, Tomos 1 y 2. Facultad de Medicina. 2009.
- Tratado nutricional. Gil Hernández 2004. Ulíbarri J.
- Tratado de Nutrición. Nutrición Humana en el estado de Salud (Tomo III). Angel Gil. Editorial Médica Panamericana. 2a edición. 2010
- Tratado de Nutrición. Nutrición Clínica (Tomo IV). Angel Gil. Editorial Médica Panamericana. 2a edición. 2010
- 33 meses en los que se define el partido: 33 ideas para jugarlo. Fondo de Naciones Unidas para la infancia, UNICEF. RUANDI.

UNIDAD CURRICULAR: GESTIÓN del OPERADOR I

ÁREA: Gestión

DOCENTES: Valeria Ferreira, María Noel Acosta (a 2016) y Nicolás Quay

UBICACIÓN CURRICULAR: Primer año – Segundo semestre

CRÉDITOS: 6

CARGA HORARIA: 40 h

MODALIDAD DE CURSADO: exámen obligatorio – c/ganancia de derecho a exámen

OBJETIVO GENERAL:

Lograr que el estudiante comprenda los principales campos de acción y desempeño del Técnico operador de Alimentos desde las etapas del proceso administrativo de los alimentos

CONTENIDOS:

Unidad 1. Conceptos de servicios de alimentación: sociales y comerciales

- Definición, misión, aspectos relevantes del funcionamiento.
- Sistemas de trabajo. Unidades de organización- presentación.

Unidad 2. Introducción al proceso administrativo

- Reseña de las 4 etapas: planificación, organización, ejecución y control.
- Principios administrativos: supervisión, liderazgo, comunicación.
- Competencias generales del Técnico Operador de Alimentos.
- Competencias particulares para el desempeño en servicios de alimentación sociales y comerciales.

Unidad 3. Recurso humano

- Etapas de la administración del personal: planificación, adquisición, conservación
- Simplificación del trabajo.
- Introducción a la ergonomía
- Introducción a la legislación laboral

Actividad práctica y de análisis:

Práctico obligatorio: aplicación de las etapas del proceso administrativo en un Servicio de alimentación de su comunidad (actividad obligatoria grupal)

METODOLOGÍA:

- Exposiciones teóricas presenciales (no obligatorias) y actividad práctica (obligatorias) grupal.
- Actividades individuales y grupales virtuales (no obligatorias)
- En la EVA están a disposición de los alumnos materiales de lectura, clases video grabadas, actividades de autoevaluación, entre otros, también será un instrumento de comunicación.

EVALUACIÓN:

- Formativa: actividades mediante el uso del Entorno Virtual de Aprendizaje y evaluación continua que fomente la participación en clase o virtual
- Sumativa: trabajo grupal práctico, 1 parcial final

BIBLIOGRAFÍA:

- Acosta, M., Ferreira, V., Noguera F., Pereira P. Conocimientos básicos para la manipulación de alimentos. Escuela de Nutrición. Comisión Sectorial de Educación Permanente. UDELAR. 2014.
- Acosta, M., Castro.S., Cortada.D., Delgado.M., Dornell.T., Russo.M. Herramientas para la Gestión de Servicios de Alimentación Colectiva. Escuela de Nutrición. Comisión Sectorial de Educación Permanente. UDELAR. 2013.
- Araluce M. Empresas de restauración alimentaria. Un sistema de gestión global. Ediciones Díaz de Santos, 2001
- Chiavenato I. Administración. Proceso Administrativo. Editorial Mc. Graw-Hill. Colombia. 3a edición. 2001.
- Chiavenato, I. Administración de Recursos Humanos. Editorial Mc. Graw-Hill. Colombia. 5a edición. 2000.
- Chiavenato, Idalberto. Gestión del Talento Humano. Editorial Mc. Graw- Hill. Colombia. 2002.
- Codex Alimentarius. Higiene de los alimentos. Textos básicos. Última edición. OMS – FAO.
- Eshbach Charles, E. Administración de Servicios de Alimentos. Ed. Diana. México. 1991.
- Grüner, H, Metz R, Gil M, A. Procesos de Cocina. Editorial Akal. España. 2005
- Koontz, Weihrich. Cannice. Administración. Una perspectiva global y empresarial. Editorial Mc. Graw-Hill. México. 14a edición. 2012.
- Rey, Ana M^a, Silvestre A. Comer sin Riesgos 1. Manual de higiene alimentaria para manipuladores y consumidores. Editorial Hemisferio Sur. Argentina, 1999.
- Rey, Ana M^a, Silvestre A. Comer sin Riesgos 2. Manual de higiene alimentaria para manipuladores y consumidores. Editorial Hemisferio Sur. Argentina, 2001.
- Reyes. Ma. R. Administración de Servicios de alimentación. Guías prácticas. Eudeba, 2001
- Robbins. Coulter. Administración.. Pearson, 10a edición, 2010
- Tejada, Blanca. D. La Administración de Servicios de Alimentación. Editorial Universidad de Antioquia. Medellín, Colombia. 2a edición. 2006
- Sala Y. Restauración colectiva. Planificación de instalaciones, locales y equipamientos. CESNID. 1999.

