



Universidad Nacional de Córdoba
2022 - Las Malvinas son argentinas

Resolución de Dirección

Número:

Referencia: Solicitud de reconocimiento de estudios por equivalencia de la estudiante SANCHEZ, María Florencia (DNI 39.499.195) EX-2022-00268669-UNC-ME#CNM

VISTO:

Que la estudiante SANCHEZ, María Florencia (DNI 39.499.195), inscripta en la carrera de Tecnicatura Superior en Bromatología del Nivel de Pregrado del Colegio Nacional de Monserrat, ha cursado y aprobado asignaturas en la Licenciatura en Bioquímica de la Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Nacional de Córdoba y solicita equivalencias, y

CONSIDERANDO:

Que la Ordenanza de HCS N° 10/2018 aprueba la reglamentación para el otorgamiento de equivalencias y admisión de alumnos procedentes de otras universidades argentinas.

Que la Resolución N° 487/2021 de esta Dirección dispone la constitución de una comisión ad-hoc para cada carrera de nivel pregrado del Colegio, Martillero y Corredor Público, Tecnicatura en Bromatología y Comunicación Visual, constituida por quienes tengan la responsabilidad de coordinar académicamente la carrera, la Regencia del nivel, Coordinación Pedagógica y Secretaría de Asuntos Académicos, a los fines de que emitan dictamen sobre los reconocimiento de estudios, espacios curriculares o trayectos formativos aprobados que se soliciten.

Que la Resolución N° 504/2021 de esta Dirección aprueba los requisitos para el reconocimiento de estudios, espacios curriculares o trayectos formativos por equivalencias para las carreras de pregrado del Colegio Nacional de Monserrat.

Que el título de Licenciada en Bioquímica, dictado en la Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Nacional de Córdoba, Plan de Estudios 2007, es título oficial.

Que la mencionada estudiante solicitó equivalencia en la siguiente asignatura cursada y aprobada en la carrera Licenciatura en Bioquímica: Química Biológica General.

Que la comisión ha realizado el análisis comparativo de los contenidos cursados y aprobados por la estudiante SANCHEZ, María Florencia (DNI 39.499.195), y los programas vigentes en la carrera de Técnico Superior en Bromatología.

Que es necesario responder a la solicitud de la estudiante.

Por ello,

EL DIRECTOR DEL COLEGIO NACIONAL DE MONSERRAT

R E S U E L V E:

Art. 1°.- Aceptar la solicitud del reconocimiento de estudios por equivalencias de la estudiante SANCHEZ, María Florencia (DNI 39.499.195) para asignaturas de la carrera Tecnicatura Superior en Bromatología (según el programa que se presenta como anexo adjunto a la presente) cursadas en la carrera de Licenciatura en Bioquímica de la Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Nacional de Córdoba, Plan de Estudios 2007.

Art. 2°.- No dar aprobación por equivalencia, de la historia académica de la estudiante SANCHEZ, María Florencia (DNI 39.499.195) el siguiente espacio curricular correspondiente a la carrera de Técnico Superior en Bromatología del Nivel de Pregrado del Colegio Nacional de Monserrat: *Química Aplicada*.

Art 3°.- Disponer que Secretaría de Asuntos Administrativos deje constancia del reconocimiento de estudios por equivalencia de la asignatura mencionada ut supra en la historia académica de la estudiante SANCHEZ, María Florencia (DNI 39.499.195).

Art. 4°.- Protocolícese, comuníquese a los interesados y archívese.

Digitally signed by MOYA Hernan Enrique
Date: 2022.07.12 13:10:13 ART
Location: Ciudad de Córdoba

Digitally signed by GUERRA Aldo Sergio
Date: 2022.07.12 14:03:32 ART
Location: Ciudad de Córdoba

**TÉCNICO SUPERIOR EN BROMATOLOGÍA
PROGRAMA DE QUÍMICA APLICADA
SEGUNDO AÑO – Vigente a partir del 2007**

1. CONTENIDOS:

**EJE I: BIOMOLÉCULAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS
COMPOSICIÓN DETERMINACIÓN Y CLASIFICACIÓN**

Unidad 1 Glúcidos:

Clasificación.

Monosacáridos, cetosas y aldosas. Series D y L. Triosas, Tetrasas, Pentosas y Hexosas. Estructura lineal y cíclica. Propiedades Físicas y Químicas

Disacáridos: Lactosa, Maltosa, Sacarosa. Propiedades Físicas y Químicas.

Polisacáridos: Homopolisacáridos y heteropolisacáridos. Almidón, Glucógeno y celulosa. Propiedades Físicas y Químicas. Polisacáridos como agentes de textura (hidrocoloides de amplio uso en alimentos)

Los Hidratos de Carbono como componentes de los alimentos.

