



Corresponde a Resolución N° 406/2019

1-CARRERA: MEDICINA VETERINARIA.

2-DEPARTAMENTO: SALUD PÚBLICA Y EPIZOOTIOLOGÍA.

3-ASIGNATURA: PRÁCTICA PROFESIONAL EN TECNOLOGIA DE PRODUCCIÓN Y CONSERVACIÓN DE MIEL

4- PLAN DE ESTUDIOS: 2011

5-CUERPO DOCENTE

Profesor a cargo: Prof. Adj. (Ex) Sereno, Dora.

Prof. Adj. (EX): Otrosky, Roberto Nelson

Auxiliares Docentes: Forte Mariana, Schiaffino, Belen. Bragulat, Tomás y Beccares, Guillermo

6-REGIMEN DE CURSADA: Bimestral. Presencial

7-CARGA HORARIA:

- Carga horaria total de la asignatura: 50 hs.
- Carga horaria total semanal: 1º semana: 15 hs. 2º semana 40 hs.
- Cantidad de semanas: 2 semanas.
- Carga horaria semanal dedicada a la actividad teórica: 8 hs. semanales.
- Carga horaria semanal dedicada a la actividad práctica: 34 hs semanales.

8-OBJETIVOS GENERALES Y PARTICULARES

Objetivos Generales:

- Contribuir a la formación de un profesional capaz de liderar la implementación y aplicar tecnologías adecuadas y actuales en la industrialización de productos apícolas.
- Conocer, ejercitar y utilizar, legislaciones y metodologías de control que aseguren la existencia en el mercado productos alimenticios inocuos, genuinos y dietéticamente adecuados.

Objetivos Particulares:

- Estimular el desarrollo de criterios sanitarios aplicables a la industrialización de los productos apícolas.
- Adquirir conocimientos y destrezas en los procesos tecnológicos en la industrialización y conservación de los productos apícolas.
- Conocer la importancia que reviste la industrialización de los productos apícolas, su calidad e inocuidad.
- Afianzar la misión del veterinario en una actividad multidisciplinaria en la calidad, seguridad y protección de los Alimentos, en toda la cadena alimentaria y el cuidado del medio ambiente.
- Aplicar criterios higiénico-sanitarios basados en conocimientos científicos-técnicos, su interpretación y acción para lograr productos inocuos y seguros.

9-MODALIDAD DEL DICTADO: Clases teóricas Clases prácticas. Talleres. Visitas a establecimientos y organismos oficiales

Recursos didácticos:

- Manual de Legislación Alimentaria elaborado en la cátedra.



Corresponde a Resolución N° 406/2019

-Contenidos teóricos totales para la cursada de la Cátedra de Bromatología y Tecnología de alimentos.

Estructura de clases teóricas con power point.

Proyección de fotografías, videos, etc.

-Visitas y pasantías a establecimientos de producción primaria y plantas procesadoras.

-Bienestar animal. Transporte. Documentación y legislación.

-Producción primaria. Colmenas. Plantas procesadoras.

-Sistemas de inspecciones, auditorías, etc. Aplicación de normas de seguridad y calidad alimentaria.

-Visitas y pasantías a plantas industrializadoras de miel y derivados.

-Desarrollo de procesos tecnológicos aplicados en la producción, extracción e industrialización de productos de la miel y derivados. (Modalidad Taller)

-Visitas y pasantías en laboratorios de calidad de miel y derivados.

-Visitas y pasantías en organismos oficiales y privados de control de calidad de miel y derivados.

10-SISTEMA DE EVALUACION: Régimen de asistencia del 80%. Con examen final oral. Presentación de monografía.

11-SISTEMA DE PROMOCION:

Sin examen final con presentación trabajo.

12-CONTENIDOS:

Definición, composición. y características nutritivas. Propiedades. Clasificación. Producción primaria. Composición. Cosecha. Transporte. Elaboración y tratamientos post-recolección. Adulteraciones.

Tecnología del procesado. Métodos de conservación. Usos en la industria alimentaria. Mielés tóxicas. Control de calidad.. Legislación bromatologica. Estudio bromatológico de la miel. Miel y abejas productoras. Composición química del néctar y de la miel. Caracteres organolépticos y valor nutritivo de la miel. Defectos y alteraciones. Mielés tóxicas. Inspección bromatológica de la miel.

Tecnología del procesado. Métodos de conservación.

13-BIBLIOGRAFIA:

- ASTIASARÁN, I. Y J.A. MARTÍNEZ (2000). Alimentos. Composición y Propiedades. McGraw-Hill Interamericana. Madrid.

-BELLO GUTIERREZ, José. (2009). "Ciencia bromatológica, principio generales de los alimentos. Madrid Díaz de Santos.-

- CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO. Ley 18.284 y Decreto 2126/71. Ed. De la Canal Asoc. Y Marzocchi Ediciones. Actualizado.

-CODEX ALIMENTARIUS, FAO/OMS. Versión actualizada.

-CHEFTEL J.C. y CHEFTELL H. (2010). Introducción a la Bioquímica y Tecnología de los Alimentos. Volumen I y II. Edit. Acribia Zaragoza (España).



Corresponde a Resolución N° 406/2019

- FAO (1999). Control de Calidad de la Miel y la Cera. Roma.
- FRANCIS, C. y F. GONTIER (2001). El Libro de la Miel. Distribuciones SA, Madrid.
- ICMSF (2000). Microorganismos de los Alimentos Características de los Patógenos Microbianos. Edit. Acribia. Zaragoza (España).
- LEES R. (1997) Análisis de los alimentos Edit. Acribia.-