UNIDAD CURRICULAR: ALIMENTACIÓN EN COLECTIVIDADES SANAS Y ENFERMAS

ÁREA: Nutrición y alimentación

DOCENTES: Estela Paula, Cecilia Aguilar (a 2021) y Paula Barrero

UBICACIÓN CURRICULAR: Primer año - Segundo semestre

CRÉDITOS: 12

CARGA HORARIA: 106 h

MODALIDAD DE CURSADO: examen obligatorio - c/ganancia de derecho a examen

OBJETIVO GENERAL:

Dar a conocer al estudiante las características generales y particulares de la alimentación en la atención de colectividades sanas, sociales y comerciales, plan de alimentación en enfermedades médicas y tratamientos quirúrgicos así como la alimentación que requiere nutrición enteral y complementos alimentarios.

CONTENIDOS:

Unidad 1. Alimentación saludable

- Concepto de alimentación saludable.
- Características generales y particulares de la alimentación.
- Características de los Servicios de alimentación sociales y comerciales.

Unidad 2. Plan de alimentación y plan de menú

- Concepto de plan de menú.
- Aspectos a considerar en su diseño: requerimientos, estado nutricional, factores internos y externos, etc.
- Tipos de plan de menú.
- Ejemplos de instrumentación del plan de menú en servicios sociales y comerciales.

Unidad 3. Plan de alimentación en enfermedades crónicas no transmisibles y otras

- Concepto de plan de alimentación individual / dieta.
- ECNT en nuestro país.
- Planes de alimentación – estrategias nutricionales para diabetes e hipertensión, obesidad, dislipemias, enfermedad renal.

Unidad 4: Plan de alimentación en tratamientos quirúrgicos del aparato digestivo y otros

- Patologías del ap. digestivo: intestinales (enf. Celíaca, Chron, colitis)
- Patologías hepáticas
- Patologías gástricas

Unidad 5: Alimentación en situaciones especiales

- lactario, sector de fórmulas
- complementos alimentarios, nutrición enteral, fórmulas alimenticias, industrializadas y artesanales

Actividades prácticas y de análisis:

- Práctico obligatorio grupal: diseño y análisis de plan de menú social y comercial

METODOLOGÍA:

- Exposiciones teóricas presenciales (no obligatorias) y actividades prácticas (obligatorias) individuales y/o grupales.
- Actividades individuales y grupales virtuales (no obligatorias)
- En la EVA están a disposición de los alumnos materiales de lectura, clases video grabadas, actividades de autoevaluación, entre otros, también será un instrumento de comunicación.

EVALUACIÓN:

- Formativa: actividades mediante el uso del Entorno Virtual de Aprendizaje y evaluación continua que fomente la participación en clase o virtual
- Sumativa: trabajos e informes grupales, 2 pruebas teóricas parciales

BIBLIOGRAFÍA:

- Administración de Servicios de Alimentación. Tejada B. Editorial Universidad de Antioquía. Colombia. 2a edición. 2006.
- Decreto reglamentario de merienda saludable. Ley 19.140. Ministerio de Salud Pública, Ministerio de Educación y Cultura. Montevideo 2014.
- Fundamentos de Nutrición normal. Lopez B, Suarez M.Ed. El ateneo. Bs. As. 2002.
- SUHA. 3er Consenso de Hipertensión. 2005
- Lineamientos para el cuidado nutricional, M. E. Torresani, Ed. Eudeba 2003. Bs. As. Argentina
- Lineamientos para la venta y publicidad de alimentos en centros de enseñanza primaria y secundaria públicos y privados del país. Documento Técnico. X., E. Bandeira, G. Berri, V. Vodanovich. Montevideo 2014
- Fundamentos de la Nutrición Normal. López B. El Ateneo. Bs. As., 2002.
- Manual de alimentación para los trabajadores uruguayos. La alimentación saludable en el trabajo es un derecho. Comisión Honoraria para la Salud Cardiovascular, Escuela de Nutrición, INDA, Programa Nacional de Nutrición – MSP, Ministerio de trabajo y seguridad social. Uruguay 2011.
- Manual para la promoción de prácticas saludables de alimentación en la población uruguaya. Ministerio de Salud Pública Dirección General de la Salud. Programa Nacional de Nutrición 2005.
- Manual práctico de la obesidad en el adulto. Dieta, nutrición y enfermedades crónicas no transmisibles. OMS 2003.
- Nutrición enteral. Mesejo A. Actualización terapéutica. Disponible en: http://tendenciasenmedicina.com/Imagenes/imagenes46/art_18.pdf
- Nutrición Enteral. Patiño JF. Editorial Panamericana. 4a Edición, 2006.
- Nutrición en Patologías hepatobiliares. Alejandro Esteller Pérez. Aula Médica. 2010.
- Nutrición y Dietoterapia. Krause. ELSIEVER. Nueva edición. 2008.
- Nutriguía terapéutica 2010 – 2011.
- Técnica Dietoterápica. Longo E., Navarro E. Editorial El Ateneo. 1ra edición. Bs. As., 1994.
- Tratado de Nutrición. Gil Hernández. España 2004.

UNIDAD CURRICULAR: APARATOS Y SISTEMAS

ÁREA: Bio-psicosocial

UBICACIÓN CURRICULAR: Primer año - primer semestre

DOCENTES: Karen Bandera

CRÉDITOS: 7

CARGA HORARIA: 56 h

MODALIDAD DE CURSADO: exonerable

OBJETIVO GENERAL:

Se pretende abordar el estudio del ser humano como sujeto en acción desde sus múltiples interacciones. Se aspira a que el conocimiento básico del funcionamiento del cuerpo favorezca en el alumno una actitud que implique: “me conozco, me quiero, me cuido”.

Además de desarrollar responsabilidad acerca de su propia salud, se pretende que reconozca la importancia de su conducta en la mejora de la salud social y colectiva.

CONTENIDOS:

Unidad 1. Cuerpo humano y salud

- Importancia de la Biología.
- Definición de Anatomía y Fisiología como ciencias auxiliares.
- Reconocimiento de planos de sección, regiones y cavidades que presenta el cuerpo humano.
- Composición corporal: Componentes químicos y procesos vitales. Homeostasis
- Concepto de Salud según la O.M.S y enfermedad. Niveles de atención de la salud.

Unidad 2: Sistema Digestivo

- Organización: Anatomía y fisiología de los órganos.
- Diferencias entre: nutrición y alimentación .Breve definición de actividades básicas del proceso digestivo.
- Diferencias entre: nutrición y alimentación .Breve definición de actividades básicas del proceso digestivo.
- Descripción de procesos que ocurren: ingestión, deglución, digestión, absorción, asimilación y eliminación.

Unidad 3: Proceso Digestivo

- Digestión mecánica y química de los alimentos en cada órgano.
- Digestión y absorción de nutrientes.

Unidad 4: Metabolismo de nutrientes

- Diferencia entre alimento y nutriente. Dieta balanceada.
- Definición de metabolismo. Etapas: catabolismo y anabolismo.
- Metabolismo de nutrientes: glúcidos, lípidos y proteínas: glucolisis, gluconeogénesis, C. Krebs.

Unidad 5: Sistema Cardiovascular

- Organización: anatomía y fisiología de los órganos. Corazón y vasos sanguíneos.
- Sangre: Composición y funciones.

Unidad 6: Sistema Urinario

- Organización: anatomía y fisiología de los órganos. Excreción.
- Etapas de formación de la orina.

Actividad práctica y de análisis:

- entrega de portafolio con 8 trabajos individuales

METODOLOGÍA:

- Exposiciones teóricas presenciales (no obligatorias) y actividades prácticas (obligatorias) individuales.
- Docentes de apoyo del PDU Instituto Superior de la Carne (Unidad Metabolismo de nutrientes).
- Entrega de trabajos a portafolio del curso de las Unidades brindadas.
- En la EVA están a disposición de los alumnos materiales de lectura, clases video grabadas, actividades de autoevaluación, entre otros, también será un instrumento de comunicación.

EVALUACIÓN:

- Formativa: actividades mediante el uso del Entorno Virtual de Aprendizaje y evaluación continua que fomente la participación en clase o virtual
- Sumativa: entrega de portafolio y 1 pruebas teóricas parcial

BIBLIOGRAFÍA:

- Bioquímica- Conceptos esenciales – Feduchi- Romero- Yáñez- Blasco- García-Hoz. Editorial Panamericana 2° edición, 2015
- Anatomía Humana – Michel Latarjet, Alfred Ruiz Liard . Editorial Panamericana. Tomo 1 y 2, 2014.
- Principios de Anatomía y Fisiología. Tortora – Derrickson Editorial Panamericana 13° edición, 2013
- Fisiología Humana de Houssay – Cingolani – Houssay y colaboradores. Editorial El Ateneo 7° edición, 2011
- Biología – Solomon Berg Martin - 9° edición. Ceneage Learning, 2011.
- Principios de Bioquímica – Lehninger. Ediciones Omega - 5° edición, 2009.
- Biología – Curtis Barnes - 7° edición. Editorial Panamericana 2008.
- Bioquímica. Un enfoque básico aplicado a las ciencias de la vida- Zagoya- Juárez. Editorial Mc Graw Hill, 2007
- Anatomía con orientación clínica para estudiantes. Lippert –Editorial Marban, 1999
- Introducción a la Biología Celular. Alberts. Editorial Médica Panamericana. 3a edición. 2011

UNIDAD CURRICULAR: DIMENSION PSICO-SOCIAL DE LA SALUD

ÁREA: Bio-psicosocial

UBICACIÓN CURRICULAR: Primer año - primer semestre

DOCENTES: Joanna Núñez

CRÉDITOS: 6

CARGA HORARIA: 40 h

MODALIDAD DE CURSADO: exonerable

OBJETIVO GENERAL:

Introducir a el/la alumno/a en los aspectos psicológicos, sociales y comunitarios vinculados a las situaciones de salud y enfermedad, así como a las consideraciones del contexto, del sistema de salud y las políticas estatales en general, como forma de generar el análisis, reflexión y comprensión de la dimensión psico-social de la alimentación, como construcción de un proceso social, cultural, e histórico.

CONTENIDOS:

Unidad 1. Comunidad e intervención psico-social

- Definiciones y conceptos
- Trabajo sub-grupal consigna: “. Que entienden por comunidad e intervención psico-social ?”

Unidad 2. Participación social y comunitaria

- Definiciones y conceptos
- Trabajo sub-grupal consigna: “Lea estas situaciones y describa los niveles de participación que visualiza en las mismas”

Unidad 3. Niveles de atención en salud

- Definiciones y conceptos
- Prevención y promoción de salud
- Atención Primaria en Salud y Sistema Nacional integrado de Salud
- Trabajo sub-grupal consigna: “Describa posibles acciones de prevención y promoción de salud desde su futura profesión”

Unidad 4: Redes sociales o comunitarias

- Definiciones y conceptos
- Trabajo sub-grupal consigna: “Definición de una intervención en red, análisis.”

