



Universidad Nacional de Salta
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

AV. BOLIVIA 5150 – A4408FVY SALTA
REPUBLICA ARGENTINA
TELEF. (0387) 4255404/330/332
TELEF. FAX (0387) 4255456



RESOLUCION -CD- N°

342-14

Salta, 04 JUN 2014
Expediente N° 12.151/14

VISTO: El nuevo programa analítico de la asignatura "TECNICA DIETETICA", de la Carrera de Nutrición, correspondiente al Plan de Estudios 2004, presentado por la docente responsable Lic. Marta Julia Jimenez; y,

CONSIDERANDO:

Que la Comisión de Carrera de Nutrición, realizó el análisis e informe respectivo, a fs. 1101/1101 vta.

POR ELLO; en uso de las atribuciones que le son propias,

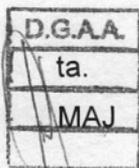
EL CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

(En Sesión Ordinaria N° 07/14 del 20/05/14)

RESUELVE:

ARTICULO 1°.- Aprobar y poner en vigencia, a partir del presente período lectivo 2014 el nuevo programa analítico de la asignatura "TECNICA DIETETICA" de la Carrera de Nutricional, Plan de Estudios 2004, el que obra como ANEXO I de la presente resolución.

ARTICULO 2°.- Hágase saber y remítase copia a: Comisión de Carrera de Nutrición, docente responsable de la asignatura, Dpto. Alumnos, Centro de Estudiante y siga a la Dirección Administrativa Académica – Departamento Docencia de esta Facultad a sus efectos.



Maria Forsyth
Lic. MARÍA SILVIA FORSYTH
SECRETARIA ACADÉMICA
FAC. DE CIENCIAS DE LA SALUD - UNSa



Maria Passamai de Zeitune
Lic. MARÍA I. PASSAMAI DE ZEITUNE
DECANA
Facultad de Ciencias de la Salud - UNSa



Universidad Nacional de Salta
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

AV. BOLIVIA 5150 – A4408FVY SALTA
REPUBLICA ARGENTINA
TELEF. (0387) 4255404/330/332
TELEF. FAX (0387) 4255456



RESOLUCION -CD- Nº **342-14**

04 JUN 2014

Salta,
Expediente Nº 12.151/14

ANEXO I
PROGRAMA ANALITICO

CARRERA: Licenciatura en Nutrición

ASIGNATURA: TÉCNICA DIETÉTICA

AÑO DE LA CARRERA: 2º AÑO

PLAN DE ESTUDIOS: 2004

RÉGIMEN DE LA ASIGNATURA: ANUAL

PROFESOR RESPONSABLE: LIC. MARTA JULIA JIMÉNEZ

OBJETIVOS:

Generales:

Introducir al estudiante en el estudio de la naturaleza de los alimentos, poniendo énfasis en la comprensión de los principios científicos que intervienen en la preparación de los alimentos.

Promover el interés en la investigación de las ciencias de la alimentación.

Específicos:

Que el estudiante:

1. Adquiera conocimientos de la naturaleza, características funcionales y limitaciones de los elementos que intervienen en las preparaciones de alimentos.
2. Conozca y maneje la terminología técnica.
3. Desarrolle habilidades en la creación, experimentación y evaluación de procedimientos de preparación de alimentos
4. Interprete, mediante la experimentación, los efectos de la variación cuali-cuantitativa de los ingredientes



Universidad Nacional de Salta
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

AV. BOLIVIA 5150 - A4408FVY SALTA
REPUBLICA ARGENTINA
TELEF. (0387) 4255404/330/332
TELEF. FAX (0387) 4255456



RESOLUCION -CD- Nº

342-14

04 JUN 2014

Salta,
Expediente Nº 12.151/14

CONTENIDOS:

Los contenidos se seleccionaron en base a las intenciones educativas, los principios de procedimientos y los objetivos de aprendizaje.

El Programa Analítico consta de los siguientes ejes temáticos con los temas vinculados a los mismos:

EJE TEMÁTICO 1: PRINCIPIOS GENERALES DE LA TÉCNICA DIETÉTICA

La preparación de alimentos puede considerarse tanto una ciencia como un arte. Desde el punto de vista científico, el alimento se prepara para facilitar su digestión, asegurar su calidad higiénica y conservar el valor nutritivo. Como arte, el alimento se prepara para mejorar sus características de manera que resulten aceptables y de buena calidad sensorial. Este es el desafío y un factor de diferenciación de la práctica profesional del Nutricionista, ya que cuando corresponde decidir sobre los métodos y procedimientos para seleccionar, preparar y distribuir alimentos se está en el ámbito exclusivo de este profesional.

