**INSTITUTO SUPERIOR DEL PROFESORADO DE SALTA Nro. 6005**

**PLAN PEDAGOGICO: Profesorado de Educación Secundaria en Química**

**(DESDE EL 16 DE MARZO AL 31 DE MARZO de 2020)**

**ASIGNATURA: Química de los alimentos**

**APELLIDO Y NOMBRE DEL DOCENTE: \_Mercedes Liliana Méndez\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**DIA: \_17-24 y 31 de Marzo\_\_ HORARIO: \_16:14\_\_ HASTA \_\_\_18:00\_\_\_\_\_\_\_**

|  |
| --- |
| **CONTENIDO O TEMA A DESARROLLAR** |
| Día 17: Presentación de la materia. Adjunto planificación de Química de los alimentos. Repaso de contenidos previos de química orgánica y biológica.Día 24: Definiciones Alimentación y Nutrición. Tipos de alimentos.Día 31: Microorganismos y sus características. Enfermedades de transmisión alimentaria (ETA). Prevención |
| **GUIA O ACTIVIDADES** |
| Actividades del día 17: leer la planificación de la materia, contenidos métodos de trabajo y evaluaciones.Realizar el trabajo práctico N°1. Repaso. Trabajar con el libro de química biológica. Antonio Blanco.Actividades del día 24: Mirar el siguiente video en Youtube: <https://www.youtube.com/watch?v=HHwReEbLh0w> o la presentación adjunta “Química de los alimentos-ClaseI.pdf” y trabajar con archivo “Composición química de los alimento” CAPITULO 1 y realizar las tareas o actividades que propone este capítulo.Actividades para el día 31: Trabajar con el archivo “Unidad 1-ETAs y ETA-ANMAT.pdf” y artículos obtenidos de <https://www.who.int/topics/foodborne_diseases/es/> para producir el TP2. |
| **BIBLIOGRAFIA** |
| Química Biológica. Antonio Blanco. Ed. El ateneo.Composición química de los alimentos. VERONICA MARIA LOPEZ PEREZ |

Se adjunta a la presente material de estudio para el estudiante (de ser necesario).

 **Ing. Mercedes L. Méndez**

 **FIRMA DEL DOCENTE**