



**UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA NACIONAL**  
**FACULTAD REGIONAL ROSARIO**

**DEPARTAMENTO DE INGENIERIA QUIMICA**

**PROGRAMA ANALITICO DE LA ASIGNATURA: Introducción a la Bromatología**  
**APROBADO RES. Nro. 110/99 – CO. ACAD. FRR.**

**PLAN DE ESTUDIOS ORDENANZA N°: 768**

**NIVEL DE IMPLEMENTACION: 3° (Electiva)**

**HORAS SEMANALES: 2**

**DICTADO ANUAL**

**AREA DE CONOCIMIENTO: Tecnología Alimentaria**

**PROFESOR: Ing. Luis Tapiz**

**DIRECTOR DE DEPARTAMENTO: Ing. Edgardo N. Martin**

**OBJETIVOS GENERALES DE LA ASIGNATURA:** Comprender y aplicar conceptos, normas y reglamentaciones en la producción y conservación y distribución de los alimentos, sus materia primas, productos semielaborados y productos alimenticios.

**FUNCION DE LA ASIGNATURA EN EL PLAN DE ESTUDIOS:** Esta asignatura, se articula horizontalmente con Introducción a la Tecnología de los Alimentos y en el sentido vertical, los conocimientos impartidos, le permitirán al alumno continuar con la secuencia de asignaturas relativas a la orientación que se dictarán en los cursos de 3<sup>ero</sup>. y 5<sup>to</sup>. año respectivamente.

FIRMA DIRECTOR DEPTO. INGENIERIA QUIMICA

FIRMA PROFESOR

## **PROGRAMA ANALITICO**

**Tema 1:** Definición de alimentos. Alimentación.

**Tema 2:** Equilibrio energético. Equilibrio plástico - proteico.

**Tema 3:** Sustancias minerales. Agua. Vitaminas. Oligoelementos.

**Tema 4:** Aditivos, clasificación. Colorantes. Saborizantes y aromatizantes. Conservantes. Estabilizantes. Espesantes y emulsionantes. Aditivos involuntarios. Contaminantes.

**Tema 5:** Legislación bromatológica. Normas municipales, provinciales y nacionales. Código Alimentario Argentino.

**Tema 6:** Normas supranacionales. Mercosur. CEE. Codex Alimentarius.

## **TRABAJOS PRACTICOS**

### **BIBLIOGRAFIA:**

- Bromatología Tomo I y II A. Montes