¿Cómo se pueden lograr estos objetivos? ¿Qué procedimientos son los más adecuados? ¿Cuáles son las principales modificaciones según los procedimientos aplicados? ¿Cuáles son los criterios que se utilizan? ¿Cómo se logra elaborar preparaciones nutritivas y de buena calidad?

TEMAS VINCULADOS

Técnica Dietética. Concepto. Objetivos. Procedimientos utilizados en la preparación de alimentos. Modificaciones de los alimentos según el tratamiento. Criterios en la preparación de alimentos.

Ref.
/



Universidad Nacional de Salta
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

AV. BOLIVIA 5150 – A4408FVY SALTA
REPUBLICA ARGENTINA
TELEF. (0387) 4255404/330/332
TELEF. FAX (0387) 4255456



RESOLUCION -CD- Nº

342-14

10 4 JUN 2014

Salta,
Expediente Nº 12.151/14

Técnicas de medición. Uso de equipos de Laboratorio de Dietotecnia. Receta coquinaria.
Elaboración de ficha de estandarización de preparaciones alimenticias.

Cocción de alimentos. Mecanismos de transferencia de calor. Factores que influyen en la transferencia de energía. Métodos de cocción. Características. Efectos de la cocción en alimentos.

Formas de conservación de alimentos. Refrigeración y Congelación de alimentos.
Procedimientos. Modificaciones.

EJE TEMÁTICO 2: PROPIEDADES DE LOS PRINCIPALES COMPONENTES ALIMENTICIOS

Para comprender las modificaciones que se producen en los alimentos, es necesario conocer sus características y los factores que las alteran. Los principales componentes tales como el agua, los hidratos de carbono, los lípidos y las proteínas poseen propiedades físicas, químicas y físico-químicas que les otorgan propiedades funcionales, que influyen directamente en las características de calidad y aceptabilidad de las preparaciones de los alimentos.

¿Cuáles son las propiedades de los componentes y cómo se modifican según el tratamiento aplicado? ¿Cuáles son las funciones que cumplen en la preparación de alimentos? ¿Cómo y en qué preparaciones pueden utilizarse?

TEMAS VINCULADOS

Agua. Funciones en la preparación de alimentos. Propiedades. Medio de transferencia de calor. Dispersiones acuosas.



Universidad Nacional de Salta
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

AV. BOLIVIA 5150 – A4408FVY SALTA
REPUBLICA ARGENTINA
TELEF. (0387) 4255404/330/332
TELEF. FAX (0387) 4255456



RESOLUCION -CD- N°

342-14

04 JUN 2014

Salta,
Expediente N° 12.151/14

Azúcares. Propiedades. Factores que influyen en las propiedades. Modificaciones. Preparaciones a base de azúcares. Productos de confitería. Miel.

Polisacáridos. Gomas vegetales. Funciones en preparaciones alimenticias. Almidones. Estructura física. Propiedades. Modificaciones. Gelatinización. Factores que afectan la gelatinización Utilización de almidones en preparaciones.

Grasas y aceites. Funciones en la preparación de alimentos. Propiedades. Factores que influyen en las propiedades de grasas y aceites. Medio de transferencia de calor. Impregnación grasa. Factores que regulan la impregnación grasa. Modificaciones en baño de fritura y en alimentos. Precauciones en la cocción por medio graso.

Proteínas. Propiedades físicas y químicas. Modificaciones. Propiedades funcionales. Utilización en preparaciones alimentarias.

EJE TEMÁTICO 3: PRODUCTOS DE PANIFICACION

La transformación de harina, particularmente de trigo, en masa para productos de panificación es un proceso complejo y necesita de diversos elementos y procedimientos para obtener el producto deseado. Las características de calidad de cada uno dependerán de los ingredientes utilizados, de sus proporciones y de los métodos de elaboración empleados. ¿Cuáles son los elementos esenciales y las características requeridas para la elaboración de estos productos? ¿Cuáles son las etapas que comprende su elaboración? ¿Cuáles son las modificaciones que se producen durante la cocción? ¿Cuáles son las características de calidad de cada producto de panificación? ¿Qué factores pueden afectar la calidad del producto?

