



COLEGIO LEÓN XIII A-119
INSTITUCION SALESIANA - OBRA DE DON BOSCO
Dorrego 2124 (1414) CIUDAD DE BUENOS AIRES
SECUNDARIO@INSTITUTOLEONXIII.EDU.AR /
WWW.LEONXIII.COM.AR

1816 - Bicentenario de la Declaración de la Independencia - 2016

ASIGNATURA: Química de los alimentos
ÁREA: Ciencias Naturales
PROFESOR/A: M Gilda Cecenarro
AÑO/DIVISIÓN/MODALIDAD: 4° C BAATA
CICLO LECTIVO: 2016

PROGRAMA DE CONTENIDOS NODALES
PAAEPA DIC 2016 – FEBRERO 2017

PRIMER TRIMESTRE

UNIDAD 1. Biomoléculas: diferenciación e identificación. Alimentos referentes.

UNIDAD 2. Hidratos de Carbono: clasificación y ejemplos.

- Monosacáridos: Composición química. Fórmula abierta, de Fisher y Haworth. Nomenclaturas. Isomería óptica. Reacciones químicas
- Disacáridos: Unión glicosídica. Propiedades físicas y químicas.
- Polisacáridos: Tipos de unión. Clasificación. Propiedades físicas y químicas. Fracciones

TP de Laboratorio

- Monosacáridos
- Disacáridos
- Polisacáridos

SEGUNDO TRIMESTRE

UNIDAD 3. Las Proteínas

- Aminoácidos. Estructura química. Propiedades químicas. Aminoácidos esenciales
- Péptidos, oligopéptidos y polipéptidos. Unión peptídico. Propiedades e importancia

TERCER TRIMESTRE

UNIDAD 3. Las Proteínas (Cont)

- Proteínas. Diferentes niveles de estructura. Proteínas de origen vegetal y animal. Valor biológico y aplicaciones industriales. Propiedades. Desnaturalización y reacciones de reconocimiento. Clasificación de proteínas. Reacciones de las proteínas

TP de Laboratorio

- Identificación de proteínas
- Proteasas

La bibliografía obligatoria será la entregada en su momento por la profesora según cada tema a desarrollar en formato papel, links o videos seleccionados por el docente

Sugerida: FERRARI, Alejandro. Química de la Alimentación. Saberes claves. Santillana. 2012 y Formato digital gratuito (Min de Educación) REMBADO, MABEL y SCENI, PAULA.

La química de los alimentos

OBSERVACIONES

Los alumnos deberán presentar el material de trabajo correspondiente, la carpeta completa y los trabajos prácticos realizados durante el año lectivo.

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

Participación en clase. Trabajo continuo en clase y en casa. Evaluaciones escritas de desarrollo. Responder cuestionarios, cumplimiento y orden en la presentación de trabajos orales y escritos. Trabajos prácticos escritos individuales y en grupo. Carpeta al día completa y prolija. Evaluación continua. Utilización de modelos (gráficos; esquemas, etc.)

NIVEL SECUNDARIO

CON JESÚS

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Carpeta completa. Evaluaciones escritas-orales. Trabajos grupales e individuales. Entrega en tiempo y forma de material/información/trabajos solicitados. Nota conceptual (Participación, predisposición para trabajar, vocabulario adecuado, cumplimiento de las normas de convivencia, comportamiento áulico alumno-alumno, docente alumno, etc.), se evaluará el esfuerzo puesto de manifiesto, los valores logrados y las actitudes

Prof: Brom CECENARRO, M Gilda