



Universidad Nacional de Salta

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

BUENOS AIRES 177 - A4402FDO SALTA

REPUBLICA ARGENTINA

TELEF. (0387) 4255404/330/332

TELEF. FAX (0387) 4255456

RESOLUCION - CD - N°

36 1 / 04

Salta, 19 OCT 2004  
Expte. N° 12.151/04

VISTO:

Las presentes actuaciones mediante las cuales se tramita la aprobación de los programas analíticos de las asignaturas, correspondientes al Plan de Estudios 2004 de la Carrera de Nutrición: "Seminario I" Técnica Dietética" "Dietoterápica del Adulto" "Economía Alimentaria y Familiar" "Técnica Dietoterápica" "Administración de Servicios de Alimentación" "Dietoterapia Pediátrica" "Fundamentos de la Práctica Educativa" "Ciencias Sociales y Desarrollo Comunitario" "Nutrición en Salud Pública" "Estadística Descriptiva" "Bioquímica" "Nutrición Básica" "Alimentación Normal" "Bioestadística" "Metodología de la Investigación Científica" "Educación Alimentaria y Nutricional" y "Principios de Administración"; y,

CONSIDERANDO:

Que la Comisión de Docencia, Investigación y Disciplina del Consejo Directivo, emite despacho a fs. 142, en el cual aconseja aprobar el informe presentado por la Comisión de Carrera de Nutrición.

Que el tema fue analizado por este cuerpo en Sesión Extraordinaria N° 04/04 del 22/06/04, y aprueba el Despacho de Comisión.

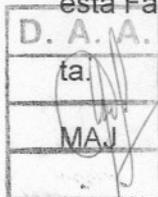
POR ELLO; y, en uso de las atribuciones que le son propias,

EL CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD  
(En Sesión Extraordinaria N° 04/04 del 22/06/04)

RESUELVE:

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

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



LIC. MARTA JULIA JIMENEZ  
SECRETARIA  
Facultad de Ciencias de la Salud



Dr. JOSE OSCAR ADAMO  
DECANO  
Facultad de Ciencias de la Salud



*Universidad Nacional de Salta*

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD**

BUENOS AIRES 177 - A4402FDO SALTA

REPUBLICA ARGENTINA

TELEF. (0387) 4255404/330/332

TELEF. FAX (0387) 4255456

RESOLUCION-CD- N°

**36 1 / 0 4**

Salta, **19 OCT 2004.**  
Expediente N° 12.151/04

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

**CARGA HORARIA SEMANAL:** 5 hs, distribuídas en 2 hs de teoría y 3 hs de clases prácticas

**PROFESOR RESPONSABLE:** LIC. MARTA JULIA JIMÉNEZ

**OBJETIVOS**

Generales: Introducir al alumno en el estudio de la naturaleza de los alimentos, poniendo énfasis en:

1. La comprensión de los principios científicos que intervienen en la preparación de los alimentos.
2. Promover el interés en la investigación científica de las ciencias de la alimentación.

Específicos: Que el alumno:

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

BUENOS AIRES 177 - A4402FDO SALTA

REPUBLICA ARGENTINA

TELEF. (0387) 4255404/330/332

TELEF. FAX (0387) 4255456

RESOLUCION=CD- N°

36 1 / 04

Salta,  
Expediente N° 12.151/04

### 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 27 temas cuyos contenidos están organizados según los siguientes ejes temáticos:

**Eje temático 1:** Principios generales de la Técnica Dietética

Rol de la Técnica Dietética en el desempeño profesional

Procedimientos utilizados en la preparación de alimentos.

Criterios de la Técnica Dietética.

Calentamiento y enfriamiento de alimentos. Factores que influyen en la transferencia de energía.

**Eje temático 2:** Propiedades de los principales componentes alimenticios

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

Azúcares. Propiedades. Modificaciones. Preparaciones a base de azúcares.

Polisacáridos. Almidones y gomas vegetales. Propiedades. Modificaciones por distintos tratamientos y utilización en preparaciones.

Grasas y aceites. Propiedades. Medio de transferencia de calor. Modificaciones por calor. Preparaciones a base de grasas.

Proteínas. Propiedades. Modificaciones. Preparaciones a base de proteínas.

**Eje temático 3:** Evaluación Sensorial de Alimentos (ESA)

Aplicaciones de la ESA

Procedimientos y condiciones para la ESA

Factores que influyen en la ESA

Metodología de ESA

**Eje temático 4:** Características de alimentos y su utilización en preparaciones alimenticias

Panificación. Calidad de harinas. Gluten. Propiedades de la masa. Agentes leudantes. Elaboración de productos de panadería y pastelería.

