



Ministerio de Educación
UNIVERSIDAD NACIONAL DEL LITORAL
Facultad de Ingeniería Química
INSTITUTO DE TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

Planificación Académica

- **Nombre de la Asignatura:** Desafíos Tecnológicos para Satisfacer la Demanda de Alimentos de Interés Social
- **Departamento:** Tecnología de los alimentos y biotecnología
- **Carreras:** Ingeniería en Alimentos, Ingeniería Química, Licenciatura en Ciencias y Tecnología de los Alimentos.
- **Carácter de la asignatura:** Curso extracurricular de formación general
- **Correlatividades:** no posee.
- **Período de dictado y número de alumnos estimado:** Curso intensivo de invierno, del 1 al 3 de julio de 2019 – 25 alumnos
 - **Carga horaria semanal y total de la asignatura:** Carga horaria total: 10hs.
lunes 1/07/2019: 14 a 17 hs. (Teoría Tema 1),
martes 2/07/2019: 14 a 17 hs. (Práctica Tema 1),
miércoles 3/07/2019: 14 a 18 hs (Teoría Tema 2).
 - **Profesor Responsable:**
Mg. Carlos Osella (Profesor Asociado, Dedicación Exclusiva)
 - **Plantel docente:**
Mg. Carlos Osella (Profesor Asociado, Dedicación Exclusiva)
Ing. Vanesa Rodríguez (Responsable de la Planta de Alimentos Nutritivos – UNL)
Srta. Tamara Mehaudy (Analista en Aseguramiento de Calidad)
- **Tribunal Examinador:**
Mg. Carlos Osella
Ing. Vanesa Rodríguez
- **Objetivos:**
Se pretende que los estudiantes que asistan al curso logren comprender estrategias de formulación y procesos para la elaboración de alimentos de interés social tanto para aquellos destinados a satisfacer necesidades de proteínas como para aquellos destinados a una patología específica. Se pretende además que los estudiantes logren valorar los recursos disponibles para desarrollar la vinculación entre la universidad y el medio productivo.
- **Programa analítico de la Asignatura**
Tema 1: Alimentos de Interés social
Definición – Características – Materia Primas (composición) – Uso de proteínas lácteas y vegetales para mejoramiento nutricional – Valor energético – Proceso productivo – Buenas Prácticas de Elaboración.
Tema 2: Productos libres de gluten
Celiaquía (definición) – Materias primas (almidones, hidrocoloides) - Productos panificados – Proceso de elaboración.
- **Bibliografía a utilizar:**
Material desarrollado por los docentes.



Ministerio de Educación
UNIVERSIDAD NACIONAL DEL LITORAL
Facultad de Ingeniería Química
INSTITUTO DE TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

- **Cronograma de desarrollo de actividades temas**

| Clase | Tipo de Actividad | Temas | Lugar de dictado | Tiempo asignado (horas) | Nro. de Comisiones | Docentes a cargo |
|-------|---|-------|-------------------------|-------------------------|--------------------|-------------------|
| 1 | Teoría | 1 | FIQ | 3 | 1 | Osella Rodríguez |
| | Trabajo Práctico de laboratorio o campo | 1 | Planta de Alimentos UNL | 3 | 1 | Rodríguez Mehaudy |
| 2 | Teoría | 2 | FIQ | 3 | 1 | Osella |
| | Resol. Problemas | 2 | FIQ | 1 | 1 | Osella Mehaudy |

- **Requisitos para obtener la regularidad:**
El 100 % de asistencia a las clases y aprobación de evaluación final
- **Régimen de promoción de la asignatura:** Mediante examen final integrador. Evaluación presencial escrita individual acotada en el tiempo en la última clase.



Ministerio de Educación
UNIVERSIDAD NACIONAL DEL LITORAL
Facultad de Ingeniería Química
INSTITUTO DE TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

Para definir el puntaje de la evaluación se tendrá en cuenta el ARTÍCULO 1° de la Res. “C.D.” Nro. 611/09, considerando la siguiente correspondencia entre porcentajes obtenidos y las notas finales:

| | | |
|----------------|-------------|----|
| Entre 1 y 14 | corresponde | 1 |
| Entre 15 y 24 | corresponde | 2 |
| Entre 25 y 34 | corresponde | 3 |
| Entre 35 y 44 | corresponde | 4 |
| Entre 45 y 57 | corresponde | 5 |
| Entre 58 y 64 | corresponde | 6 |
| Entre 65 y 74 | corresponde | 7 |
| Entre 75 y 84 | corresponde | 8 |
| Entre 85 y 94 | corresponde | 9 |
| Entre 95 y 100 | corresponde | 10 |

Teniendo en cuenta que:

| | |
|----|---------------|
| 1 | INSUFICIENTE |
| 2 | INSUFICIENTE |
| 3 | INSUFICIENTE |
| 4 | INSUFICIENTE |
| 5 | INSUFICIENTE |
| 6 | APROBADO |
| 7 | BUENO |
| 8 | MUY BUENO |
| 9 | DISTINGUIDO |
| 10 | SOBRESALIENTE |

Carlos Osella

Vanesa Rodríguez