Unidad 5: Investigación-acción participativa como herramienta de Intervención

- Definiciones y conceptos
- Trabajo sub-grupal consigna: “Delimitar un tema a investigar, problematización del mismo y de cómo realizarlo”

Unidad 6: Ética y trabajo en equipo

- Definiciones y conceptos teórico-prácticos
- Reflexiones de temática y juego

Actividades prácticas y de análisis:

- Trabajos sub-grupales en cada unidad temática, reflexiva, participativa, con plenario final. Técnica lúdica.
- 1 práctico grupal en comunidad.

METODOLOGÍA:

- Exposiciones teóricas presenciales (no obligatorias) y actividades prácticas (obligatorias) grupales.
- Actividades individuales y grupales virtuales (no obligatorias)
- En la EVA están a disposición de los alumnos materiales de lectura, clases video grabadas, actividades de autoevaluación, entre otros, también será un instrumento de comunicación.

EVALUACIÓN:

- Formativa: actividades mediante el uso del Entorno Virtual de Aprendizaje y evaluación continua que fomente la participación en clase o virtual
- Sumativa: informes grupal, 1 prueba teórica parcial

BIBLIOGRAFÍA:

- Carta de Ottawa.
- Chacón Fuertes, Fernando. Participación social y voluntariado.
- Dabas, Elina. Red de redes. Ed. Paidós. Bs.As.
- Dabas, Elina. Viviendo redes. Experiencias y estrategias para fortalecer la trama social.
- Educación para la salud. Cambio social.
- Guareschi, Pedrinho Arcides. El misterio de la comunidad.
- Max Neef, Manfred. Desarrollo a Escala Humana
- Montero, Maritza, Teoría y Práctica de la Psicología Comunitaria. Ed. Paidós.
- Montero, Maritza, Teoría y Práctica de la Psicología Comunitaria. Ed. Paidós.
- Najmanovich, Denise. El lenguaje de los vínculos: de la independencia absoluta a la autonomía relativa.
- Montero, Maritza, Hacer para Transformar. Ed. Paidós.
- Nari, Maria del Huerto, Ibañez, Ana. Formación ética en la Universidad.
- Udelar, Escuela de Nutrición. Grupo y Equipo de trabajo.
- Viera, Eduardo. Equipo de trabajo. Trabajo de equipo. Actitud psicológica para el trabajo de equipo.

UNIDAD CURRICULAR: CONDUCTA ALIMENTARIA

ÁREA: Bio-psicosocial

UBICACIÓN CURRICULAR: Primer año – segundo semestre

DOCENTES: Joanna Núñez

CRÉDITOS: 6

CARGA HORARIA: 40 h

MODALIDAD DE CURSADO: exonerable

OBJETIVO GENERAL:

Introducir a el/la alumno/a en los aspectos psicológicos y sociales vinculados a las situaciones de salud y enfermedad, así como a las consideraciones psicológicas en las diferentes etapas de la vida, como forma de generar el análisis, reflexión y comprensión de la conducta alimentaria como construcción de un proceso social, cultural, e histórico.

CONTENIDOS:

Unidad 1. Identidad

- Concepto de construcción de subjetividad, conducta y comportamiento alimentario
- Trabajo sub grupal con la consigna: “.Que entienden por Identidad?”

Unidad 2. Los alimentos como construcciones de significados sociales y culturales

- Lo social comunitario como espacio de construcción de prácticas sociales.
- Trabajo sub grupal en torno a la consigna:”Identifique y describa Mitos y prejuicios en torno a alimentos”

Unidad 3. Hábitos alimentarios

- El acto de comer como acto social, cultural y terapéutico.
- Trabajo sub grupal en torno al análisis de situaciones de consumo de alimentos según diversas culturas.

Unidad 4. Medios de comunicación

- ¿ Cuales usar ?
- Su incidencia en la conducta alimentaria
- Trabajo sub grupal en torno a la consigna de análisis y reflexión sobre spots publicitarios, imágenes, revistas, etc. a las cuales accedemos diariamente

Actividades prácticas y de análisis:

- Trabajos sub-grupales en cada unidad temática, reflexiva, participativa, con plenario final.
- salida de campo práctica en comunidad
- reflexión individual y crítica de la práctica

METODOLOGÍA:

- Exposiciones teóricas presenciales (no obligatorias) y actividades prácticas (obligatorias) grupales.
- Actividades individuales y grupales virtuales (no obligatorias)
- En la EVA están a disposición de los alumnos materiales de lectura, clases video grabadas, actividades de autoevaluación, entre otros, también será un instrumento de comunicación.

EVALUACIÓN:

- Formativa: actividades mediante el uso del Entorno Virtual de Aprendizaje y evaluación continua que fomente la participación en clase o virtual
- Sumativa: reflexión individual, 1 prueba teórica parcial

BIBLIOGRAFÍA:

- Contreras, Jesús. Universidad de Barcelona. Alimentación y Cultura. Necesidades, gustos y costumbres.
- INCAP/OPS. Unidad 3. Aceptabilidad y consumo de alimentos: tercer eslabón de la Seguridad Alimentaria Nutricional. Publicación 154.
- Katz, Mónica., Aguirre, Patricia. Comer. Puentes entre la alimentación y la cultura. Ed. Libros del Zorzal. Bs. As. 2011
- Gonnet, A. Hábitos Alimentarios.
- Grupo Aportes. Principios de Comunicación.
- Ibañez, Ana, Gonnet, Arionka. Udelar, Escuela de nutrición, Comunicación y Medios de Comunicación.
- Katz, Mónica., Aguirre, Patricia. Comer. Puentes entre la alimentación y la cultura. Ed. Libros del Zorzal. Bs. As. 2011
- MIDES-UCC. Los primeros olores de la cocina de mi casa.
- Udelar, Escuela de Nutrición. Aprendizaje
- Udelar, Escuela de Nutrición. Etapas de la vida.
- Udelar, Escuela de Nutrición. Educación del consumidor.
- Udelar, Escuela de Nutrición. Hábitos alimentarios.