Propiedades funcionales, modificaciones y preparaciones a bases de leche, huevos, carnes, vegetales, frutas, cereales y leguminosas secas.

Postres congelados y semicongelados.

Infusiones. Especies y condimentos. Utilización en preparaciones.



*Universidad Nacional de Salta*

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD**

BUENOS AIRES 177 - A4402FDO SALTA

REPUBLICA ARGENTINA

TELEF. (0387) 4255404/330/332

TELEF. FAX (0387) 4255456

RESOLUCION-CD- N°

36 1 / 0 4

Salta, 19 OCT 2004  
Expediente N° 12.151/04

### PROGRAMA ANALITICO

1. Técnica Dietética. Concepto. Objetivos. Procedimientos utilizados en la preparación de los alimentos. Clasificación: Procedimientos: Mecánicos, Físicos, Químicos y Biológicos. Modificaciones de los alimentos según el tratamiento.
2. Criterios en la preparación de alimentos. Técnicas de medición. Peso y volumen. Estandarización. Equivalencias: peso y volumen de alimentos. Uso de equipo de Laboratorio. Receta culinaria: concepto. Formas de redacción. Tipos de recetas.
3. Calentamiento de alimentos. Cocción de alimentos. Modificaciones. Mecanismos de transferencia de calor. Calor y temperatura. Escalas utilizadas, Equivalencias. Uso del termómetro. Factores que influyen en la transferencia de energía. Horno convencional. Unidad superficial de calentamiento. Microondas. Cocina solar.
4. Enfriamiento de alimentos. Factores que influyen en la velocidad de enfriamiento. Refrigeración. Precauciones. Conservación de alimentos. Congelación de alimentos. Tipos de alimentos que pueden congelarse. Envasado. Material de envase. Precauciones. Forma de congelación y descongelación. Modificaciones.
5. Agua. Propiedades físicas y químicas. Cambios de estado del agua en la preparación de alimentos. Funciones del agua en la preparación de alimentos. Medio de transferencia de calor. Ebullición. Factores que afectan el punto de ebullición del agua. Efecto de solutos sobre el punto de ebullición y congelación del agua. Medio de dispersión. Dispersiones acuosas. Dureza del agua.
6. Azúcares. Propiedades organolépticas, físicas y químicas. Preparaciones a base de azúcares. Productos de confitería. Tipos. Ingredientes. Procedimientos de elaboración. Características sensoriales de las preparaciones.
7. Polisacáridos. Clasificación. Propiedades funcionales. Gomas vegetales. Almidones. Estructura física y química. Propiedades funcionales de los componentes. Modificaciones de los almidones. Gelificación. Retrogradación. Defectos en la estructura del gel. Formas de evitarlo. Factores que influyen en la viscosidad del gel. Dextrinización. Preparaciones a base de almidones. Salsas. Concepto. Clasificación. Ingredientes y funciones. Características sensoriales de las preparaciones.



