



Programas Año Académico 2012

## **UNIVERSIDAD CATÓLICA DE CUYO SEDE SAN LUIS**

### **Facultad de Veterinaria**

Programa de Estudio de la Asignatura Tecnología de los alimentos correspondiente a la carrera de Veterinaria correspondiente al ciclo lectivo 2012, primer Cuatrimestre.

**Profesor/a a Cargo: Med. Vet. CLAUDIO RAMIRO GALLARDO IWAY**

**Código de Asignatura: 39**



Programas Año Académico 2012

## **PROGRAMA DE TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS**

**Código:39**

### **1. Contenidos Mínimos del Plan de Estudios, según Res HCSUCC y Res ME**

Procesos tecnológicos de la industrialización de los distintos productos cárnicos y sus derivados, lácteos, huevos. Técnicas de laboratorio bromatológico. Sistemas de Calidad. Biotecnología.  
Propiedades de los alimentos. Conservación de los alimentos. Operaciones básicas de industrias alimentarias.

### **2. El marco de referencia y el esquema del programa**

-Esquema

-Correlatividades

-Objetivo del Programa: que el alumno comprenda la importancia del uso de la tecnología, en el procesamiento de los alimentos, para lograr un producto inocuo, y nutritivo para la salud pública desde la materia prima hasta el producto terminado, empaquetado y almacenado.

-Prerrequisitos: Tener conocimientos básicos de física, química, microbiología, y nutrición.

-Justificación de Temas: Analizar las tecnologías o métodos usados para manejar, transformar, conservar y almacenar los diversos alimentos, así como los avances de investigación en el área, consultando literatura especializada

-Conocimientos y comportamientos esperados: adquirir conocimientos y herramientas para poder evaluar las distintas tecnologías usadas en los procesos de elaboración de alimentos, desde la materia prima, su procesado, envasado, hasta su comercialización final, como un producto o subproducto inocuo y de calidad.



### Programas Año Académico 2012

-Conocimientos requeridos por asignaturas posteriores

## 3. Unidades didácticas

Los contenidos están organizados en:

Unidad 1. procesos tecnológicos, la industria cárnica, y subproductos, industria láctea y sus derivados, (quesos, yogurt, leche en polvo, leche fresca, leche condensada, leche acida, etc.), huevos, clasificación, planta de acopio y procesamiento, granja.

Unidad 2. propiedades de los alimentos, proteínas, hidratos de carbonos, lípidos, clasificación, agua, sales minerales, vitaminas, conservación de los alimentos, actividad agua, métodos, pasterización, esterilización, deshidratación, refrigeración, congelación, escaldado, fermentación.

Unidad 3. Biotecnología, usos y beneficios, alimentos probióticos, alimentos prebióticos, alimentos transgénicos.

Unidad 4. Sistemas de calidad, definición, (BMP) buenas practicas de manufacturas., (POEsS) practicas operativas estandarizadas de saneamiento, (HACCP) análisis de riesgo y puntos de control, Codex alimentarius, (ISO 9001) organización internacional de estandarización



**Programas Año Académico 2012**

Unidad 5. Técnicas de laboratorio bromatológicos, métodos de propiedades físicas, gravimétrico, titrimétricos, potenciométrico, espectrométricos, enzimáticas, microbiológicos, inmunológicos, técnicas de análisis separativas.

Unidad 6 operaciones básicas de la industria alimentaria, manejo de materiales, separación, desintegración, bombeo, mezclado, intercambio de calor, evaporación, secado, formación, decoración, control, recubrimiento y envasado.

**4. Esquema temporal del dictado de contenidos, evaluaciones y otras actividades de cátedra**

Contenidos - Evaluaciones - Actividades	SEMANAS													
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Unidad N° 1 procesos tecnológicos, industria Láctea y sus derivados, industria carne, huevos.		x	x											
Unidad N° 2 propiedades de los alimentos, Pr, H de C, lípidos, conservación de alimentos.				x	x									
Unidad N° 3 biotecnología, usos, alim. Probióticos, alim. Prebióticos, alim. Transgénicos.						x								



**Programas Año Académico 2012**

Unidad N° 4 sistemas de calidad, BPM, HACCP, POEsS, Codex alimentarius. ISO										x										
Unidad N° 5 Técnicas de laboratorio Bromatológicos											x									
Unidad N° 6 Operaciones Básicas de la industria Alimentaria												x								
Clases de Revisión																				
<b>Primer Examen Parcial 8/5,</b>										x										
Entrega de Notas. Revisión de Exámenes. 10/5																				
<b>Examen Recuperatorio 15/5</b>																				
<b>Segundo Examen Parcial 5/6</b>													x							
Entrega de Notas. Revisión de Exámenes 7/6																				
<b>Examen Recuperatorio 12/6</b>																			x	
Firma de Actas																				

5. Bibliografía: tecnología de los alimentos, vol.1 y 2, Juan A Ordonez, apuntes recopilados varios.

6. Actividad del Cuerpo docente de la cátedra



**Programas Año Académico 2012**

	Apellido	Nombres
Profesor Titular:	GALLARDO IWAY	CLAUDIO RAMIRO
Profesor Asociado:		
Profesor Adjunto:		
Jefe de Trabajos Prácticos:		
Ayudante Diplomado:		
Auxiliar Alumno Ad-honorem		

Reuniones de Cátedra.

Resumen del estado del arte de la especialidad.

Actividades científico técnicas en curso y planeadas durante el período.  
Visitas a establecimientos elaboradores de alimentos.

Firma del Profesor a Cargo:
Aclaración de Firma:
Fecha: