



Programas Año Académico 2005

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 2014, primer cuatrimestre

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

Código de Asignatura : 39



Programas Año Académico 2005

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. Procesos tecnológicos de la industrialización de los distintos productos cárnicos y sus derivados. Lácteos. Ovoproductos. Pescado y frutos de mar. Conservación de los alimentos – Pasteurización, Esterilización, Deshidratación, Refrigeración, Congelación, Fermentación, Envasado al vacío, etc. Técnicas de laboratorio. Sistemas de Calidad. Biotecnologías. Operaciones básicas de industrias alimentarias. Alimentos especiales.

2. El marco de referencia y el esquema del programa

-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



Programas Año Académico 2005

-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.

UNIDAD No. 2: Procesos tecnológicos de la industrialización de los distintos productos cárnicos y sus derivados. Lácteos. Ovoproductos. Pescado y frutos de mar.

UNIDAD No. 3: Conservación de los alimentos – Pasteurización, Esterilización, Deshidratación, Refrigeración, Congelación, Fermentación, Envasado al vacío, etc

UNIDAD No. 4: Técnicas de laboratorio. Sistemas de Calidad. Operaciones básicas de industrias alimentarias

UNIDAD No. 5: Biotecnologías. Alimentos transgénicos. Alimentos orgánicos. Alimentos funcionales y nutraceuticos.

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 Nº1 Alcances y contenidos de la materia. Propiedades de los alimentos. Tipos y composición de los alimentos. | X | X | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |



Programas Año Académico 2005

| | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|--|--|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|---|
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Unidad Nº2 Procesos tecnológicos de la industrialización de los distintos productos cárnicos y sus derivados. Lácteos. Ovoproductos. Pescado y frutos de mar. | | | | X | X | X | X | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Unidad Nº 3 Conservación de los alimentos - Pasteurización, Esterilización, Deshidratación, Refrigeración, Congelación, Fermentación, Envasado al vacío, etc | | | | | | | | X | X | X | X | | | | | |
| Clases de Revisión | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Primer Examen Parcial | | | | X | | | | | | | | | | | | |
| Entrega de Notas | | | | | X | | | | | | | | | | | |
| Unidad Nº 4 Técnicas de laboratorio. Sistemas de Calidad.. Operaciones básicas de industrias alimentarias | | | | | | | | | | | X | X | | | | |
| Unidad Nº 5 Biotecnologías. Alimentos transgénicos. Alimentos orgánicos. Alimentos funcionales y nutraceúticos. | | | | | | | | | | | | | X | X | | |
| Clases de Revisión | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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
- Manual de Tecnología de los Alimentos – Colegio de Bachilleres del Estado de Sonora



Programas Año Académico 2005

- La tecnología y la producción agrícola, El pasado y los actuales desafíos- Fernando H. Andrade, INTA Balcarce.

www.alimentosargentinos.gov.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.

Actividades científico técnicas en curso y planeadas durante el período.

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