NOMBRE DEL CURSO: **MICROBIOLOGÍA en la naturaleza y en los alimentos** ¹

ÁREA: Alimentación y Nutrición

DOCENTES: Ing. Alim. Micaela Escobal, Ing. Agr. Mariana Pintos ²

UBICACIÓN CURRICULAR: Primer año – Segundo semestre

TOTAL DE CRÉDITOS: 4

CARGA HORARIA: 30 horas

MODALIDAD DE CURSADO: exonerable

OBJETIVOS:

- Capacitar al estudiante en conceptos generales relacionados a los tipos de microorganismos.
- Identificar los cambios microbiológicos que ocurren en los procesos tecnológicos utilizados para la conservación de alimentos.
- Comprender el concepto de biotransformación y la función de los microorganismos en el ecosistema.

CONTENIDOS:

1. **Generalidades sobre los microorganismos.** Procariotas: dominios Archaea y Bacteria. Eucariotas. **Hongos y levaduras** (Generalidades sobre metabolismo y reproducción). **Virus** (Generalidades y clasificación. Bacteriófagos. Características generales de la replicación de fagos. Mecanismos de lisis y lisogenia).
2. **Estructura y función celular.** Microscopía. Membranas y paredes celulares. Movimiento microbiano. Biofilms.
3. **Crecimiento microbiano.** Métodos de evaluación de la biomasa microbiana. Velocidad de crecimiento.
4. **Efecto de los factores ambientales sobre el crecimiento microbiano.** Nutrientes. Fuentes de carbono y de energía. Actividad de agua. Temperatura y pH. Potencial redox y atmósfera. Categorías nutricionales.

¹Curso incorporado en mayo 2023, aval Comisión Académica de Grado de la CSE, Comisión de Grado de Escuela de Nutrición, Comisión Directiva de Escuela de Nutrición.

²Docentes de Polos de Desarrollo Universitario de la Sede Tacuarembó del CENUR Noreste: Espacio de Ciencia y Tecnología Química (Ing. Alim. Micaela Escobal) y Espacio de Biología Vegetal (Ing. Agr. Mariana Pintos).

5. **Clasificación de los microorganismos.** Microorganismos alterantes, microorganismos patógenos, microorganismos indicadores y benéficos. **Metabolismo microbiano.** Mecanismos generales de obtención de energía. Respiración aerobia y anaerobia. Fermentaciones. Fijación de CO₂.

6. **Estrategias para controlar la carga microbiana.** Destrucción de microorganismos por agentes físicos y químicos. Agentes desinfectantes, antisépticos y conservadores. Procesos de esterilización, diseño y control.

7. **Biotransformación.** Generalidades, implicancias y efectos de su aplicación.

ACTIVIDADES PRÁCTICAS Y DE ANÁLISIS:

- **Práctica 1.** Recorrida por una planta Industrial con el objetivo de reconocer los microorganismos involucrados en todo el proceso. (Visita Marfrig Tacuarembó)
- **Práctica 2 o Seminario 1.** Monitoreo ambiental en el proceso de elaboración de alimentos

METODOLOGÍA:

- Clases teóricas expositivas - participativas donde se desarrollarán los contenidos teóricos, así como ejemplos y cuestiones prácticas con especial énfasis en la participación activa del estudiante.
- Actividades formativas presenciales y a distancia.
- Seminarios presenciales. Donde el alumno realizará una breve exposición oral grupal la que se discutirá con sus compañeros y docentes.
- Salidas prácticas (asistencia del 80% obligatoria)

REQUISITOS MÍNIMOS DE ASISTENCIA:

Es obligatorio asistir al menos al 80% de las clases teóricas y prácticas

EVALUACIÓN:

- 1 prueba parcial individual (60 %)
- Trabajos e informes de la practicas realizadas (20 %)
- Asistencia y participación en clase y en recorridas a industrias (20 %)

BIBLIOGRAFÍA:

Adams M.R., Moss M.O. Microbiología de los alimentos. Edición Acribia, 1997.

Brock T. Biología de los microorganismos, (12a ed, 2009, en adelante). Prentice Hall.
Microbiología, Prescott. (7a ed, 2008, en adelante). Mc. Graw Hill.

Enfermedades transmitidas por alimentos en Uruguay. Food communicable diseases in Uruguay.

Acuña A et al. Montevideo: OPS; 2002.

Frioni, L. (2011). *Microbiología: básica, ambiental y agrícola* (No. 576). Orientación Gráfica,.

Rey, A. M., Silvestre, A. Comer sin Riesgos 1. Manual de Higiene Alimentaria para Manipuladores y Consumidores. 3ra de. Editorial Hemisferio Sur.

Russell, Hugo & Ayliffe's. Principles and Practice of Disinfection, Preservation and Sterilization. 5th ed. 2013

Solomon, Berg, Martín y Ville: Biología de Villee; 3ra de. Editorial Interamericana, Mac Graw/Hill México, 1996.