RF
/



Universidad Nacional de Salta
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

AV. BOLIVIA 5150 – A4408FVY SALTA
REPUBLICA ARGENTINA
TELEF. (0387) 4255404/330/332
TELEF. FAX (0387) 4255456



RESOLUCION -CD- N°

342-14

04 JUN 2014

Salta,
Expediente N° 12.151/14

TEMAS VINCULADOS

Harina. Tipos de harinas. Tipificación de harinas. Grado de extracción. Calidad panadera de las harinas.

Gluten. Propiedades que desarrolla en la masa. Factores que influyen en el desarrollo del gluten.

Agentes leudantes. Clasificación de agentes leudantes. Leudantes químicos. Fermentación biológica.

Panes rápidos. Ingredientes y sus funciones. Procedimientos de elaboración. Modificaciones por cocción.

Panificación. Tipos de panes. Ingredientes y sus funciones. Etapas en la elaboración del pan. Modificaciones. Características de calidad. Envejecimiento del pan.

Amasados de pastelería. Ingredientes y sus funciones. Métodos de elaboración. Factores que influyen en las características del producto final. Modificaciones por cocción.

EJE TEMÁTICO 4

ALIMENTOS. PROPIEDADES FUNCIONALES, PREPARACIONES, MODIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

La correcta utilización de los alimentos en la elaboración de diversas preparaciones, requiere del conocimiento de las propiedades funcionales derivadas de las características físico-químicas, de los procedimientos empleados y de las modificaciones que se producen durante la elaboración. Así por ejemplo, los productos lácteos y los huevos tienen en común macrocomponentes tales como agua y proteínas, cuyas propiedades específicas se utilizarán en la elaboración de las preparaciones a base de estos alimentos; los cereales y las leguminosas secas pueden complementarse entre sí para mejorar el valor nutritivo de ambos, sin embargo éstas últimas contienen ciertos factores que pueden considerarse



Universidad Nacional de Salta
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

AV. BOLIVIA 5150 – A4408FVY SALTA
REPUBLICA ARGENTINA
TELEF. (0387) 4255404/330/332
TELEF. FAX (0387) 4255456



RESOLUCION -CD- N°

342-14

Salta, 04 JUN 2014
Expediente N° 12.151/14

antinutricionales y requieren tratamiento térmico para su eliminación.

Por otra parte, el redescubrimiento de las propiedades nutricionales, funcionales y sensoriales de los cultivos andinos, particularmente los granos andinos tales como la quinua y el amaranto, hace necesario su revalorización y conocimiento del manejo de los mismos y su utilización en preparaciones tradicionales y no tradicionales.

¿Cuáles son las características funcionales de los alimentos? ¿Qué procedimientos de elaboración son los adecuados para lograr las características óptimas de calidad en cada preparación? ¿Cuáles son las modificaciones experimentadas?

TEMAS VINCULADOS

Leche. Características físicas y químicas. Modificaciones por calor. Preparaciones a base de leche. Procedimientos de elaboración. Modificaciones. Alimentos lácteos. Características. Utilización en preparaciones.

Huevo. Características físicas y químicas. Propiedades funcionales. Modificaciones. Métodos básicos de cocción de huevos. Preparaciones a base de huevos.

Espumas de huevo y crema de leche. Características. Factores que influyen en la estabilidad. Preparaciones.

Emulsiones. Características funcionales. Agentes emulsionantes. Estabilidad de emulsiones. Emulsión tipo patrón: mayonesa. Procedimiento de elaboración.

Postres congelados. Tipos de helados. Funciones de los ingredientes. Procedimiento de elaboración. Características de calidad.

Carnes. Características de calidad. Factores que influyen en las características de calidad. Cortes de carne. Métodos de cocción. Modificaciones por calor. Preparaciones a base de carnes. Aves. Pescados y mariscos. Otros tipos de carnes.

Alimentos Vegetales. Hortalizas y verduras. Clasificación. Características de calidad. Pigmentos vegetales. Pardeamiento enzimático. Formas de evitarlo. Cocción de vegetales.

Técnicas correctas de cocción. Modificaciones por cocción. Preparaciones a base de



Universidad Nacional de Salta
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

AV. BOLIVIA 5150 – A4408FVY SALTA
REPUBLICA ARGENTINA
TELEF. (0387) 4255404/330/332
TELEF. FAX (0387) 4255456



RESOLUCION -CD- N°

342-14

04 JUN 2014

Salta,
Expediente N° 12.151/14

vegetales.