Unidad 2 Lípidos:

Clasificación. Ácidos Grasos saturados y no saturados. Propiedades Físicas y Químicas.

Lípidos Simples y Compuestos. Estructura química. Propiedades Físicas y Químicas.

Esteroides: Colesterol y Fitoesteroles.

Los lípidos en los alimentos. Reacciones de caracterización y métodos de valoración.

Residuo insaponificable. Hidrogenación y rancidez. Índice de yodo.

Unidad 3 Alteración de los lípidos en los alimentos:

Alteración de los lípidos en los alimentos. Hidrólisis enzimática. Peroxidación, inhibición de la peroxidación. Antioxidantes naturales y artificiales. Degradación microbiana.

Tocoferoles. Carotenoides

Unidad 4 Proteínas:

Aminoácidos esenciales y no esenciales. Estructura Química. Propiedades. Péptidos. Reacciones de caracterización . Cromatografía.

Proteínas. Estructura primaria, secundaria, terciaria y cuaternaria. Punto isoeléctrico.

Electroforesis de proteínas. Reacciones de caracterización y métodos de valoración.

Las proteínas en los alimentos de origen animal y vegetal.

Unidad 5 Enzimas:

Estructura y Funciones. Clasificación y nomenclatura. Propiedades. Velocidad de reacción dependientes del sustrato, pH, temperatura. Constante de Michaelis Menden Determinación del Km. Influencia de la actividad de agua. Análisis de la actividad enzimática. Las enzimas en la industria de los alimentos

Alcaloides y Vitaminas . definición ,clasificación y propiedades. Efectos metabólicos de las vitaminas. Alimentos ricos en cada grupo de vitaminas

EJE II: NUTRICIÓN

Unidad 6 Nutrición:

Definición. Componentes esenciales de los alimentos. Necesidades de glúcidos, proteínas, Lípidos y vitaminas. Oligoelementos. Componentes inorgánicos de los alimentos. Importancia metabólica. Análisis de las tablas de composición de los alimentos e interpretación de las mismas

Unidad 7 Agua:

Estructura química del agua. Agua libre y agua ligada. Actividad de agua. Deterioro de los alimentos de acuerdo a sus diferentes aw. Métodos de determinación de la humedad. Fundamento e interpretación de los mismos .

EJE III: CONSERVACIÓN Y CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Unidad 8 Aditivos Alimentarios:

Condiciones que deben reunir. Clasificación. Conservadores, antioxidantes. Emulsionantes. Espesantes. Acidulantes. Aromatizantes y saborizantes. Colorantes. Preservadores químicos. Definición del IDA. Cálculos en distintos tipos de alimentos. Identificación de colorantes y conservantes en alimentos

Unidad 9 Envases:

Envase alimentario. Tipos y componentes químicos. Materiales. Ensayos de cesión. Envases alterados. Rotulación de los envases.

Unidad 10 Contaminación de los alimentos:

Procesos de alteración de los alimentos. Fundamentos de los procesos de conservación de los alimentos: frío, calor, disminución de la actividad de agua, vacío. Contaminación por aditivos.

2. BIBLIOGRAFÍA:

- BELITZ, H.D. y GROSCH, W. *Química de los alimentos*. Acribia. 1988.
- CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO
- DESROSIER, N.W. *Conservación de los alimentos*. Acribia. 1984.
- BLANCO, A. *Biológica*” Ed. El Ateneo, 7° edición 2000
- MONTES, A. L. *Bromatología. Tomos I, III, III*,EUDEBA. Buenos Aires.1981.
- MOSSEL-MORENO GARCIA. *Microbiología de los Alimentos*.Acribia.1985.
- SALFIELD, R. *Prácticas de Ciencias de los alimentos*. Ed Acribia



Universidad Nacional de Córdoba
2022 - Las Malvinas son argentinas

**Hoja Adicional de Firmas
Informe Gráfico**

Número:

Referencia: Anexo Sanchez

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 2 pagina/s.

Digitally signed by GDE UNC
DN: cn=GDE UNC, c=AR, o=Universidad Nacional de Cordoba, ou=Prosecretaria de Informatica,
serialNumber=CUIT 30546670623
Date: 2022.06.23 16:35:50 -03'00'

Digitally signed by GDE UNC
DN: cn=GDE UNC, c=AR, o=Universidad
Nacional de Cordoba, ou=Prosecretaria de
Informatica, serialNumber=CUIT 30546670623
Date: 2022.06.23 16:35:55 -03'00'