UNIDAD CURRICULAR: INFORMÁTICA

ÁREA: de apoyo - OPTATIVA

UBICACIÓN CURRICULAR: Primer año – primer semestre

DOCENTES: María Elisa Presto

CRÉDITOS: 8

CARGA HORARIA: 68 h

MODALIDAD DE CURSADO: optativa exonerable

OBJETIVOS:

- Desarrollar habilidades en uso y manejo de aplicaciones que permitan al profesional introducir calidad en su desarrollo y que faciliten su labor.
- Introducir conceptos en informática vinculados a la gestión de alimentos.
- Gestionar el uso de las diferentes plataformas que permitan la ejecución de procesos administrativos y gestión informática acorde a su función.
- Propiciar la aplicación práctica de la investigación acción como elemento de mejora de la propia práctica profesional. Incentivando la iniciativa y la toma de decisiones.

CONTENIDOS:

UNIDAD 1 - Web 2.0

- Introducción al EVA
- Uso de Plataforma
- Correo Electrónico Gmail
- Open source – Software libre

UNIDAD 2 – Presentaciones

- Cómo hacer buenas presentaciones
- Ejemplo de qué hacer y qué no hacer

UNIDAD 3 - Procesador de Texto

- Writer + Google Drive Writer
- Elementos. Descripción del ambiente de trabajo
- Propiedades del Documento
- Diseño de las páginas
- Estilo de Textos- Modificaciones
- Numeración y viñetas
- Tablas
- Vista preliminar
- Imágenes
- Impresión
- Interacción Procesador de Texto- Hoja de Cálculo
- Semejanzas y diferencias con Writer y Calc
- Presentación de textos
- Redacción de Informes

Unidad 4 - Hoja de Cálculo

- Open office Calc - Google drive Calc
- Modo de visualización
- Formato de datos y celdas
- Celdas-rangos y listas
- Ingreso de datos y fórmulas
- Vista preliminar
- Gráficos
- Presentación de Datos
- Fórmulas y funciones
- Inventarios

Unidad 5 – Base de datos

- Qué es una base de datos
- Administrador/ Gestor /Manejador
- Tipos de Bases de datos
- Características de las Bases de datos
- Diseño de una Base de Datos

Actividades prácticas y de análisis:

- Cuestionario diagnóstico Inicial
- 11 prácticos (individuales y grupales de las unidades temáticas)
- Práctico sobre software e inventarios (TATA Tacuarembó y Rivera)
- Parcial final

METODOLOGÍA:

- Exposiciones teóricas presenciales y/o virtuales (no obligatorias) y actividades prácticas (obligatorias) grupales o individuales
- Actividades individuales y grupales virtuales (no obligatorias)
- En la EVA están a disposición de los alumnos clases video grabadas, actividades de autoevaluación, entre otros, también será un instrumento de comunicación.

EVALUACIÓN:

- Formativa: actividades mediante el uso del Entorno Virtual de Aprendizaje y evaluación continua que fomente la participación en clase o virtual
- Sumativa: informes de trabajos grupales o individuales, 1 prueba teórica parcial

BIBLIOGRAFÍA:

- ASCII -American Standard Code for Information Interchange
- ¿Cómo confeccionar buenos informes?, UNIVERSIDAD DE ANTOFAGASTA, FACULTAD DE INGENIERIA, PROGRAMA CISPI
- Curso de Google Docs, URL: <https://www.youtube.com/watch?v=WGVhEGUIKHg>
- Centro de ayuda de Google Drive, URL: <https://support.google.com/drive#topic=>
- 22 consejos para hacer tu presentaciones más originales sin Power Point, URL: <https://blog.genial.ly/como-hacer-presentacion-original-sin-powerpoint/>
- Introducción a las bases de datos, Rafael Camps Paré, www.uoc.edu

UNIDAD CURRICULAR: EVALUACIÓN SENSORIAL

ÁREA: Nutrición y Alimentación - OPTATIVA

UBICACIÓN CURRICULAR: Primer año – segundo semestre

DOCENTES: Cristina Techeira, Flavia Noguera (a 2020) y Silvia Gigante

- Docente de apoyo: Ing. Agr. Roberto San Julian (prácticos en laboratorio Evaluación de carnes – INIA)

CRÉDITOS: 8

CARGA HORARIA: 64 h

MODALIDAD DE CURSADO: optativa exonerable

OBJETIVO GENERAL:

Conocer la importancia metodológica de la Evaluación Sensorial de los Alimentos

- Evaluación Sensorial – Los sentidos
- Atributos sensoriales o Propiedades sensoriales
- Reología de los alimentos
- Jueces y condiciones de entrenamientos.
- Pruebas sensoriales de los alimentos
- Evaluación objetiva.

CONTENIDOS:

Unidad 1. Evaluación Sensorial – Los sentidos

- Importancia de la Evaluación Sensorial – Origen.
- Los sentidos: la vista, el olfato, el gusto, el tacto, el oído.
- Elementos de evaluación: el color, olor, aroma, gusto, sabor y textura.

Unidad 2. Reología de los alimentos

- Conceptos básicos: aplicaciones, clasificación reologica de alimentos

Unidad 3. Locales y Equipos

- Jueces y condiciones de entrenamientos

Unidad 4. Pruebas sensoriales de los alimentos

- Pruebas de diferencia o discriminación
- Pruebas descriptivas
- Pruebas afectiva
- Evaluación objetiva

Actividades prácticas y de análisis:

- 2 prácticos en laboratorio Evaluación de carnes - de INIA: Pruebas sensoriales de los alimentos.

