



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA NACIONAL
FACULTAD REGIONAL ROSARIO

DEPARTAMENTO DE INGENIERIA QUIMICA

PROGRAMA ANALITICO DE LA ASIGNATURA: **Bromatología**
APROBADO RES. Nro. 110/99 – CO. ACAD. FRR.

PLAN DE ESTUDIOS ORDENANZA N°: 768

NIVEL DE IMPLEMENTACION: 2° (Electiva)

HORAS SEMANALES: 2 DICTADO ANUAL

AREA DE CONOCIMIENTO: Tecnología Alimentaria

PROFESOR: **Ing. Luis Tapiz**

DIRECTOR DE DEPARTAMENTO: **Ing. Edgardo N. Martin**

OBJETIVOS GENERALES DE LA ASIGNATURA: Comprender y aplicar conceptos, normas y reglamentaciones en la producción y conservación y distribución de los alimentos, sus materia primas, productos semielaborados y productos alimenticios.

FUNCION DE LA ASIGNATURA EN EL PLAN DE ESTUDIOS: Esta asignatura, se articula horizontalmente con Introducción a la Tecnología de los Alimentos y en el sentido vertical, los conocimientos impartidos, le permitirán al alumno continuar con la secuencia de asignaturas relativas a la orientación que se dictarán en los cursos de 3^{er}o. y 5^{to}. año respectivamente.

PROGRAMA ANALITICO

Tema 1: Definición de alimentos. Alimentación.

Tema 2: Equilibrio energético. Equilibrio plástico - proteico.

Tema 3: Sustancias minerales. Agua. Vitaminas. Oligoelementos.

Tema 4: Aditivos, clasificación. Colorantes. Saborizantes y aromatizantes. Conservantes. Estabilizantes. Espesantes y emulsionantes. Aditivos involuntarios. Contaminantes.

Tema 5: Legislación bromatológica. Normas municipales, provinciales y nacionales. Código Alimentario Argentino.

Tema 6: Normas supranacionales. Mercosur. CEE. Codex Alimentarius.

TRABAJOS PRACTICOS

Se realizará un Trabajo Práctico por cada Unidad.

BIBLIOGRAFIA:

- Bromatología Tomo I y II A. Montes