

	PLANIFICACIÓN ANUAL de ASIGNATURA Año 2023	
LICENCIATURA EN TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS - PROYECTO FORMATIVO		

ASIGNATURA : LTA7.0 Materia prima agroindustrial

Equipo Docente				
Docentes (Apellido y nombres)	Categoría docente /dedicación	Función	Horas destinadas a la asignatura	Actividades
Williams Karen Evelin	Ay. Primera Exclusiva	Responsable	20	Coordinadora clases teóricas y prácticas Coordinadora salidas educativas Coordinadora TPI

De la Asignatura	
Carga horaria total: 90	Modalidad: Promocional
Horas teóricas: 45	Horas prácticas: 45
Modalidad especial: Trabajo práctico Integrador	
SISTEMA INSTITUCIONAL DE EDUCACIÓN A DISTANCIA (SIED) UNCPBA	
Opción	Soporte virtual / link
Horas no presenciales entre el 30 y 50%	
Horas no presenciales menor al 30%	10
Uso de tecnologías como apoyo/complemento a actividades presenciales	Aula Moodle/Internet

Fundamentación
<p>La población sigue en aumento a nivel mundial y con ello la demanda de materias primas y alimentos. Por un lado, hay que satisfacer las necesidades básicas de estos conglomerados poblacionales, y por otro lado, satisfacer a un público cada vez más exigente. Año a año, es necesario interpretar y responder a las nuevas tendencias alimentarias, remodelando los sistemas agroalimentarios, que impactan sobre la disponibilidad y asequibilidad de las dietas saludables y, por ende, sobre la seguridad alimentaria y la nutrición. Por todo ello, es necesario que los estudiantes adquieran en todas las etapas de su formación, habilidades y herramientas para poder abordar los desafíos constantes que demanda el consumidor, no solo lo que respecta a la inocuidad, sino también a la nutrición de los alimentos.</p>

Aportes específicos al perfil del egresado
<p>Proporcionar al egresado herramientas que le permitan conocer métodos de producción y conservación de las materias primas, desarrollando habilidades que le faciliten la identificación de las alteraciones y deterioros en la producción, obteniendo productos de calidad y con alto valor nutricional. Para ello creemos necesario que los estudiantes interactúen con distintas áreas que les permita asociar la integración de las materias primas con los sistemas de producción tecnológica y su conservación en los componentes nutricionales. Por esta razón, se plantea el desarrollo de un proyecto integrador donde se propone crear un espacio de aprendizaje para los estudiantes del primer año de la LTA, con el fin de desarrollar una mirada holística y de alfabetización académica, desarrollando capacidades en la escritura y oralidad, para abordar en una etapa temprana habilidades y destrezas que les permitan desenvolverse</p>

exitosamente en el ámbito académico, técnico, científico y/o profesional. Es importante gestionar tempranamente el pensamiento crítico, la investigación, la identificación y resolución de problemas de manera integral y transversal. Es por ello que se diseñó este proyecto integrador entre las distintas áreas: Materia Prima Agroindustrial, Introducción a la ciencia y tecnología de los alimentos, nutrición e idioma inglés.

Objetivos generales

Generar en los estudiantes competencias y habilidades que le permitan articular los aspectos teóricos y prácticos como estrategia significativas del proceso de formación profesional.

Objetivos específicos

Dentro de los objetivos específicos es necesario que el estudiante adquiera competencias para poder insertarse en un sistema de gestión alimentaria. Para ello es necesario impartir en:

“Competencias básicas”

- Que los estudiantes puedan demostrar poseer, comprender y aplicar conocimientos en un área de estudio.
- Que tengan la capacidad de reunir e interpretar datos técnicos y científicos.
- Que puedan comunicar y transmitir información e ideas para distintos sectores interesados.
- Que puedan identificar problemas y plantear soluciones con un alto grado de autonomía.

“Competencias especiales”

En lo que respecta a la seguridad alimentaria, nutrición y salud.

- Que los estudiantes adquieran la capacidad de establecer las posibles causas de contaminación y deterioro de las materias primas durante su sistema de producción y de sus productos en los procesos de elaboración.
- Que tengan la capacidad de evaluar el riesgo potencial higiénico-sanitario y toxicológico en la cadena productiva desde la obtención de la materia prima, su transformación en producto alimenticio, conservación, transporte y distribución.
- Que tengan la capacidad de establecer mecanismos de trazabilidad tanto de una materia prima como su producto final.
- Que promuevan el conocimiento para producir materias primas con mayor eficiencia y menor impacto ambiental.

Prerrequisitos

Materias correlativas del 1° cuatrimestre del 1° año.

Contenidos

El curso de Materia Prima Agroindustrial tiene por objetivo conocer los sistemas de producción de las materias primas de origen animal y vegetal, y los procesos de extracción de sistemas naturales como la pesca y la adquisición de minerales, destinadas al consumo humano. En los distintos sistemas de producción es necesario conocer las técnicas producción o buenas prácticas que permitan obtener una materia prima de calidad nutricional e higiénico sanitaria para generar alimentos inocuos para el consumidor. Además es necesario conocer cómo, dónde, cuánto y cuándo (estacionalidad) se producen o extraen las materias primas y realizar el seguimiento de cada eslabón de la cadena productiva que pueden afectar a la calidad y la nutrición de las materias primas. Para ello se abordará la INTRODUCCIÓN A LOS SISTEMAS DE PRODUCCIÓN para establecer la distribución geográfica de los sistemas productivos en argentina, caracterización edáfica y climática, las ecorregiones productivas. Que es una Materia Prima y como son los procesos y ciclos productivos. Que Calidad y factibilidad poseen las materias primas para el desarrollo Agroindustrial. Cuáles son los destinos de cada Materia Prima en la industria alimentaria. Cuáles son las nuevas tendencias alimentarias que demandan los consumidores. Se imparten Temas

transversales: como la Comunicación consciente, la Alfabetización Académica del idioma inglés, el Bienestar animal, el Ambiente y la sostenibilidad de los sistemas de producción animal, vegetal y mineral.

Integración de contenidos con otras asignaturas de la carrera posteriores en el Plan de Estudios

Contenidos	Asignaturas relacionadas
Trabajo práctico integrador (Proyecto 2023)	Introducción a la Ciencia y Tecnología de los alimentos
	Nutrición
	Idioma Inglés
Materias primas origen vegetal	Bioquímica de los Alimentos Nutrición Procesamiento de los alimentos Microbiología de los alimentos Tecnología de los productos de origen vegetal
Materias primas origen animal	Tecnología de los productos de origen animal Análisis y control de los Alimentos Control y gestión de la calidad Tecnología y calidad de miel Tecnología y calidad de Productos Pesqueros Tecnología de productos cárnicos Tecnología y calidad de leche y prod. lácteos

Metodología de trabajo

- Clases teóricos presenciales.
- Prácticos individuales y grupales.
- Salidas educativas a establecimientos productivos y empresas elaboradoras de alimentos.
- Trabajo práctico integrador

Recursos

Aula Moodle
Internet páginas institucionales.
Revistas de divulgación científica.
Biblioteca de la UNICEN

Bibliografía

<https://www.argentina.gob.ar/senasa>
http://www.anmat.gov.ar/webanmat/normativas_alimentos.asp
<http://www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/>
<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/es/>
<https://www.argentina.gob.ar/inta>