



Programas Año Académico 2015

UNIVERSIDAD CATOLICA DE CUYO SEDE SAN LUIS

Facultad de Veterinaria

Programa de Estudio de la Asignatura “TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS” correspondiente a la carrera de CIENCIAS VETERINARIAS correspondiente al ciclo lectivo 2015, primer cuatrimestre

Profesor/a a Cargo: M.V. Natalia Celeste Marchetto

Código de Asignatura : 39



Programas Año Académico 2015

PROGRAMA DE TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Código: 39

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

Alcances y contenidos de la materia. Propiedades de los alimentos. Tipos y composición de los alimentos. Cadena agroalimentaria. Bioquímica de los alimentos. Microbiología de los alimentos. Técnicas de laboratorio. Tecnologías de envasado y Conservación de los Alimentos – Cocción, Refrigeración, Congelación Pasteurización, Ultrapasteurización, Esterilización, Deshidratación, Liofilización, Fermentación, Conservación mediante adición de azúcares, Mediante regulación de ph, Envasado al vacío, Atmósferas controladas, Irradiación de los alimentos, etc. Procesos tecnológicos de los productos cárnicos y sus derivados. Procesos tecnológicos del Pescado y frutos de mar. Procesos tecnológicos de los Lácteos. Procesos tecnológicos de los Ovoproductos. Procesos tecnológicos de la industria panadera. Procesos tecnológicos de las bebidas. Procesos tecnológicos de dulces y golosinas. Tecnologías de frutas y hortalizas. Tecnología de los cereales. Alimentos especiales. Alimentos no tradicionales. Operaciones básicas de industrias alimentarias. Sistemas de Calidad. Biotecnologías.

2. El marco de referencia y el esquema del programa



Programas Año Académico 2015

-Objetivo del Programa: Que el alumno adquiera los conocimientos básicos necesarios en relación a la materia, y las diferentes tecnologías aplicadas en la elaboración de los alimentos que consumimos día a día.

-Esquema

-Correlatividades

-Prerrequisitos

-Justificación de Temas

-Conocimientos y comportamientos esperados

-Conocimientos requeridos por asignaturas posteriores

3.Unidades didácticas

UNIDAD No. 1: Alcances y contenidos de la materia. Propiedades de los alimentos. Tipos y composición de los alimentos. Cadena agroalimentaria. Bioquímica de los alimentos. Microbiología de los alimentos. Técnicas de laboratorio.

UNIDAD No. 2: Tecnologías de envasado y Conservación de los Alimentos – Cocción, Refrigeración, Congelación Pasteurización, Ultrapasteurización, Esterilización, Deshidratación, Liofilización, , Fermentación, Conservación mediante adhesión de azúcares, Mediante regulación de ph, Envasado al vacío, Atmósferas controladas, Irradiación de los aliemntos, etc

UNIDAD No. 3: Procesos tecnológicos de los productos cárnicos y sus derivados. Procesos tecnológicos del Pescado y frutos de mar. Procesos tecnológicos de los Lácteos. Procesos tecnológicos de los Ovoproductos.

UNIDAD No. 4: Tecnología de los cereales. Procesos tecnológicos de la industria panadera. Procesos tecnológicos de las bebidas. Procesos tecnológicos de dulces y golosinas. Tecnologías de frutas y hortalizas.



Programas Año Académico 2015

UNIDAD No. 5: Alimentos transgénicos. Alimentos orgánicos. Alimentos especiales: funcionales y nutraceuticos. Biotecnologías. Operaciones básicas de industrias alimentarias. Sistemas de Calidad.

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 No. 1: Alcances y contenidos de la materia. Propiedades de los alimentos. Tipos y composición de los alimentos. Cadena agroalimentaria. Bioquímica de los alimentos. Microbiología de los alimentos. Técnicas de laboratorio.	X	X	X											
UNIDAD No. 2: Tecnologías de envasado y Conservación de los Alimentos – Cocción, Refrigeración, Congelación Pasteurización, Ultrapasteurización, Esterilización, Deshidratación, Liofilización, Fermentación, Conservación mediante adhiación de azúcares, Mediante regulación de ph, Envasado al vacío, Atmósferas controladas, Irradiación de los alimentos, etc			X	X	X	X								



Programas Año Académico 2015

UNIDAD No. 3: Procesos tecnológicos de los productos cárnicos y sus derivados. Procesos tecnológicos del Pescado y frutos de mar. Procesos tecnológicos de los Lácteos. Procesos tecnológicos de los Ovoproductos.									X	X	X	X							
Clases de Revisión																			
Primer Examen Parcial									X										
Entrega de Notas									X										
UNIDAD No. 4: Tecnología de los cereales. Procesos tecnológicos de la industria panadera. Procesos tecnológicos de las bebidas. Procesos tecnológicos de dulces y golosinas. Tecnologías de frutas y hortalizas.													X	X					
Unidad N° 5: Alimentos transgénicos. Alimentos orgánicos. Alimentos especiales: funcionales y nutraceuticos. Biotecnologías. Operaciones básicas de industrias alimentarias. Sistemas de Calidad.																	X	X	
Clases de Revisión														X					
Segundo Examen Parcial																X			
Entrega de Notas. Revisión de Exámenes.																			X
Examen Recuperatorio																			X
Firma de Actas																			X

5. Bibliografía

- Tecnología de los Alimentos – Volumen I y II, Juan a. Ordoñez
- La Ciencia y Tecnología de los Alimentos – Miguel Calvo Revollar



Programas Año Académico 2015

- Tratado de Nutrición (Tomo I) y Composición y Calidad Nutritiva de los Alimentos (Tomo II) – 2ª Ed., Ed. Panamericana.
- Manual de Tecnología de los Alimentos – Colegio de Bachilleres del Estado de Sonora
- La tecnología y la producción agrícola, El pasado y los actuales desafíos- Fernando H. Andrade, INTA Balcarce.
- Tecnología de los Alimentos, Charley, Ed. LIMUSA.
- Introducción a la Tecnología de los Alimentos- 2ª. Ed., Ed. A.A.P.P.A.
- Ciencia, Tecnología e Industria de los Alimentos – Grupo Latino Editores.

www.alimentosargentinos.gov.ar

www.ipcva.com.ar

www.cosechaypostcosecha.org

www.inta.gob.ar

6. Actividad del Cuerpo docente de la cátedra

	Apellido	Nombres
Profesor Titular:	Marchetto	Natalia
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.



Programas Año Académico 2015

Actividades científico técnicas en curso y planeadas durante el período.

Firma del Profesor a Cargo:

Aclaración de Firma:

Fecha:
