



Universidad Nacional de San Luis  
Facultad de Química Bioquímica y  
Farmacia

**“Año de la Defensa de la Vida, la Libertad y la  
Propiedad”**

**“A 30 años de la Consagración Constitucional  
de la Autonomía Universitaria en Argentina”**



SAN LUIS, 28 DE NOVIEMBRE DE 2024

VISTO:

El Expediente Electrónico N° 6161/2023, mediante el cual se eleva la propuesta de protocolización del dictado del Curso Optativo: “Bromatología y Nutrición” para estudiantes de la carrera de Licenciatura en Biotecnología, de la Facultad de Química Bioquímica y Farmacia; y

CONSIDERANDO:

Que el mismo se dictará a partir del segundo cuatrimestre de 2024 con un crédito horario de sesenta (60) horas en modalidad teórico-práctica.

Que la Comisión de Carrera de Licenciatura en Biotecnología dio tratamiento al tema, sugiriendo aprobar el mencionado curso.

Por ello, y en uso de sus atribuciones,

EL DECANO AD-REFERENDUM DEL CONSEJO DIRECTIVO

DE LA FACULTAD DE QUÍMICA, BIOQUÍMICA Y FARMACIA

RESUELVE:

ARTÍCULO 1°.- APROBAR y protocolizar el dictado del Curso Optativo: “Bromatología y Nutrición” para los estudiantes de la carrera de Licenciatura en Biotecnología, de la Facultad de Química Bioquímica y Farmacia.

ARTÍCULO 2°.- Dejar constancia en el ANEXO único de la presente disposición de los restantes aspectos de este Curso Optativo.

ARTÍCULO 3°.- Comuníquese, notifíquese, insértese en el libro de Resoluciones de la Facultad, publíquese en el Digesto de la Universidad y archívese.

PRB

Documento firmado digitalmente según Ordenanza Rectoral N° 15/2021 por: Vice Decano- Eduardo Maximiliano CHAVES –a cargo de Decanato RD02-1423/2024 y Mónica OLIVELLA –Secretaria Académica



UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN LUIS  
FACULTAD DE QUÍMICA, BIOQUÍMICA Y FARMACIA

“Año de la Defensa de la Vida, la Libertad y la  
Propiedad”

“A 30 años de la Consagración Constitucional  
de la Autonomía Universitaria en Argentina”

## ANEXO

Denominación del Curso: “Bromatología y Nutrición”

Destinatarios: Estudiantes de las Carrera Licenciatura en Biotecnología

Equipo docente

Profesora Responsable: VILLEGAS, Liliana Beatriz (DU N° 23 483 923)

Profesora Co-responsable: BARCIA, Cristina Susana (DU N° 16628191)

Profesora Colaboradora: QUIROGA, Evelina (DU N° 20828645)

Responsable de Prácticos: ORIGONE, Anabella (DU N° 33566660)

Horario: 60 horas (Teórico-Práctico)

Modalidad: Presencial

Periodo: Segundo Cuatrimestre

Correlativas: aprobadas

- Química Analítica I
- Microbiología
- Fisicoquímica

### OBJETIVOS:

- Adquirir la terminología inherente a la Bromatología y Nutrición.
- Clasificar los alimentos en base a sus nutrientes más relevantes.
- Conocer las características físicas, químicas, biológicas y microbiológicas de los alimentos.
- Procurar el aprendizaje del deterioro de los alimentos, las causas y consecuencias, y los modos de prevención.
- Proporcionar conocimientos acerca de los principios básicos de los diferentes métodos de conservación y del uso de aditivos alimentarios.
- Desarrollar habilidades y destrezas analíticas para el control bromatológico y análisis de calidad de los alimentos.
- Aplicar los métodos de análisis para los principales grupos de alimentos y discutir los resultados obtenidos en función de los aspectos legales.



UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN LUIS  
FACULTAD DE QUÍMICA, BIOQUÍMICA Y FARMACIA

“Año de la Defensa de la Vida, la Libertad y la  
Propiedad”

“A 30 años de la Consagración Constitucional  
de la Autonomía Universitaria en Argentina”

## FUNDAMENTACIÓN

En la actualidad, la tecnología y la ciencia se relacionan con los alimentos para mejorar su calidad, para contribuir a su productividad, para mejorar sus propiedades saludables, así como conseguir alimentos que se obtengan mediante un menor impacto medioambiental. Este curso se plantea como una asignatura complementaria al plan de estudios de la Lic. en Biotecnología debido a que desde los conocimientos de la química de los alimentos y en el marco de la legislación vigente, el futuro profesional puede aportar soluciones para el control de la seguridad alimentaria y la calidad nutricional del mismo. En el presente curso se brindará la oportunidad de acercar al estudiante al manejo del código alimentario argentino (CAA) y al análisis de alimento requerido por el mismo para determinar la genuinidad de un alimento. Asimismo, a través del conocimiento del análisis proximal, poder llegar al rotulo nutricional de un alimento. La bromatología es una ciencia aplicada y multidisciplinar que se ocupa del estudio de los alimentos y todos los fenómenos relacionados. En este contexto se requieren de conocimientos previos relacionados con la Química Analítica, Química Biológica, Químicasfísica, Microbiología entre otras, para la construcción del saber que se pretende impartir en este curso. El estudiante debe ser el eje central del proceso de enseñanza - aprendizaje, se trabaja en el ensamblaje entre teoría, práctica y vida cotidiana para facilitar la construcción de los aprendizajes. Además de abordar los temas troncales de bromatología se proponen la realización de seminarios en relación a temáticas actuales donde el biotecnólogo juega un papel central como lo son los probióticos, prebióticos y nutraceuticos. En los trabajos prácticos se vincula la teoría y la práctica, promoviendo actividades grupales para el desarrollo de habilidades y destrezas en el trabajo de laboratorio, solución de situaciones problemas, análisis y discusión de resultados en base a la legislación bromatológica vigente y a las recomendaciones de los organismos oficiales nacionales, regionales e internacionales; con el fin de lograr un acercamiento a la práctica profesional.

## Hoja de firmas