

ANEXO

1-IDENTIFICACIÓN DE LA ASIGNATURA

Nombre de la asignatura: Información a los consumidores II: Alimentos con sellos de calidad, diferenciados y/o regionales.

Carácter de la asignatura: Optativa

Áreas, Departamentos: Área Calidad de Productos Pecuarios y Estudios del Consumidor, Departamento de Producción Animal; Área de Producción Vegetal Orgánica, Departamento de Producción Vegetal Carrera: Tecnicatura en Producción Vegetal Orgánica

Período lectivo: 2021-2023

2. CARACTERÍSTICAS DE LA ASIGNATURA

Duración: Bimestral

Profesores responsables de la asignatura: Dra. Ing. Beatriz Coste; Dr. Ing. Agr. Mario Néstor Clozza, Ing. Agr. Facundo Soria

Carga horaria para el estudiante: TREINTA y DOS (32) horas - DOS (2) créditos Correlativas requeridas: Aprobada: Producción Orgánica

Modalidad: Taller

3. FUNDAMENTACIÓN

En Argentina muchos de los alimentos regionales, diferenciados o con sellos de calidad no se consumen con frecuencia, ya sea por falta de costumbre o por desconocimiento de sus características o incluso de su existencia; en este sentido es importante su difusión a los consumidores, tanto argentinos como extranjeros. Se ha observado, asimismo, que en los últimos años los consumidores tienden a otorgar mayor importancia a la calidad que a la cantidad de su alimentación.

Los futuros técnicos podrían ser un eslabón para la difusión de estos alimentos a través de la implementación de herramientas prácticas que, en forma dinámica y lúdica, despierten el interés del consumidor y a su vez transmitan las características distintivas y la calidad de los alimentos en forma objetiva, empleando técnicas de análisis sensorial.

La inclusión de esta asignatura optativa a la Carrera permite brindar al estudiante conocimientos sobre las herramientas disponibles para comunicar e informar a los consumidores acerca de las características diferenciales y/o la calidad de alimentos diferenciados, regionales, con sellos de calidad y/o incluidos en rutas alimentarias, con el objetivo de favorecer su difusión y/o consumo como así también reconocer su calidad y/o defectos. Estos conocimientos contribuirán al perfil profesional del Técnico en Producción Vegetal Orgánica, ya que conocer las ventajas que presentan estos alimentos con valor agregado permite diversificar las actividades productivas y constituyen una herramienta para la educación al consumidor de forma práctica y participativa.

4. OBJETIVOS

Objetivo General:

Que el estudiante:

- Conozca las generalidades y características sensoriales de productos regionales típicos de Argentina, orgánicos o con otros sellos de calidad, y/o que forman parte de rutas alimentarias: quesos, yerba mate, aceite de oliva y mieles.

Objetivos Específicos:

Que el estudiante:

- Valore la importancia de utilizar herramientas prácticas y dinámicas para la difusión de los diferentes alimentos.
- Conozca las herramientas de agregado de valor disponibles en Argentina y comprenda el valor de las mismas.
- Conozca la normativa nacional e internacional en torno a estas temáticas.
- Conozca las pautas para identificar los alimentos regionales en el mercado a través del correcto rotulado de este tipo de producto.
- Logre transmitir interés por el consumo de productos regionales típicos, orgánicos o con otros sellos de calidad y/o que forman parte de rutas alimentarias.
- Logre distinguir los alimentos regionales de calidad e identificar defectos.
- Incorpore pruebas sensoriales como actividades lúdicas y dinámicas para transmitir características de alimentos de una zona y/o diferenciados.
- Adquiera la capacidad de transmitir el valor de lo regional.

5. CONTENIDOS

▣ Unidad I: Herramientas de agregado de valor en Argentina: Sello Alimentos Argentinos, Denominación de Origen (DO). Indicación Geográfica (IG). Producción Orgánica. Regulaciones y Normativas vigentes.

▣ Unidad II: Estudios de casos de aplicación de sellos de calidad oficiales (Sello Alimentos Argentinos, DO, IG, Producción Orgánica).

