

CHACRAS DE CORIA, 04 DE AGOSTO DE 2025.-

VISTO:

El **EXPEDIENTE N° 19817/2025**, en el cual la **Secretaría Académica** de esta Casa de Estudios, eleva el **PROGRAMA ANALÍTICO** del Espacio Curricular Electivo **BROMATOLOGÍA DE LOS PRODUCTOS DE LA COLMENA** de la Cátedra de ZOOTECNIA Y GRANJA del Departamento de Producción Agropecuaria, para las Carreras de **INGENIERÍA AGRONÓMICA, BROMATOLOGÍA** y de **LICENCIATURA EN BROMATOLOGÍA** de esta Facultad, y

CONSIDERANDO:

Que la carga horaria del citado Espacio Curricular Electivo corresponde a lo aprobado oportunamente.

Que la Comisión de Docencia, sugiere avalar la propuesta del programa presentado.

Que, tratado por el Consejo Directivo, en sesión ordinaria del día 29 de julio de 2025, resolvió, por unanimidad, favorablemente al respecto.

Por ello y en uso de sus atribuciones,

**EL CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS
RESUELVE:**

ARTÍCULO 1º.- Aprobar y poner en vigencia el **PROGRAMA ANALÍTICO** del Espacio Curricular Electivo **BROMATOLOGÍA DE LOS PRODUCTOS DE LA COLMENA** de la Cátedra de ZOOTECNIA Y GRANJA del Departamento de Producción Agropecuaria, para las Carreras de **INGENIERÍA AGRONÓMICA, BROMATOLOGÍA** y de **LICENCIATURA EN BROMATOLOGÍA** de esta Facultad, que como **ANEXO I** forma parte de la presente resolución.

ARTÍCULO 2º.- Comuníquese e insértese en el libro de resoluciones.

RESOLUCIÓN N° 196



Prof. Dr. Ing. Agr. Rodrigo J. LÓPEZ PLANTEY
SECRETARIO ACADÉMICO
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO



Dra. Ing. Agr. María Flavia FILIPPINI
DECANA
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO

ANEXO I**Programa 2025****"BROMATOLOGÍA DE LOS PRODUCTOS DE LA COLMENA"****1. Datos del espacio curricular**

Carrera: Bromatología, Licenciatura en Bromatología, Ingeniería Agronómica

Departamento: Producción Agropecuaria

Cátedra: Zootecnia y Granja

Nombre del espacio curricular: Bromatología de los productos de la colmena

Espacio curricular Electivo

Correlativas para cursar:

- Aprobadas para Bromatología: Botánica II e Introducción a la Bromatología.
- Aprobadas para Lic. en Bromatología: Botánica II e Introducción a la Ciencias de los alimentos.
- Aprobadas para Ing. Agronómica: Botánica II e Introducción a la Zootecnia.

Correlativas para rendir:

- Aprobadas para Bromatología: Botánica II e Introducción a la Bromatología.
- Aprobadas para Lic. en Bromatología: Botánica II e Introducción a la Ciencias de los alimentos.
- Aprobadas para Ing. Agronómica: Botánica II e Introducción a la Zootecnia.

Carga horaria: 15 horas

Enlace Campus FCA: <https://campus.fca.uncu.edu.ar/course/view.php?id=1534>

2. Equipo Docente:

Prof. Responsable del espacio: Lic. Bromatología Liliana Tonini lttonini@fca.uncu.edu.ar

Prof. Titular: Ing. Agr. Fabio Tacchini ftacchini@fca.uncu.edu.ar

Prof. Adjunto/a: Ing. Agr. Mariana Savietto msavietto@fca.uncu.edu.ar

Jefe de Trabajos Prácticos:

Ing. Agr. Mercedes Fucili mfucili@fca.uncu.edu.ar

Ing. Agr. Verónica Bernasconi vbernasconi@fca.uncu.edu.ar

3. Fundamentación del espacio curricular

Los desafíos actuales en la producción de alimentos se pueden resumir en aceptación del producto y la permanencia en el mercado, con la premisa intrínseca de la sustentabilidad de los sistemas de producción, desde el punto de vista económico, social y ambiental.

///...



///...

Las estrategias que se siguen son varias, pero tal vez las más vigentes son las vinculadas a resaltar las propiedades nutricionales y terapéuticas de los alimentos. La información que se le brinda al consumidor es fundamental a la hora de la elección de tal o cual producto.

El fundamento de un programa de bromatología de productos apícolas es: salvaguarda la salud del consumidor, protege la integridad y el valor de los productos apícolas, asegura el cumplimiento legal y fortalece la confianza en toda la cadena de valor, desde el apicultor hasta el plato del consumidor.

4. Logros

- Conoce los productos alimenticios que se pueden obtener de la producción apícola.
- Identifica las propiedades nutricionales y terapéuticas de los productos alimenticios apícolas.
- Califica una miel de acuerdo a los parámetros de calidad reglamentados.