METODOLOGÍA:

- Exposiciones teóricas presenciales (no obligatorias) y actividades prácticas (obligatorias) individuales y/o grupales.
- Actividades individuales y grupales virtuales (no obligatorias)

- En la EVA están a disposición de los alumnos materiales de lectura, clases video grabadas, actividades de autoevaluación, entre otros, también será un instrumento de comunicación.
- Docentes y uso de Laboratorio Evaluación de carnes de INIA para el curso

EVALUACIÓN:

- Formativa: actividades mediante el uso del Entorno Virtual de Aprendizaje y evaluación continua que fomente la participación en clase o virtual
- Sumativa: trabajos e informes grupales, 1 prueba teórica parcial

BIBLIOGRAFÍA:

- Antonio Anzaldúa Morales. La evaluación sensorial de los alimentos en la teoría y la práctica. Editorial Acribia, S.A. 1994.
- B.M.Watts, G. L. Ylimaki, L.E Jeffery, L.G. Elías. Métodos Sensoriales Básicos para la evaluación de alimentos.
- Charley H. Tecnología de Alimentos. 3ª ed. Limusa; United States, 2012
- Grupo Latino Editores. Ciencia, tecnología e industria de Alimentos. 2003. Capítulo Textura de los Alimentos, página 147.
- Medin. R, Medin. S. Alimentos. Introducción, Técnica y Seguridad. 2ª Edición. Ediciones Turísticas de Mario Banchik. Argentina 2003.
- Mondino Ma. C. Análisis sensorial, una herramienta para la evaluación de la calidad desde el consumidor. Fac. De Ciencias Agrarias de la Universidad de Rosario.
- Sancho J. Introducción al análisis de los alimentos.

UNIDAD CURRICULAR: INGLÉS BÁSICO I

ÁREA: De apoyo - OPTATIVA

UBICACIÓN CURRICULAR: Primer año – segundo semestre

DOCENTES: Laura Moncecchi

CRÉDITOS: 4

CARGA HORARIA: 32 h

MODALIDAD DE CURSADO: optativa exonerable

OBJETIVO GENERAL:

Brindar conceptos y estrategias de aprendizaje para facilitar y promover en el alumno el aprendizaje y la utilización del Idioma Inglés y el Inglés Técnico (dentro y fuera del aula) como medio y herramienta de comunicación. Favorecer la interacción, la participación y la integración en las distintas labores técnicas que el alumno llevara a cabo en su desempeño laboral como Técnico Operador de Alimentos.

Para contribuir al logro de este objetivo es imprescindible que el estudiante tenga dominio de un vocabulario general, de los aspectos gramaticales esenciales de la lengua inglesa y de las habilidades básicas mínimas correspondientes a un nivel de tercer año de Bachillerato.

CONTENIDOS:

Unidad 1. El alimento

- Definición y grupos de alimentos (GABAS)
- Seguridad e higiene alimentaria
- Contaminación, ETAs
- Rotulación como educación al consumidor

Unidad 2. Seguridad en los alimentos y laboratorio

- Buenas prácticas de manufactura (GMP).
- Análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP).
- Equipamiento de protección personal (PPE).
- Signos de advertencia.

Unidad 3. Salud

- Concepto de salud de la OMS
- Alimentación y menús saludables
- Compra de alimentos saludables

Unidad 3. Equipamiento

- Equipamiento - Video y presentación del tema

Unidad 4. Presentación profesional

- Oficios, curriculum vitae y carta de presentación

Actividades prácticas y de análisis:

- 1 Práctico: armado de menú saludable

METODOLOGÍA:

- Prueba diagnóstica para evaluar nivel al ingreso
- Exposiciones teóricas presenciales (no obligatorios) basadas en contenidos y resolución de problemas (task based learning), trabajos grupales en base a videos, fichas, envases y 1 práctico (obligatorio).
- Actividades individuales y grupales virtuales (no obligatorias)
- En la EVA están a disposición de los alumnos materiales de lectura, clases video grabadas, actividades de autoevaluación, entre otros, también será un instrumento de comunicación.

EVALUACIÓN:

- Formativa: actividades mediante el uso del Entorno Virtual de Aprendizaje y evaluación continua que fomente la participación en clase o virtual
- Sumativa: informe práctico, 1 prueba teórica parcial

BIBLIOGRAFÍA:

- Abbs, B., Barker, C., Freebair, I. Snapshot Elementary Student's Book. Longman. 1998
- Adams, M., Motarjemi, Y. Basic Food Safety for Health Workers
http://whqlibdoc.who.int/hq/1999/WHO_SDE_PHE_FOS_99.1.pdf
- Bad Bug Book. FDA <https://www.fda.gov/media/83271/download>
- Barrall, I., Barrall, N. Intelligent Business Elementary Coursebook. Pearson
- Basic Food Safety for Health Workers (M. Adams y Y. Motarjemi)
- <https://learnenglishteens.britishcouncil.org>
- <https://www.ldoceonline.com/es-LA/>
- <https://www.bbcgoodfood.com/recipes/collection/easy-recipe>
- Longman Dictionary of Contemporary English – Longman
- Snapshot Elementary - Student's book (Longman)www.who.int
- The Heinle Picture Dictionary - Pearson Longman
- www.fda.gov
- www.wordreference.com

UNIDAD CURRICULAR: PORTUGUÉS TÉCNICO I

ÁREA: De apoyo - OPTATIVA

UBICACIÓN CURRICULAR: Primer año – segundo semestre

DOCENTE: Marina Rocha Soares

CRÉDITOS: 4

CARGA HORARIA: 32 h

MODALIDAD DE CURSADO: optativa exonerable

OBJETIVO GENERAL:

Brindar conceptos y estrategias de aprendizaje para facilitar y promover en el alumno el aprendizaje y la utilización del Idioma Portugués en aspectos básicos de la carrera.