*Universidad Nacional de Salta*

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD**

BUENOS AIRES 177 - A4402FDO SALTA

REPUBLICA ARGENTINA

TELEF. (0387) 4255404/330/332

TELEF. FAX (0387) 4255456

RESOLUCION-CD- N°

**36 1 / 0 4**

**19 OCT 2004**

Salta,

Expediente N° 12.151/04

8. Grasas y Aceites. Clasificación. Propiedades físicas y químicas. Funciones en la preparación de alimentos. Medio de transferencia de calor. Grasas modificadas. Aplicación en preparación de alimentos. Preparaciones a base de grasas y aceites. Grasa como medio de transferencia de calor. Modificaciones por calor. Química de la fritura. Efecto sobre los alimentos. Precauciones en la cocción por medio graso. Características sensoriales de las preparaciones.
9. Proteínas. Propiedades físicas y químicas. Modificaciones. Propiedades funcionales.
10. Harina. Composición química. Tipificación de harinas. Grado de extracción. Calidad panadera de las harinas.
11. Gluten. Concepto. Componentes. Propiedades que desarrolla en la masa. Factores que influyen en el desarrollo del gluten.
12. Agentes leudantes. Definición. Clasificación de agentes leudantes. Tipos de agentes leudantes químicos. Factores que afectan la calidad de la masa. Fermentación biológica. Panes rápidos. Ingredientes. Funciones. Procedimientos de elaboración. Modificaciones por cocción. Características sensoriales de las preparaciones.
13. Panificación. Tipos de panes. Composición química. Ingredientes y funciones. Procedimientos de panificación. Etapas en la elaboración del pan. Modificaciones. Características de calidad. Envejecimiento del pan. Características sensoriales de las preparaciones.
14. Amasados de pastelería: concepto. Ingredientes y funciones. Métodos de elaboración. Factores que influyen en las características del producto final. Modificaciones por cocción. Características sensoriales de las preparaciones.
15. Evaluación Sensorial de Alimentos (ESA). Concepto. Importancia de la ESA. Aplicaciones de la ESA. Características sensoriales de alimentos. Instrumentos de la ESA. Evaluadores. Clasificación Selección. Procedimientos y condiciones de la Evaluación Sensorial. Factores que influyen en la ESA. Metodología de la Evaluación Sensorial. Objetivos. Clasificación de métodos. Pruebas sensoriales. Procedimientos.
16. Leche: Definición. Composición química. Características físicas. Modificaciones por calor. Preparaciones a base de leche. Leches modificadas. Características. Procedimientos de elaboración. Modificaciones. Características sensoriales de las preparaciones.
17. Derivados de leche: crema de leche, manteca. Composición química. Características físicas. Utilización en preparaciones.



*Universidad Nacional de Salta*

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD**

BUENOS AIRES 177 - A4402FDO SALTA

REPUBLICA ARGENTINA

TELEF. (0387) 4255404/330/332

TELEF. FAX (0387) 4255456

RESOLUCION ~~CD~~- N°

**36 1 / 0 4**

Salta, **19 OCT 2004**,

Expediente N° 12.151/04

18. Huevo. Estructura física. Composición química. Propiedades funcionales. Modificaciones espontáneas. Modificaciones por calor. Métodos básicos de cocción de huevos. Preparaciones a base de huevos. Espumas. Concepto. Estadios de espumas. Estabilidad. Factores que influyen en la estabilidad. Características sensoriales de las preparaciones.
19. Emulsiones: concepto. Tipos de emulsiones. Proceso de emulsificación. Fases de emulsiones. Características funcionales. Agentes emulsionantes. Estabilidad de emulsiones. Mecanismos de desestabilización. Emulsión tipo patrón: mayonesa. Ingredientes. Procedimiento. Condiciones óptimas. Características sensoriales de las preparaciones.
20. Postres congelados. Concepto. Estructura física. Tipos de postres congelados y semi-congelados. Ingredientes y funciones. Procedimiento de elaboración. Características de calidad. Metodología para el cálculo de mezclas para helados. Características sensoriales de las preparaciones.
21. Carnes. Concepto. Estructura física. Composición química. Características organolépticas. Características de calidad. Cortes de carne. Métodos de cocción. Modificaciones por calor. Preparaciones a base de carnes. Utilización de diferentes cortes de carne. Características sensoriales de las preparaciones.
22. Vegetales. Concepto. Hortalizas y verduras. Clasificación. Características físicas y químicas. Cocción de vegetales. Técnicas correctas de cocción. Modificaciones por calor. Preparaciones a base de vegetales. Características sensoriales de las preparaciones.
23. Frutas. Concepto. Clasificación. Características físicas y químicas. Modificaciones. Preparaciones a base de frutas. Mermeladas y jaleas. Características. Elementos que intervienen en la elaboración. Procedimientos. Defectos en la elaboración. Características sensoriales de las preparaciones.
24. Cereales y derivados. Concepto. Estructura. Composición química. Formas de presentación. Técnicas correctas de cocción de cereales y derivados. Modificaciones por cocción. Factores que influyen en la cocción. Preparaciones a base de cereales. Pastas alimenticias. Concepto. Clasificación. Formas de preparación. Procedimientos de elaboración. Cocción de pastas. Características de calidad. Características sensoriales de las preparaciones.



*Universidad Nacional de Salta*

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD**

BUENOS AIRES 177 - A4402FDO SALTA

REPUBLICA ARGENTINA

TELEF. (0387) 4255404/330/332

TELEF. FAX (0387) 4255456

RESOLUCION ~~CD~~- N° **36 1 / 0 4**

19 OCT 2004

Salta,

Expediente N° 12.151/04

25. Legumbres. Concepto. Estructura. Composición química. Técnicas correctas de cocción de leguminosas secas. Modificaciones. Preparaciones a base de legumbres. Factores que influyen en la aceptabilidad de las leguminosas. Características sensoriales de las preparaciones.
26. Infusiones. Infusiones concepto. Tipos. Procedimientos de preparación.
27. Especies y condimentos: definición. Clasificación. Utilización en preparaciones.