▣ Unidad III: Consumidores y comensales. Comportamiento del consumidor. Características del consumidor como sujeto (socio demografía, configuración familiar), como adquirente (organización y frecuencia de las compras), como usuario (lugares de consumo, procedimientos culinarios, ocasión y lugar de comida).

▣ Unidad IV: Concepto de calidad de alimentos. Análisis sensorial de alimentos: concepto y aplicaciones. Pruebas sensoriales: hedónicas, discriminativas y descriptivas. Los atributos sensoriales: apariencia, textura y flavor. Metodología de evaluación. Descriptores sensoriales. Importancia del léxico o vocabulario en la descripción de alimentos. Parte práctica: reconocimiento y descripción de los atributos sensoriales de dos alimentos con sello de calidad.

▣ Unidad V: Análisis sensorial como herramienta de comunicación de la calidad de alimentos. Diseño Catas dirigidas. Estructura y organización de una cata dirigida. Condiciones de realización. Metodología. Maridaje: objetivos y principios básicos. Metodología.

▣ Parte práctica: realización de una cata dirigida de un alimento con sello de calidad.

6. METODOLOGÍA DIDÁCTICA y FORMAS DE INTEGRACIÓN DE LA PRÁCTICA

El dictado estará conformado por clases teórico-prácticas impartidas a través de enseñanza directa, con una estrategia expositiva dialogada, y con apoyo de PowerPoint y pizarrón.

Las clases teóricas serán de carácter expositivo. En las mismas se presentarán y desarrollarán los distintos temas contenidos en el programa, exponiendo los fundamentos teóricos de los mismos.

En las clases prácticas los estudiantes se entrenarán en las distintas técnicas y pruebas,

desarrollando diversos ejercicios prácticos donde se aplicarán los conceptos adquiridos en las clases teóricas.

La práctica se llevará a cabo durante la clase a través de la realización de diferentes pruebas sensoriales de consumidores y de discriminación, así como de reconocimiento de distintos productos. Asimismo, se prevé realizar una visita a una ruta alimentaria, de carácter no obligatorio para la aprobación de la asignatura.

7. FORMAS DE EVALUACIÓN

El sistema de evaluación será a través de:

- un parcial teórico, individual, con opción a recuperatorio,
- un trabajo práctico grupal con exposición oral. El tiempo estimado para cada presentación es de 1 (una) hora, durante la cual deberán exponer todos los integrantes del grupo de trabajo.

Requisitos para la aprobación de la asignatura:

Por tratarse de una asignatura optativa, su modalidad de aprobación es sólo sin examen final, no existiendo la posibilidad de quedar en condición de estudiante “Regular” o con “Asistencia cumplida”.

Para aprobar la asignatura son requisitos:

- 1) Acreditar al menos un 75% de asistencia a las clases (teóricas y prácticas) de la asignatura;
- 2) Aprobación de la evaluación parcial teórica con una calificación mínima de 6 (seis);
- 3) Aprobación de la exposición del trabajo final grupal, con una calificación individual final de 4 (cuatro) o más puntos. La calificación mínima de 4 (cuatro) puntos implica que el estudiante demuestra haber alcanzado al menos el 60% de los contenidos, competencias y capacidades fijadas como objetivos.

La calificación final será el promedio entre las calificaciones de la evaluación parcial y la exposición del trabajo final.

El estudiante que no cumpla con los requisitos establecidos quedará en condición de “Libre” como única condición alternativa.

8. BIBLIOGRAFÍA

8.1. Bibliografía obligatoria

- Anzaldúa-Morales, A. 1994. Evaluación Sensorial de los Alimentos en la Teoría y la Práctica. Ed. Acribia.
- Codex Alimentarius. Ed. FAO/WHO Food Standards 1999. Nutrición, Alimentos, Microbiología, Calidad.
- Código Alimentario Argentino. 1998. De la Canal y Asociados (Bs As).
- Domínguez, Laura y Sabljic, Ivana (2012). Productos, calidad y origen. Revista Alimentos Argentinos. Pag. 63-66.
- Emilie Vandecandelaere, Filippo Arfini, Giovanni Belletti, Andrea Marescotti (2010). Uniendo personas, territorios y productos. Guía para fomentar la calidad vinculada al origen y las indicaciones geográficas sostenibles. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación.
- FAO (2010). “Guía para fomentar la calidad vinculada al origen y las indicaciones geográficas sostenibles”.
- Ley 25.380 Régimen legal para las indicaciones de procedencia y denominaciones de origen de productos agrícolas y alimentarios. Modificada por Ley 25.966 (B.O. 21/12/2004).

- Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca. Dirección de Agroalimentos. Dirección Nacional de Procesos y Tecnologías. Subsecretaría de Agregado de Valor y Nuevas Tecnologías. “Sello Alimentos Argentinos”. <http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/sello/Sello.php>.
- Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca (2014). Los orígenes de la agricultura orgánica en Argentina (Módulo 1), el sistema de certificación orgánica (Módulo 4).
- Oyarzún, María Teresa (2002). Estudio sobre los principales tipos de sellos de calidad en alimentos a nivel mundial. Estado actual y perspectivas de los sellos de calidad en productos alimenticios de la agroindustria rural en América Latina. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, oficina regional para América Latina y el Caribe.
- Secretaría de Agricultura, ganadería, Pesca y Alimentación (2009). Resolución 132/2009. Programa Nacional de Agregado de Valor destinado a la Agroindustria. www.infoleg.gov.ar/infolegInternet/anexos/150000-154999/150835/norma.htm
- Schiavone, Elena Marta (2010). “Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen”. Web:
[-http://www.alimentosargentinos.gov.ar/HomeAlimentos/index.php](http://www.alimentosargentinos.gov.ar/HomeAlimentos/index.php)
[-http://www.fao.org/americas/es/](http://www.fao.org/americas/es/)
[-http://www.usda.gov/wps/portal/usda/usdahome](http://www.usda.gov/wps/portal/usda/usdahome)
[-http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/clidad-agroalimentaria/calidad-diferenciada/dop/](http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/clidad-agroalimentaria/calidad-diferenciada/dop/)
<http://www.organicoargentina.com>

8.2 Bibliografía complementaria

- Civille G.; Lyon, B. (1985). Aroma and flavour Lexicom for sensory evaluation. ASTM DS 66-USA.
- Coste, B.; Correa, A.; Rimondi, M.I. 2010. Guía de Quesos Especiales. ISBN 978-987-21651- 4-7, V Editorial Infortambo S.A. Buenos Aires, Argentina.
- IRAM 20001:1995 (ISO 5492:1992) Análisis sensorial - Vocabulario
- IRAM 20002:1995 (ISO 6658:1985) Análisis sensorial - Directivas generales para la metodología.
- IRAM 20007:1997 (ISO 5495:1983) Análisis sensorial - Método de ensayo de comparación por pares.
- IRAM 20008:1997 (ISO 4120:1983) Análisis sensorial - Método de ensayo triangular.
- IRAM 20011:1998 (ISO 10399:1991) Análisis sensorial – Metodología - Ensayo dúo - trío.
- IRAM 20019 (ISO 13299:2003) Análisis sensorial – Metodología - Guía general para establecer un perfil sensorial.
- IRAM 20024:1999 ISO 5494:1978 (ISO ANULADA) Análisis sensorial – Instrumental - Copa para la degustación de productos líquidos.
- Jellinek, G. 1985. “Sensory Evaluation of Food. Theory and Practice”. Ellis Horwood, England.
- Lawless, Harry T.; Heymann, Hildergarde. 1999. Sensory Evaluation of food. Principles and Practices, Springer Science + Business Media Inc.
- León, José Luis y Olábarri, Elena. 1993. Conducta del consumidor y marketing. Ediciones Deusto S.A.
- Meilgaard, M.C.; Civille, G.C.; Carr, B.T. 1991. Sensory Evaluation. Techniques. (2nd ed.). CRC Press. Inc.
- Sancho, J.; Bota, E.; De Castro, J.J. 2002. Introducción al Análisis Sensorial. Ed. Alfaomega.

CL.



Anexo Resolución Consejo Directivo

Hoja Adicional de Firmas

1821 Universidad de Buenos Aires

Número:

Referencia: ANEXO - Asignatura Optativa Información a Consumidores II para la TPVO - EE 02743831/21.

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 5 pagina/s.