CONTENIDOS:

Unidad 1. Introducción al portugués

- Alfabeto – Pronunciación
- Sustantivo, adjetivo vinculados a la alimentación
- Verbos y conjugaciones

Unidad 2. Alimentos

- Alimentación y nutrición: definición
- Grupos de alimentos
- Nutrientes
- Platos típicos de Brasil

Unidad 3. Calidad y proyectos de vida saludables

- Definiciones vinculadas a la higiene: desinfección, limpieza, contaminación
- Enfermedades transmitidas por alimentos
- Economía y desarrollo.

Actividades prácticas y de análisis:

- Trabajos individual: verbos, redacción
- Práctico grupal: elaboración de receta típica brasileña

METODOLOGÍA:

- Exposiciones teóricas presenciales (no obligatorios), lectura de materiales y observación de videos e intercambio plenario, trabajos grupales en base a videos, 1 práctico obligatorio.
- Actividades individuales y grupales virtuales (no obligatorias)
- En la EVA están a disposición de los alumnos materiales de lectura, clases video grabadas, actividades de autoevaluación, entre otros, también será un instrumento de comunicación.
- Uso de laboratorio TOA para práctico grupal

EVALUACIÓN:

- Formativa: actividades mediante el uso del Entorno Virtual de Aprendizaje y evaluación continua que fomente la participación en clase o virtual
- Sumativa: trabajos domiciliarios, 1 prueba teórica parcial

BIBLIOGRAFÍA:

- Comitê de Nutricionistas do MERCOSUL: Glossário de alimentos = Glossário de alimentos / Comitê de Nutricionistas do MERCOSUL. Montevideo: CONSUMER; AUDYN, 2012. 80 p.: il.. 21 cm.
- Dicionário Espanhol-Português = Dicionário Português-Espanhol. Barcelona: Océano, 2012. xvi, 798 p.; 16 cm.
- FERRÃO, T S. Boas Práticas de Higiene e Manipulação de Alimentos, 2017. VI Fórum de Integração do IFRR - Empreendedorismo e Desenvolvimento Regional Sustentável. Disponível em: https://www.ifrr.edu.br/forint/vi-forum-de-integracao/programacao/informacoes-dos-minicursos/copy6_of_programacao, visitado em 28/08/2021 a las 19.49.
- GREPI, G. Projeto de vida contribui para qualidade no envelhecimento, 2018. Disponível em: <https://jornal.usp.br/atualidades/projeto-de-vida-contribui-para-qualidade-no-envelhecimento/>, visitado em 28/08/2021 a las 13.58.
- GRISA, C. Para além da alimentação: papéis e significados da produção para autoconsumo na agricultura familiar. Revista Extensão Rural, DEAER/CPGExR – CCR – UFSM, Ano XIV, Jan – Dez de 2007.
- LIMA, F. Portunhol, nem português, nem espanhol, 2018. Disponível em: <https://www.brasileiraspelomundo.com/portunhol-nem-portugues-nem-espanhol-330792259>, visitado em 30/08/2020 a las 23.00.
- MARASCIULO, M. Por que quem fala espanhol tem mais dificuldade de entender português?, 2019. Disponível em: <https://revistagalileu.globo.com/Sociedade/noticia/2019/07/por-que-quem-fala-espanhol-tem-mais-dificuldade-de-entender-portugues.html>, visitado em 30/08/2020 a las 22:00.
- SANTANA, I. Mudanças climáticas poderão causar perda de espécies e piora na qualidade dos alimentos, 2016. Disponível em: <https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/17960188/mudancas-climaticas-poderao-causar-perda-de-especies-e-piora-na-qualidade-dos-alimentos>, visitado em 27/08/2021 a las 14.47.
- SEBRAE. Gastronomia sustentável vem mudando o mercado da alimentação, 2019. Disponível em: <https://m.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/semanadomei2019/conteudos/gastronomia-sustentavel-vem-mudando-o-mercado-da-alimentacao,abbbf103bc7d1b610VgnVCM1000004c00210aRCRD>, visitado em 02/09/2020 a las 12.30.
- SILVA, J M; BEZERRA, S G; LIMA, I S. Agricultura Familiar na Produção de Alimentos Saudáveis para a Geração de Renda e Desenvolvimento Local Sustentável. Relato de Experiência., 2017. Anais do XVI Encontro Regional de Agroecologia do Nordeste, v. 1 n. 1 (2017).
- TAVARES, C A. O conceito de competência na perspectiva do desenvolvimento sustentável, 2016. Anais da Academia Pernambucana de Ciência Agrônoma, vols. 13/14, p.57-60, 2016/2017.
- Todo idioma é difícil de aprender. E fácil também!, 2018. Disponível em: <https://www.korntraducoes.com.br/todo-idioma-e-dificil-de-aprender-e-facil-tambem/>, visitado em 01/09/2020 a las 20.00.
- TORREZAN, R. Árvore do conhecimento: tecnologia de alimentos. Disponível em: https://www.agencia.cnptia.embrapa.br/gestor/tecnologia_de_alimentos/arvore/CONT000fid3s5b602wyiv80z4s473ozptfmu.html, visitado em 26/08/2021 a las 12.28
- VARELLA, D. Frutas e outros vegetais, 2017. Disponível em: <https://drauziovarella.uol.com.br/drauzio/artigos/frutas-e-outros-vegetais-artigo/>, visitado em 18/09/2019 a las 15.47.