Frutas. Características físicas y químicas. Modificaciones. Preparaciones a base de frutas. Mermeladas y jaleas. Elementos que intervienen en la elaboración. Procedimientos. Defectos en la elaboración. Causas y soluciones.

Cereales y derivados. Características físicas y químicas. Técnicas correctas de cocción de cereales y derivados. Modificaciones por cocción. Factores que influyen en la cocción. Preparaciones a base de cereales. Utilización en preparaciones regionales.

Pastas alimenticias. Procedimientos de elaboración. Cocción de pastas. Características de calidad.

Cultivos andinos. Características físicas y químicas. Propiedades funcionales. Cocción de granos andinos. La quinua y el amaranto. Utilización en preparaciones.

Legumbres. Características físicas y químicas. Técnicas correctas de cocción de leguminosas secas. Factores que influyen en la calidad de cocción. Modificaciones. Preparaciones a base de legumbres. Utilización en preparaciones regionales.

Infusiones. Concepto. Tipos. Procedimientos de preparación.

Espicias y condimentos. Definición. Clasificación. Utilización en preparaciones. Salsas. Clasificación. Utilización en preparaciones.

PROGRAMA DE TRABAJOS PRACTICOS

OBJETIVOS

Que el estudiante:

- Aplique los conocimientos teóricos adquiridos, en experiencias prácticas de laboratorio.
- Desarrolle habilidades y destrezas en el manejo de alimentos.

TEMAS

T.P. N° 1: Conocimientos del laboratorio. Manejo de balanzas y equipos



Universidad Nacional de Salta
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

AV. BOLIVIA 5150 – A4408FVY SALTA
REPUBLICA ARGENTINA
TELEF. (0387) 4255404/330/332
TELEF. FAX (0387) 4255456



RESOLUCION -CD- N° **342-14**

04 JUN 2014
Salta,
Expediente N° 12.151/14

Uso y aplicación de equipos.

T.P. N° 2: Técnicas de medición

Determinación de peso de alimentos, condimentos y especias. Determinación de volumen en alimentos. Estandarización de pesos y volúmenes de alimentos. Relación entre peso y volumen de alimentos. Establecer equivalencias entre medidas estándares y elementos de uso cotidiano.

T. P. N° 3: Dispersiones acuosas. Efectos de incorporación y pérdida de calor

Preparación de dispersiones acuosas: Preparación de infusiones Determinación de la velocidad de calentamiento y enfriamiento del agua según material del recipiente y medio utilizado.

T. P N° 4: Azúcares

Aplicación de la propiedad de solubilidad del azúcar a distintas temperaturas. Puntos del jarabe, comportamiento y usos. Elaboración de productos a base de azúcar. Evaluación de características de calidad de las preparaciones. Observación de las modificaciones del azúcar por calor seco.

T.P. N° 5: Almidones y Gomas vegetales

Aplicación de diferentes tipos de calor en almidón (seco, húmedo, húmedo y medio ácido); estudio de sus modificaciones. Aplicación de técnicas para evitar la formación de grumos. Determinación de los factores que favorecen la retrogradación del almidón. Usos de diferentes gomas vegetales. Elaboración de preparaciones a base de almidón. Evaluación de características de calidad de las preparaciones.

T. P. N° 6: Grasas y Aceites

Aplicación de técnicas de pesada de grasas. Identificación de factores que favorecen el

Handwritten signature



Universidad Nacional de Salta
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

AV. BOLIVIA 5150 – A4408FVY SALTA
REPUBLICA ARGENTINA
TELEF. (0387) 4255404/330/332
TELEF. FAX (0387) 4255456



RESOLUCION -CD- N°

342-14

04 JUN 2014

Salta,
Expediente N° 12.151/14

polimorfismo de las grasas. Factores que se relacionan con la impregnación grasa. Técnica correcta de cocción por intermedio de un cuerpo graso. Evaluación de características de calidad de las preparaciones.

T.P. N° 7: Harina – Gluten

Obtención de gluten. Determinación de la influencia de grasas, azúcar y sal en el desarrollo del gluten. Determinación de las características sensoriales del gluten crudo y cocido. Elaboración de preparaciones a base de gluten. Evaluación de características de calidad de las preparaciones.

