

1790
1984

UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES
FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS Y NATURALES

DEPARTAMENTO DE QUIMICA ORGANICA

Curso : "PROTEINAS EN ALIMENTOS"

Orientación: BROMATOLOGIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Caracter : OPTATIVA Carrera/s: QUIMICOS BIOQUIMICOS, AGRONOMOS Y NUTRICIONISTAS

Duración de la materia : 30 días

Horas de clase : Teóricas 28-30 horas

PROGRAMA

Proteínas. Aminoácidos esenciales. Requerimientos nutricionales. Calidad de la proteína de la dieta. Mejoramiento de la calidad proteínica. Obtención de harinas, concentrados y aislados proteicos. Fuentes proteínicas tradicionales y no tradicionales. (subproductos de la industria alimentaria). Evaluación de la calidad de la proteína: cómputo químico y métodos biológicos, su fundamentación. Factores que influyen en la calidad nutricional de la proteína. Efecto de las condiciones del procesado y estacionamiento. Presencia de factores antinutricionales y/o tóxicos. El uso de concentrados y aislados proteicos en la industria alimentaria. Concepto de funcionalidad de proteínas. Malnutrición, sus efectos y política alimentaria.

BIBLIOGRAFIA

- Necesidades de Proteínas - FAO/OMS , 1966
 - Nutritional Evaluation of Protein Foods, Ed. P.L. Pellett y V.R. Young, UNU, 1980
 - Recursos Proteínicos en America Latina INCAP, Guatemala 1970.
 - Nutrition, The nervous system and behavior, OMS, Pan American Health Organization, 1972
 - Fundamentos de Nutrición, Lloyd L.E, B.E. McDonald y Crampton, 1982, Acribia
- Fecha : 1^{er} cuatrimestre 1984.

Firma Profesor
aclaración firma Dra.: M.H. Bartonj..

Firma Director
Dr. EDUARDO G. GROS
Director Dto. Química Orgánica