**UNIVERSIDAD DE CIENCIAS MÉDICAS DE LA HABANA**

**VICERRECTORÍA ACADÉMICA**

**DIRECCIÓN DE FORMACIÓN DE PROFESIONALES**

**GUIA DE ESTUDIO INDEPENDIENTE**

**TSCC NUTRICION Y DIETETICA**

**2DO AÑO**

**ASIGNATURA: Tecnología de los alimentos**

**Estimados estudiantes:**

En tus manos ponemos este instrumento de trabajo que tiene como objetivo fundamental orientar las diferentes tareas que son necesarias para realizar un estudio eficaz que te permitan lograr el dominio de los conocimientos y habilidades de **Tecnología de los alimentos**, imprescindibles para el mejor desempeño de tu labor como profesional de la salud.

Este tipo de enseñanza exige de usted la utilización de estrategias de aprendizaje que faciliten el estudio y hagan más eficiente el proceso de interiorización de la información que debe asimilar. Por ello, le proponemos una estrategia de estudio que se describe a continuación:

1. Luego de recibir la orientación del profesor y la guía de la unidad temática, lea e intente comprender los objetivos docentes de la misma. Los objetivos son las habilidades que usted debe lograr al finalizar el trabajo. Señala el camino a recorrer por sí mismo; la habilidad que debe formar y desarrollar al finalizar cada unidad temática.
2. Busque los textos que debe estudiar y localice en ellos la información que debe aprender.
3. Haga una lectura rápida de todo el material que se le indica en la guía, para tener una visión general de la temática que se trata.
4. Haga una nueva lectura, esta vez más lenta, por tópicos, epígrafes o acápites.
5. **Vuelva a leer** los **objetivos** y **analice** si ha comprendido lo que se pretende que usted sea capaz saber hacer.
6. **Realice** las actividades de **autocontrol**.
7. **Aclare sus dudas** con el profesor en el próximo encuentro.
8. **La bibliografía:** Básica y Cualquier otra bibliografía complementaria se orientará a través del nombre completo del texto, autores.

**UNIDAD 4.** Carnes, pescados, huevo, leguminosas y oleaginosas.

**Objetivos­:**

* Identificar los principales procesos tecnológicos utilizados en el proceso de las carnes, pescados, huevos y leguminosas, las transformaciones que ocurren durante los mismos, su conservación y evaluación sensorial.

**Sistema de conocimientos teóricos:**

5.1 Carnes, pescados y mariscos y derivados. Procesos tecnológicos aplicados a las carnes y sus derivados. Transformaciones que ocurren durante el procesamiento. Conservación. Características organolépticas.

5.2 Huevo, Leguminosas y Oleaginosas. Características funcionales. Procesos tecnológicos aplicados. Transformaciones que ocurren durante el procesamiento. Conservación. Características organolépticas.

**Orientaciones para el estudio**

Estudiar las características de los principales alimentos consumidos en nuestro país, sus tecnologías, las transformaciones que sufren durante el procesamiento y la conservación y los atributos sensoriales que caracterizan a los alimentos de este grupo.

**Sistema de habilidades prácticas**

* Caracterización de las principales tecnologías utilizadas en el procesamiento de las carnes, pescados, huevos y leguminosas.
* Identificación de las transformaciones que ocurren durante los procesos tecnológicos.
* Identificación los métodos de conservación aplicables.
* Evaluación de la calidad sensorial.

**UNIDAD 5.** Leches y derivados.

**Objetivo particular de la unidad**

* Identificar los principales procesos tecnológicos utilizados en la leche y derivados, las transformaciones que ocurren durante los mismos, su conservación y evaluación sensorial.

**Sistema de conocimientos teóricos:**

6.1 Leches. Tipos de leches. Yogur, quesos y Mantequilla Procesos tecnológicos aplicados. Transformaciones que ocurren durante el procesamiento. Conservación. Características organolépticas.

6.2. Helados. Procesos tecnológicos aplicados a los helados. Transformaciones que ocurren durante el procesamiento. Conservación. Características organolépticas. Sucedáneos de los productos lácteos (obtenidos de la soya): leche de soya, yogur de soya, queso de soya. Conservación. Características organolépticas.

**Sistema de habilidades prácticas**

* Caracterización de las principales tecnologías utilizadas en la industria de los productos lácteos.
* Identificación de las transformaciones que ocurren durante los procesos tecnológicos.
* Identificación de los métodos de conservación aplicables.
* Evaluación de la calidad sensorial.

**Orientaciones para el estudio**

Estudiaran en la bibliografía propuesta las características de las leches modificadas y derivados más consumidas en nuestro país, los procesos tecnológicos a que son sometidos, las transformaciones que sufren durante el procesamiento y la conservación. Y los atributos sensoriales que caracterizan a los alimentos de este grupo.

**Tareas a realizar para el estudio independiente:**

Después que hayas realizado la lectura de la bibliografía básica orientada, estarás en disposición de iniciar el trabajo independiente relacionado con este tema:

* Lee detenidamente la Bibliografía Básica
* Trata de contestar cada una de las tareas que a continuación se exponen.
* Confecciona un resumen de cada una de ellas, pues te servirán posteriormente para tu estudio individual.

**Bibliografía:**

**Básica:**

* Sánchez O, Martín I, Menéndez R, Rodríguez L. Ciencia de los Alimentos. En: Nutrición. La Habana: G.L.D.; Editorial Ciencias Médicas, 2004. pp. 1-91.
* Tabla de Composición de Alimentos utilizados en Cuba [Pagina Principal en Internet]. La Habana: Instituto de Nutrición e Higiene de los Alimentos [actualizado 8 Jun 2010; citado 8 Jun 2010]. Rodríguez A GJ, Prieto Y, Mustelier H, Martín I, Pita G, Macías C, Padrón M, Marcos L, Lorenzo E, González M. [aprox. 2 pantallas]. Disponible en: <http://www.inha.sld.cu/composicion_alimentos/Inicio.htm>.
* Mercader O, Díaz J. Manual del Laboratorio de Técnicas Culinarias, Editorial Ciencias Médicas, 2009.

**Complementaria**

* Colectivo de Autores. Dirección de Capacitación del Instituto Nacional de Turismo. Cocinero “A”. Editorial ORBE, Ciudad de La Habana, 1979.
* Figueroa. V, Lamas. J. Como Conservar Alimentos y Condimentos con métodos sencillos y naturales. Proyecto Comunitario de Conservación de Alimentos. Ciudad de La Habana, 1997.
* Torricella. R, Zamora. E, Pulido. H. Evaluación Sensorial. Instituto de Investigaciones para la Industria Alimenticia. 1989.
* Caballero Torre EA. Temas de Higiene de los Alimentos. Ed Ciencias Médicas, La Habana; 2008. Disponible en URL: http://bvs.sld.cu/libros\_texto/temas\_higien\_alimentos/indice\_p.htm.

ISBN: 978-959-212-