T.P. N° 8: Agentes leudantes. Panes rápidos.

Elaboración de preparaciones con leudantes físicos (aire, vapor de agua) y químicos (CO₂ obtenido a partir del polvo de hornear). Análisis de las modificaciones experimentadas por cocción

Evaluación de características de calidad de las preparaciones. Aplicación del criterio cuantitativo.

T.P. N° 9: Panificación.

Elaboración de productos de panadería mediante el método de amasado directo. Fermentación biológica. Aplicación del criterio cuantitativo. Análisis de las modificaciones experimentadas por cocción. Evaluación de características de calidad de las preparaciones. Recomposición del pan envejecido.

T.P. N° 10: Amasados de pastelería

Aplicación de las propiedades funcionales de las grasas plásticas. Procedimientos de elaboración de amasados de pastelería. Aplicación del criterio cuantitativo. Análisis de las modificaciones experimentadas por cocción. Evaluación de características de calidad de las preparaciones.

RF
[Firma]



Universidad Nacional de Salta
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

AV. BOLIVIA 5150 – A4408FVY SALTA
REPUBLICA ARGENTINA
TELEF. (0387) 4255404/330/332
TELEF. FAX (0387) 4255456



RESOLUCION -CD- N°

342-14

04 JUN 2014

Salta,
Expediente N° 12.151/14

T.P. N° 11: Leche

Reconstitución de leche en polvo y condensada. Obtención de leches fermentadas. Elaboración de preparaciones a base de leche. Análisis de las modificaciones experimentadas por cocción. Evaluación de características de calidad de las preparaciones.

T. P. N° 12: Huevos – Espumas

Métodos básicos de cocción de huevos. Análisis de las modificaciones experimentadas por cocción.

Modificación de la clara por medio mecánico.

Estadios de la espuma. Influencia de factores químicos en la estabilidad de las espumas. Preparaciones a base de espumas. Evaluación de características de calidad de las preparaciones.

T.P. N° 13: Emulsiones

Obtención de emulsiones. Usos de especias y condimentos. Determinación de la capacidad de emulsificación de la yema de huevo. Inversión de fases. Elaboración de una preparación a base de emulsión. Evaluación de características de calidad de las preparaciones.

T. P. N° 14: Postres congelados y semi-congelados

Elaboración de postres congelados. Elaboración de postres semi-congelados. Evaluación de características de calidad de las preparaciones.

T. P. N° 15: Carnes

Elaboración de caldos de carne. Cocción de carne vacuna, de ave y de pescado por diferentes métodos. Usos de especias y condimentos. Elaboración de preparaciones a base de carnes.

[Firma manuscrita]



Universidad Nacional de Salta
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

AV. BOLIVIA 5150 – A4408FVY SALTA
REPUBLICA ARGENTINA
TELEF. (0387) 4255404/330/332
TELEF. FAX (0387) 4255456



RESOLUCION -CD- N°

342-14

10 4 JUN 2014

Salta,
Expediente N° 12.151/14

Análisis de las modificaciones experimentadas por cocción. Evaluación de características de calidad de las preparaciones.

T. P. N° 16: Vegetales

Cocción correcta de vegetales según el pigmento. Usos de especias y condimentos. Influencia de pH ácido y alcalino en pigmento y textura. Elaboración de preparaciones a base de vegetales por distintos métodos de cocción. Análisis de las modificaciones experimentadas por cocción. Evaluación de características de calidad de las preparaciones. Factores que minimizan el pardeamiento enzimático.

T. P. N° 17: Frutas

Elementos que intervienen en preparaciones a base de frutas con alta concentración de azúcar.

Elaboración de preparaciones a base de frutas. Aplicación de diferentes métodos de cocción. Análisis de las modificaciones experimentadas por cocción. Evaluación de características de calidad de las preparaciones.

T. P. N° 18: Cereales y Pastas

Técnicas de cocción de cereales y derivados. Elaboración de preparaciones a base de cereales, y derivados. Utilización en preparaciones regionales. Evaluación de características de calidad de las preparaciones.

Elaboración y cocción de pastas frescas. Análisis de las modificaciones experimentadas por cocción. Evaluación de características de calidad de las preparaciones.

T. P. N° 19: Cocción de granos andinos: quinua y amaranto

Técnicas de cocción de granos andinos. Elaboración de preparaciones con granos andinos. Análisis de las modificaciones experimentadas por cocción. Evaluación de características de calidad de las preparaciones.