## **PROGRAMA DE TRABAJOS PRACTICOS**

### **OBJETIVOS**

Que el alumno:

- 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**  
Uso y aplicación de equipos.

**T.P. N° 2: Técnicas de medición**

Determinación de peso en alimentos.  
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.



*Universidad Nacional de Salta*

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD**

BUENOS AIRES 177 - A4402FDO SALTA

REPUBLICA ARGENTINA

TELEF. (0387) 4255404/330/332

TELEF. FAX (0387) 4255456

RESOLUCION-CD- N°

**36 1 / 0 4**

**19 OCT 2004**

Salta,

Expediente N° 12.151/04

**T:P N°3: Calor . Resolución de Problemas**

Escalas de temperatura. Equivalencias entre escalas.  
Relación entre calor y temperatura.  
Calor latente de fusión. Calor latente de vaporización.

**T.P. N° 4: Dispersiones del agua. Efectos de incorporación y pérdida de calor**

Preparación de:

Soluciones: diluída, concentrada, saturada y sobresaturada.

Suspensión

Dispersión coloidal

Espuma

Emulsión

Gel

Determinación de la velocidad de calentamiento del agua según material del recipiente.

Determinación de la velocidad de enfriamiento del agua según medio utilizado.

**T:P N° 5: Azúcares**

Determinación de la solubilidad del azúcar a distintas temperaturas. Puntos del jarabe, comportamiento y usos.

Elaboración de productos a base de azúcar.

Caracterización sensorial de las preparaciones.

Determinación de las modificaciones del azúcar por calor seco.

**T.P. N° 6: Almidones, Gomas vegetales y Salsas**

Determinación de las modificaciones del almidón por calor húmedo, calor seco y calor húmedo en medio ácido.

Aplicación de las 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.



*Universidad Nacional de Salta*

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD**

BUENOS AIRES 177 - A4402FDO SALTA

REPUBLICA ARGENTINA

TELEF. (0387) 4255404/330/332

TELEF. FAX (0387) 4255456

RESOLUCION - CD - N° **36 1 / 0 4**

**19 OCT 2004**

Salta,  
Expediente N° 12.151/04

Caracterización sensorial de las preparaciones.

**T:P N° 7: Grasas y Aceites**

Aplicación de técnicas de pesada de grasas.  
Determinación de factores que favorecen el polimorfismo de las grasas.

Factores que se relacionan con la impregnación grasa.  
Técnica correcta de cocción por intermedio de un cuerpo graso.

**T:P: N° 8: Evaluación Sensorial de Alimentos. Generalidades**

Interrelación de los sentidos en la percepción sensorial de alimentos.

Determinación del umbral de reconocimientos de gustos básicos.  
Reconocimiento de olores.  
Resolución de situaciones problemáticas relacionadas a las condiciones óptimas para llevar a cabo la ESA.

**T.P. N° 9: Evaluación Sensorial de Alimentos. Metodología**

Aplicación de diferentes pruebas de evaluación sensorial de alimentos.

Resolución de situaciones problemáticas relacionadas a la metodología de ESA.

**T.P. N° 10: 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.  
Caracterización sensorial de las preparaciones.

**T:P: N° 11: Agentes de fermentación. Panes rápidos.**

Elaboración de preparaciones con leudantes químicos.



*Universidad Nacional de Salta*

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD**

BUENOS AIRES 177 - A4402FDO SALTA

REPUBLICA ARGENTINA

TELEF. (0387) 4255404/330/332

TELEF. FAX (0387) 4255456

RESOLUCION-CD- N°

**36 1 / 0 4**

19 OCT 2004

Salta,

Expediente N° 12.151/04

Elaboración de preparaciones cuyo leudante es el vapor de agua.  
Caracterización sensorial de las preparaciones.

**T:P: N° 12: Panificación**

Elaboración de productos de panadería.  
Caracterización sensorial de las preparaciones.

Recomposición del pan envejecido.

**T:P: N° 13: Amasados de pastelería**

Aplicación de las propiedades funcionales de las grasas plásticas.  
Procedimientos de elaboración de amasados de pastelería.  
Caracterización sensorial de las preparaciones.