5. Desarrollo de unidades temáticas

UNIDAD 1: Productos alimenticios que obtienen de una colmena: miel, polen, propóleos, jalea real. Características nutricionales, medicinales, terapéuticas. Buenas prácticas apícolas y de manufactura

UNIDAD 2: Caracterización de la miel. Proceso de evaluación sensorial. Identificación de adulteraciones. Análisis de etiquetado de productos comerciales de la colmena.

LISTADO DE TRABAJOS PRÁCTICOS:

- **TP 1:** Evaluación sensorial de miel.
- **TP 2:** Diseño de un nuevo producto comercial.

6. Metodología de Enseñanza - Aprendizaje

El Espacio Curricular es presencial, (Resolución N°133/2021-CS.). La Hoja de Ruta es publicada al inicio del cursado en el aula virtual (plataforma Moodle), que constituye el sitio oficial de comunicación con los estudiantes. En ella se presentan los materiales de estudio, días y horarios de los encuentros, contactos de los integrantes del equipo docente, programa del módulo, entre otros. Este espacio electivo se desarrolla en aula, con clases teóricoprácticas, observación de mieles de diferente procedencia, de distintas calidades, para realizar la observación y la caracterización de las mismas. Además, se mostrarán todos los demás productos de origen apícola.

7. Evaluación

La evaluación será continua y presencial.

Los trabajos prácticos se harán en clase, con calificación (deben aprobarse ambos). Al finalizar se realizará una evaluación escrita sobre las competencias adquiridas.

///...



///...

8. Bibliografía

Bibliografía obligatoria

-Código Alimentario Argentino. (s.f.). Artículo 782, 783, 784 y 785. [Regulación].
Recuperado de [Insertar URL si disponible; de lo contrario, omitir]

-Fucili, M. (2025). Apicultura general [Presentación de PowerPoint]. Cátedra de Zootecnia y Granja.

-Jurich, J. (2022). Productos de la colmena. Apuntes de Cátedra Zootecnia y Granja, Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Nacional de Cuyo.

-Mercado Común del Sur. (1994). Reglamento técnico Mercosur de identidad y calidad de la miel (Resolución GMC N° 015/94).

Bibliografía de consulta o complementaria

-Apablaza, O., Basilio, A. M., Ciappini, M. C., Fagundez, G. A., Gaggiotti, M. C., Gutiérrez, A., Salgado, C. R., & Winter, J. (2019). Guía para la caracterización de mieles argentinas. Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación. Secretaría de Alimentos y Bioeconomía. https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/Apicultura/documentos/Guia_para_la_Characterizacion_de_Mieles_Argentinas_F40919.pdf

-Cátedra de Zootecnia y Granja, Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Nacional de Cuyo. (s. f.). [Canal de YouTube de Cátedra de Zootecnia y Granja] [Canal de YouTube].

Recuperado de [https://studio.youtube.com/channel/UCiJhdmEpJTa9T1D-](https://studio.youtube.com/channel/UCiJhdmEpJTa9T1D-MYvZV8g/videos/upload?filter=%5B%5D&sort=%7B%22columnType%22%3A%22date%22%2C%22sortOrder%22%3A%22DESCENDING%22%7D)

[MYvZV8g/videos/upload?filter=%5B%5D&sort=%7B%22columnType%22%3A%22date%22%2C%22sortOrder%22%3A%22DESCENDING%22%7D](https://studio.youtube.com/channel/UCiJhdmEpJTa9T1D-MYvZV8g/videos/upload?filter=%5B%5D&sort=%7B%22columnType%22%3A%22date%22%2C%22sortOrder%22%3A%22DESCENDING%22%7D)

-Ministerio de Agroindustria & INTA. (s.f.). Manual de apicultura. Recuperado de https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/manual_de_apicultura_1oano.pdf

-Ministerio de Producción, Ciencia y Tecnología, Secretaría de Agroalimentos (Santa Fe). (s.f.). Guía de buenas prácticas apícolas y de manufactura: Sala de Extracción de Miel y Cera. Recuperado de <https://www.santafe.gov.ar/index.php/web/content/download/269292/1405862/file/GUIA%20BPM%20chico-comprimido.pdf>

9. Actividades de internacionalización

-Se posibilita la incorporación de estudiantes de intercambios nacionales e internacionales.

-Se utilizan materiales didácticos de alcance internacional (escalas, clasificaciones, resultados de investigaciones, etc.).

///...



///...

-La formulación de los resultados de aprendizaje considera perspectivas regionales, globales o interculturales.

-Algunos profesores del espacio curricular tienen acceso y/o son miembros de organismos o asociaciones profesionales o académicas regionales o internacionales en su campo de especialidad.

-El equipo docente incluye algunos miembros con experiencia profesional o académica en instituciones de proyección regional o internacional.

-Los docentes participan en eventos académicos interculturales, y/o en proyectos con pares de otras regiones y culturas.

-Algunos docentes participan en actividades de posgrado, dictando clases o formando parte de comités académicos.

10. Instrumentos complementarios:

Para mayor detalle, pueden consultarse los instrumentos de actualización anual: Hoja de ruta y Reglamento Interno