Universidad Nacional de Salta
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

AV. BOLIVIA 5150 – A4408FVY SALTA
REPUBLICA ARGENTINA
TELEF. (0387) 4255404/330/332
TELEF. FAX (0387) 4255456



RESOLUCION -CD- N°

342-14

04 JUN 2014

Salta,
Expediente N° 12.151/14

T. P. N° 20: Legumbres

Técnicas de remojo y cocción de legumbres secas. Preparaciones a base de legumbres. Utilización en preparaciones regionales Análisis de las modificaciones experimentadas por cocción. Evaluación de características de calidad de las preparaciones.

T. P. N° 21: Preparaciones básicas

Métodos de elaboración de preparaciones básicas utilizando diversos alimentos, especias y condimentos: caldos, sopas, guisos, salsas.

CONDICIONES PARA OBTENER LA REGULARIDAD Y/ O PROMOCIONALIDAD:

Para regularizar la materia, el alumno debe aprobar el 80% de los trabajos prácticos y el 100% de los exámenes parciales.

Para promocionar la asignatura, el alumno debe asistir al 80% de las clases teóricas, aprobar el 95% de los trabajos prácticos y el 100% de los exámenes parciales con nota de 70 puntos o superior y aprobar un coloquio final integrador con nota 7.

EXAMEN LIBRE

El examen constará de dos partes:

1. El alumno deberá aprobar una parte práctica que consistirá en la ejecución del 40% de los temas del Programa de Trabajos Prácticos, a realizarse en el laboratorio de Dietotecnia de la Facultad.
2. Aprobado el examen práctico, pasará a la evaluación de contenidos teóricos, que podrá ser oral o escrito.



Universidad Nacional de Salta
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

AV. BOLIVIA 5150 – A4408FVY SALTA
REPUBLICA ARGENTINA
TELEF. (0387) 4255404/330/332
TELEF. FAX (0387) 4255456



RESOLUCION -CD- N°

342-14

Salta, 04 JUN 2014
Expediente N° 12.151/14

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- ALAIS, C. y LINDEN, C. *Bioquímica de los alimentos*. Ed. Masson. Barcelona. 1990.
- BADUI DERGAL, S. *Química de los alimentos*. Ed. Alhambra Mexicana. México, 1996.
- BELITZ, H.D. *Química de los alimentos*. Ed. Acribia. Zaragoza, España. 1997.
- BELLO GUTIÉRREZ, J. *"Ciencia y Tecnología Culinaria"*. Editorial Díaz de Santos. Madrid, 1998.
- BELLO, J. y otros. *"Tabla de Composición para platos cocinados"*, Editorial Díaz de Santos, Madrid, 1998.
- BIRCH, G.; A.C. CAMERON Y M. SPENCER. *Ciencia de los Alimentos*. Ed. Hemisferio Sur S.A. Bs. As. 1982.
- BOBBIO, P. y F. BOBBIO. *Química do processamento de alimentos*. 2º ed. Sao Paulo. Livraria Varela, 1992.
- BRAVERMAN, J.B.S. *Introducción a la bioquímica de los Alimentos*. Ed. Omega, Barcelona, 1978.
- CHARLEY, H. *Tecnología de alimentos. Procesos químicos y físicos en la preparación de alimentos*. Ed. Limusa, México, 1991.
- CHEFTEL, J.C. y H. CHEFTEL. *Introducción a la bioquímica y tecnología de alimentos*. Vol I y II. Ed. Acribia. Zaragoza, España, 1982.
- ANMAT. CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO.
www.anmat.gov.ar/alimentos/normativas_alimentos_caa.asp
- COENDERS A. *Química Culinaria*. Ed. Acribia. Zaragoza, España, 1996.
- COULTATE, T.P. *Alimentos. Química de Componentes*. Ed. Acribia. Zaragoza, España, 1986.
- FAO. Manual sobre la utilización de los cultivos andinos subexplotados en la alimentación. Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe. Santiago de Chile, 1992.
- FAO/OMS. Oficina Regional para América Latina y El Caribe. Informe técnico. La



Universidad Nacional de Salta
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

