

ASIGNATURA: ASPECTOS BASICOS DE NUTRICION. EVALUACION NUTRICIONAL DE MATERIAS PRIMAS Y ALIMENTOS.

CARACTER: Actualización.

HORAS DE CLASE: 30.

RESPONSABLE/S: Dra. María H. BERTONI - Dr. Pedro CATTANEO

FORMA DE EVALUACION: Examen final escrito.

PROGRAMA

1. Alimento, su concepto. Clasificación de principios alimenticios. Equilibrios energético y nitrogenado. Valor calórico. Fuentes de hidratos de carbono, grasas y proteínas. Proteínas. Aminoácidos esenciales. Requerimientos nutricionales. Calidad de la proteína de la dieta. Mejoramiento de la calidad proteínica, mecanismos de fortificación.
2. 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.
3. Efecto de las condiciones del procesado y estacionamiento de proteínas. Presencia de factores antinutricionales y/o tóxicos. Concentrados y aislados proteicos en la industria alimentaria. Malnutrición, sus efectos y política alimentaria.
4. Vitaminas, fuentes, estabilidad frente a procesos de elaboración de alimentos, requerimientos. Aguas y nutrientes minerales, fuentes y requerimientos.
5. Lípidos en la alimentación. Características de composición de materias grasas. Ácidos grasos esenciales y no esenciales. Su origen. Biosíntesis de ácidos grasos insaturados en los reinos vegetal y animal. Series naturales de ácidos grasos poliinsaturados. Digestibilidad y factores de incidencia. Funciones específicas de las grasas en nutrición.

TR

6. Preservación de alimentos vegetales y animales. Examen de procesos de pardeamiento (en zimático y no enzimático). Autoxidación de grasas, interrelaciones entre éstas y otros principios nutritivos. Deterioro microbiológico. Recomendaciones para la preservación, elaboración y estacionamiento de materias primas y productos elaborados.
7. Aditivos alimentarios, filosofía de su uso. Control de productos alimenticios. Legislación alimentaria.

Albert *Palmer*

M. E. Thiel

DRA INGE M. E. THIEL
DIRECTOR INT. QUIMICA ORGANICA