

Corresponde a Resolución Nº 050/2024

1-CARRERA: MEDICINA VETERINARIA.

2-DEPARTAMENTO: SALUD PÚBLICA Y EPIZOOTIOLOGÍA.

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

4- PLAN DE ESTUDIOS: 2011

5-CUERPO DOCENTE

Profesor a cargo: Prof. Adj. Otrosky, Roberto Nelson

Docentes Auxiliares:

- Esp. Forte Mariana,
- Mg. Schiaffino, Belén
- Mg. Cerliani, Javier
- M.V. Becares, Guillermo

6-RÉGIMEN DE CURSADA: Bimestral. Presencial

7-CARGA HORARIA:

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

8-OBJETIVOS:

a. 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.

b. 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 PEDAGÓGICO DIDÁCTICA:

Clases teóricas Clases prácticas. Talleres. Visitas a establecimientos y organismos oficiales

Corresponde a Resolución N° 050/2024

Recursos didácticos:

- Manual de Legislación Alimentaria elaborado en la cátedra.
- 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, auditorias, 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 EVALUACIÓN: Régimen de asistencia del 80%. Presentación de monografía.

11-SISTEMA DE PROMOCIÓN DE LA ASIGNATURA:

Promoción Sin examen final:

Asistencia al 80% de las clases prácticas

Aprobación de monografía final.

12-CONTENIDOS ANALITICOS:

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 bromatológica. 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-BIBLIOGRAFÍA:

- ASTIASARÁN, I. Y J.A. MARTÍNEZ .2000. Alimentos. Composición y Propiedades. McGraw-Hill Interamericana. Madrid.
- BELLO GUTIERREZ, José. 2009. "Ciencia bromatológica, principios generales de los alimentos. Madrid Díaz de Santos.-
- CÓDIGO 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).
- 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.-