AV. BOLIVIA 5150 - A4408FVY SALTA
REPUBLICA ARGENTINA
TELEF. (0387) 4255404/330/332
TELEF. FAX (0387) 4255456



RESOLUCION -CD- N°

342-14

04 JUN 2014

Salta,
Expediente N° 12.151/14

Quinoa: Cultivo milenario para contribuir a la seguridad alimentaria mundial. 2011

- FENNEMA, O.R. *Introducción a la ciencia de los alimentos*. Vol. I y II. Ed. Reverté. Barcelona, 1985.
- FENNEMA, O.R. *Química de los alimentos*. Ed. Acribia, Zaragoza, España, 1993.
- FLORES, G.; MARTÍNEZ, G; GONZÁLEZ, G; COVADONGA, T.M. *"Iniciación en la Técnica Culinaria"* Editorial Limusa. 2003. México.
- GARDA, M. R. *Técnicas del Manejo de los Alimentos*. Ed. Eudeba, Bs. As. 2003.
- GARIMALDI, U. *Los alimentos y su manejo*. Ed. Macchi. Bs. As. 1968.
- JIMÉNEZ, M. J.; S. A. HERRERA de ZELARAYAN. *Fundamentos para el manejo alimentos*. Crisol Ediciones. Salta, 2.003
- *MANUAL DE USO DE EQUIPO DE LABORATORIO DE DIETOTECNIA*. Cátedra de Técnica Dietética. Fac. Ciencias de la Salud, Salta, 1996.
- MEDIN, R. y MEDIN, S. *ALIMENTOS. Introducción Técnica y Seguridad*. 2° Ed. Ediciones turísticas. Argentina 2003.
- MONTES, A.L. *Bromatología. Tomos I, II y III*. Ed. Eudeba. Bs. As.
- MULLER, H.G. y G. TOBIN. *Nutrición y ciencia de los alimentos*. Ed. Acribia, Zaragoza, s/f.
- ORNELLAS, L. *Técnica dietética. Seleccion e preparo de alimentos*. Atheneu Ed. 6° ed. Ed. Sao Paulo, 1995.
- POTTER, N. *La ciencia de los alimentos*. Ed. Edutex, México, 1978.
- SALFIELD, J.R. *Prácticas de ciencias de los alimentos*. Ed. Acribia. Zaragoza, España, 1977.
- SALINAS, R. *Alimentos y Nutrición. Bromatología aplicada a la salud*. Ed. El Ateneo. Buenos Aires. 1993.
- TAPIA, M. *Cultivos Andinos subexplotados y su aporte a la alimentación*. FAO, Santiago de Chile. 2000.
- VACLAVIK, V. y cols. *Dimensions of food*. CRC Press Taylor and Francis Group. 6° ed EEUU.. 2.006



Universidad Nacional de Salta
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

AV. BOLIVIA 5150 – A4408FVY SALTA
REPUBLICA ARGENTINA
TELEF. (0387) 4255404/330/332
TELEF. FAX (0387) 4255456



RESOLUCION -CD- N°

342-14

04 JUN 2014

Salta,
Expediente N° 12.151/14

PUBLICACIONES

La panadería –la heladería-

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTARIA

EJE TEMATICO 1

- ADRIAN, J. y F. REGINE. *La ciencia de los alimentos de la A a la Z*. Ed. Acribia. Zaragoza, España, 1990.
- COX, P.M. *Ultracongelación de alimentos*. Ed. Acribia, Zaragoza, España, 1987.
- DESROSIER, N. *Elementos de tecnología de alimentos*. Ed. CECSA, México, 1984.
- EARLE, R.L. *Ingeniería de los Alimentos: las operaciones básicas aplicadas a la tecnología de alimentos*. Ed. Acribia, Zaragoza, 1979.
- GRUDA, Z. y J.POSTOLSKI. *Tecnología de la congelación de los alimentos*. Ed. Acribia, Zaragoza, 1986.
- INSTITUTO INTERNACIONAL DEL FRIO. *Alimentos congelados. Procesado y distribución*. Ed. Acribia, Zaragoza, 1993.

EJE TEMATICO 2

- CAKEBREAD, S. *Dulces elaborados con azúcares y chocolates*. Ed. Acribia, Zaragoza, 1975.
- FAO. *Los carbohidratos en la nutrición humana*. Roma, 1980.
- GIANOLA, C. *La industria del chocolate, bombones, caramelos y confiterías*. Ed. Paraninfo. 3° Ed. Madrid. 1985.
- MADRID, V. *Manual de técnicas de pastelería y confitería*. Ed. Madrid. Madrid, 1987.
- PRODUCTOS AZUCARADOS. Ed. Publitec. Departamento Acción Docente. Bs. As. S/a.