**T:P: N° 14: Leche**

Aplicación de la técnica correcta de hervido de la leche.  
Obtención de leches modificadas.  
Elaboración de preparaciones a base de leche.  
Caracterización sensorial de las preparaciones.

**T:P: N° 15: Huevos – Espumas**

Métodos básicos de cocción de huevos.  
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.  
Caracterización sensorial de las preparaciones.

**T:P: N° 16: Emulsiones**

Obtención de emulsiones tipo aceite en agua y agua en aceite.  
Determinación de la capacidad de emulsificación de la yema.  
Inversión de fases.  
Mecanismos de desestabilización de una emulsión.



*Universidad Nacional de Salta*

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD**

BUENOS AIRES 177 - A4402FDO SALTA

REPUBLICA ARGENTINA

TELEF. (0387) 4255404/330/332

TELEF. FAX (0387) 4255456

RESOLUCION=CD-Nº

**36 1 / 0 4**

Salta, 19 OCT 2004  
Expediente Nº 12.151/04

Elaboración de una preparación a base de emulsión.  
Caracterización sensorial de las preparaciones.

**T:P: Nº 17: Postres congelados y semi-congelados**

Elaboración de postres congelados.  
Elaboración de postres semi-congelados.  
Caracterización sensorial de las preparaciones.

**T:P: Nº 18: Carnes**

Elaboración de caldos de carne.  
Cocción de carne vacuna por diferentes métodos.  
Cocción de carne de ave por diferentes métodos.  
Cocción de pescado por diferentes métodos.  
Elaboración de preparaciones a base de carnes.  
Caracterización sensorial de las preparaciones.

**T:P: Nº 19: Vegetales**

Cocción correcta de vegetales según su pigmento.  
Influencia del pH en la cocción de vegetales.  
Elaboración de preparaciones a base de vegetales por distintos métodos de cocción.  
Caracterización sensorial de las preparaciones.  
Factores que minimizan el pardeamiento enzimático.

**T:P: Nº 20: Frutas**

Elementos que intervienen en preparaciones a base de frutas con alta concentración de azúcar.  
Aplicación de diferentes métodos de cocción en distintas preparaciones de frutas.  
Elaboración de preparaciones a base de frutas.  
Caracterización sensorial de las preparaciones.

**T:P: Nº 21: Cereales y Pastas**

Cocción correcta de cereales, sémolas, harinas y féculas.



*Universidad Nacional de Salta*

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD**

BUENOS AIRES 177 - A4402FDO SALTA

REPUBLICA ARGENTINA

TELEF. (0387) 4255404/330/332

TELEF. FAX (0387) 4255456

RESOLUCION-CD- N°

**36 1 / 0 4**

Salta, **19 OCT 2004**.  
Expediente N° 12.151/04

Elaboración de preparaciones a base de cereales y derivados.  
Elaboración y cocción de pastas frescas.  
Caracterización sensorial de las preparaciones.

**T:P: N° 22: Legumbres**

Técnicas de remojo de legumbres.  
Cocción de legumbres secas.  
Influencia del pH en la cocción de legumbres.  
Preparaciones a base de legumbres.  
Caracterización sensorial de las preparaciones.

**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 aprobar el 100% de los trabajos prácticos y el 100% de los exámenes parciales con nota de 70 puntos o superior.

**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 los contenidos teóricos, que podrá ser oral o escrita.



Universidad Nacional de Salta

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

BUENOS AIRES 177 - A4402FDO SALTA

REPUBLICA ARGENTINA

TELEF. (0387) 4255404/330/332

TELEF. FAX (0387) 4255456

RESOLUCION=CD- N°

36 1 / 0 4

19 OCT 2004

Salta,

Expediente N° 12.151/04

## BIBLIOGRAFÍA:

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- ALAIS, C. y LINDEN, C. *Bioquímica de los alimentos*. Ed. Masson. Barcelona. 1990.
- BACIGALUPO, A. *Technical Manual Basic Food Processing*. FAO. 1985.
- BADUI DERGAL, S. *Química de los alimentos*. Ed. Alhambra Mexicana. México, 1996.
- BELITZ, H.D. *Química de los alimentos*. Ed. Acribia. Zaragoza, España. 1988.
- 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*. 2° ed. Sao Paulo. Livraria Varela, 1992.
- BRAVERMAN, J.B.S. *Introducción a la bioquímica de los Alimentos*. Ed. Omega, Barcelona, 1978.
- CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO. De la Canal y Asociados. Ed. De la Canal. Bs. As. 1992 y actualizaciones.
- COENDERS A. *Química Culinaria*. Ed. Acribia. Zaragoza, España, 1996.
- COULTATE, T.P. *Alimentos. Química de Componentes*. Ed. Acribia. Zaragoza, España, 1986.
- 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.
- DENNLER, L. *Preparación de alimentos*. Ed. Glem, Bs. As. 1975.
- 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.
- GARIMALDI, U. *Los alimentos y su manejo*. Ed. Macchi. Bs. As. S/f.
- GLOSARIO DE TERMINOS DE TECNICA DIETETICA. Cátedra de Técnica Dietética. Fac. Ciencias de la Salud. Salta. 1995.
- *HANDBOOK of food preparation*. The American Home Economics Association. 7° ed. Washington. 1975.
- HAWTHORN, J. *Fundamentos de Ciencia de los Alimentos*. Ed. Acribia, Zaragoza, España, 1983.



Universidad Nacional de Salta

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

BUENOS AIRES 177 - A4402FDO SALTA

REPUBLICA ARGENTINA

TELEF. (0387) 4255404/330/332

TELEF. FAX (0387) 4255456

RESOLUCION-CD- N°

361/04

Salta, 19 OCT 2004  
Expediente N° 12.151/04

- JIMENEZ, M.J. y S. A. HERRERA de ZELARAYAN. *Fundamentos para el manejo de alimentos*. Crisol Ediciones. Salta, 2003.
- *MANUAL DE USO DE EQUIPO DE LABORATORIO DE DIETOTECNIA*. Cátedra de Técnica Dietética. Fa. Ciencias de la Salud, Salta, 1996.
- 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. Selección 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.

#### 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



Universidad Nacional de Salta

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

BUENOS AIRES 177 - A4402P D O SALTA

REPUBLICA ARGENTINA

TELEF. (0387) 4255404/330/332

TELEF. FAX (0387) 4255456

RESOLUCION-CD- N°

36 1 / 0 4

Salta, 19 OCT 2004  
Expediente N° 12.151/04

- 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. Depto Acción Docente. Bs. As. S/a.

#### EJE TEMATICO 3

- HOUSSAY, B. y cols. *Fisiología humana. Capítulo Los Sentidos Químicos*. Ed. El Ateneo. Bs. As. 1975.
- GUIRAO, M. *Los sentidos, bases de la percepción*. Ed. Alhambra, España, 1980.
- PEDRERO, D. y R.M. PANGBORN. *Evaluación Sensorial de alimentos. Métodos Analíticos*. Ed. Alhambra Mexicana. México. 1989.
- WATTS, B. y cols. *Métodos sensoriales básicos para la evaluación de alimentos*. Centro Internacional de Investigaciones para el Desarrollo. Oficina Regional para América Latina y el Caribe. Canadá. 1992.
- WITTIG DE PENNA, E. *Evaluación Sensorial. Una metodología actual para tecnología de alimentos*. Ed. USACH. Chile, s/a.

#### EJE TEMATICO 4

- ALAIS, C. *La ciencia de la leche. Principios de técnicas lecheras*. Ed. CECSA. México. 1970.
- AYKROYD, W.R. *Las Legumbres en la nutrición humana*. FAO. Roma. 1982.
- 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.
- 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.
- DANIEL, A.R. *Preguntas y respuestas en panificación: respuestas prácticas para la panadería diaria*. Ed. Americana. Bs. As. 1979.



Universidad Nacional de Salta

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

BUENOS AIRES 177 - A4402FDO SALTA

REPUBLICA ARGENTINA

TELEF. (0387) 4255404/330/332

TELEF. FAX (0387) 4255456

RESOLUCION=CD=Nº

36 1 / 0 4

19 OCT 2004

Salta,

Expediente Nº 12.151/04

- 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.
- GIANOLA, C. *La industria moderna de galletas y pastelería*. Ed. Paraninfo. 3º ed. Madrid. 1985.
- GERHARDT, V. *Espicias 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. 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.
- RAYMON, C. *La panadería moderna*. Ed. América Lee. Bs. As. 1980.
- 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.
- VALLEJO DIEZ, C. *El manual práctico de panadería*. Ed. Progeusa. Sevilla. 1990.



Lic. MARTA JULIA JIMENEZ  
SECRETARIA  
Facultad de Ciencias de la Salud



Dr. JOSE OSCAR ADAMO  
DECANO  
Facultad de Ciencias de la Salud