Handwritten signature



Universidad Nacional de Salta
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

AV. BOLIVIA 5150 – A4408FVY SALTA
REPUBLICA ARGENTINA
TELEF. (0387) 4255404/330/332
TELEF. FAX (0387) 4255456



RESOLUCION -CD- N°

342-14

04 JUN 2014

Salta,
Expediente N° 12.151/14

EJE TEMATICO 3

- AYKROYD, W.R. y J. DOUGHTY. *El trigo en la alimentación humana*. FAO. Roma. 1970.
- BENNION, E.B. *Fabricación del pan*. Ed. Acribia. Zaragoza. 1988.
- CALVEL, R. *La panadería moderna*. Ed. América Lee. Bs. As. 1980.
- DANIEL, A.R. *Preguntas y respuestas en panificación: respuestas prácticas para la panadería diaria*. Ed. Americana. Bs. As. 1979.
- GIANOLA, C. *La industria moderna de galletas y pastelería*. Ed. Paraninfo. 3° ed. Madrid. 1985.
- RAYMON, C. *La panadería moderna*. Ed. América Lee. Bs. As. 1980.
- VALLEJO DIEZ, C. *El manual práctico de panadería*. Ed. Progeusa. Sevilla. 1990.

EJE TEMÁTICO 5

- ALAIS, C. *La ciencia de la leche. Principios de técnicas lecheras*. Ed. CECOSA. México. 1970.
- AYKROYD, W.R. *Las Legumbres en la nutrición humana*. FAO. Roma. 1982.
- CENZANO, I. *Elaboración, análisis y control de calidad de los helados*. Ed. Madrid. Madrid. 1988.
- CONSULTA DE ACTUALIZACION TECNICA EN HELADERIA. Departamento de Acción Docente. Ed. Publitec. s/a.
- DUCKWORTH, R.B. *Frutas y verduras*. Ed. Acribia. Zaragoza. 1988.
- FORREST, J.C. y cols. *Fundamentos y Ciencia de la Carne*. Ed. Acribia. Zaragoza. 1979.
- GERHARDT, V. *Especias y condimentos*. Ed. Acribia. Zaragoza. 1985.
- NIINIVARA, F.P. y cols. *El valor nutritivo de la carne*. Ed. Acribia. Zaragoza. 1973.
- PRICE, J.C. *Ciencia de la carne y de los productos cárnicos*. Ed. Acribia. Zaragoza.



Universidad Nacional de Salta
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

AV. BOLIVIA 5150 – A4408FVY SALTA
REPUBLICA ARGENTINA
TELEF. (0387) 4255404/330/332
TELEF. FAX (0387) 4255456



RESOLUCION -CD- Nº

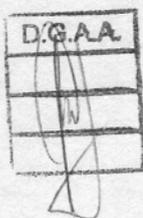
342-14

04 JUN 2014

Salta,
Expediente Nº 12.151/14

1976.

- PORTER, J.W.G. *Leche y productos lácteos*. Ed. Acribia. Zaragoza. 1981.
- PUTZMANN, C.S. *Curso sobre elaboración de frutas y hortalizas*. Ed. Publitec. Bs. As. S/a.
- RAUCH, G. H. *Fabricación de mermeladas*. Ed. Acribia, Zaragoza. 1987.
- REICHERT, J.E. *Tratamiento térmico de los productos cárnicos*. Ed. Acribia. Zaragoza. 1988.
- SCHUPHAN, W. *Calidad y valor nutritivo de los alimentos vegetales*. Ed. Acribia. Zaragoza. 1988.
- SOUTHGATE, D. *Conservación de frutas y hortalizas*. 3º ed. Ed. Acribia. Zaragoza. 1992.
- TEPLY, M. *Fabricación de productos lácteos*. Ed. Acribia. Zaragoza. 1982.



[Firma manuscrita]
Lic. MARÍA SILVIA FORSYTH
SECRETARIA ACADÉMICA
FAC. DE CIENCIAS DE LA SALUD - UNSa



[Firma manuscrita]
Lic. MARÍA I. PASSAMAI DE ZEITUNE
DECANA
Facultad de Ciencias de la Salud - UNSa