



Ministerio de Cultura y Educación
Universidad Nacional de San Luis
Facultad de Ingeniería y Ciencias Agropecuarias
Departamento: Ingeniería de Procesos
Area: Tecnología en Alimentos

(Programa del año 2017)
(Programa en trámite de aprobación)
(Presentado el 25/07/2017 09:00:27)

I - Oferta Académica

Materia	Carrera	Plan	Año	Período
(Asignaturas Optativas- Plan Ord. C.D.Nº	ING.EN ALIMENTOS	Ord.C	.D.02 2017	2º cuatrimestre
023/12) Optativa: Golosinas y Confituras		3/12		

II - Equipo Docente

Docente	Función	Cargo	Dedicación
GRZONA, LILIANA MYRIAM	Prof. Responsable	P.Adj Exc	40 Hs
MONTENEGRO, MARIA MARGARITA	Responsable de Práctico	JTP Exc	40 Hs

III - Características del Curso

Credito Horario Semanal				
Teórico/Práctico	Teóricas	Prácticas de Aula	Práct. de lab/ camp/ Resid/ PIP, etc.	Total
Hs	3 Hs	Hs	4 Hs	7 Hs

Tipificación	Periodo
B - Teoria con prácticas de aula y laboratorio	2º Cuatrimestre

Duración			
Desde	Hasta	Cantidad de Semanas	Cantidad de Horas
07/08/2017	17/11/2017	15	105

IV - Fundamentación

Los contenidos de la asignatura optativa Golosinas y Confituras permitirá completar la formación de los profesionales en conocimientos acerca de los procesos y productos del rubro golosinas y confituras. Dado el amplio desarrollo y evolución de estas industrias es evidente la necesidad de conocer los tipos de equipos y procesos que se utilizan para la obtención de un gran número de productos disponibles en el mercado.

V - Objetivos / Resultados de Aprendizaje

Al finalizar el curso los alumnos adquirirán conocimientos de:

- Completar los conocimientos y comprensión de los alumnos sobre ciertas operaciones y tratamientos en la industria de golosinas y confituras.
- Generar espacios para la discusión abierta, reflexión y toma de posición ante diversas tecnologías y métodos de procesamiento.
- Desarrollar actitudes de responsabilidad en la práctica profesional y los valores éticos a ella asociados.

VI - Contenidos

Unidad 1.- La fábrica de golosinas.

Introducción. Principales materias primas. Características. Cocción con inyección de vapor. Cocción a vacío. Planta en

continuo.

Unidad 2.- Caramelos y grageas.

La formulación de caramelos duros. Procesos de fabricación de caramelos duros. Productos que contienen azúcar en gránulos: fondant y bombones recubiertos con chocolate. Grageado duro. Grageado blando. Toffees y caramelos blandos. La cocción de los toffees. Procesos de elaboración.

Unidad 3.- Gomas y productos gelificados

Pastillas, gomas y gominolas. Ciencia relevante. Fabricación. Métodos alternativos. Goma de mascar. Características. Proceso de fabricación.

Unidad 4.- Confituras y jaleas

Ingredientes. Frutas para la elaboración de confituras. Tipos de productos y recetas. Métodos de elaboración

Unidad 5.- Frutas confitadas y escarchadas.

Ingredientes. Métodos de fabricación. Alternativas.

Unidad 6.- Confitería sin azúcar.

Sustitutos de los azúcares. Fabricación de productos sin azúcar. Productos sin azúcar: goma de mascar, caramelos gomas, mermeladas y jaleas.

VII - Plan de Trabajos Prácticos

Se realizarán los siguientes prácticos de laboratorio y Planta piloto:

1. Elaboración de mermeladas, dulces o jaleas.
2. Elaboración de tabletas.
3. Elaboración de caramelos.

Realización de visitas a plantas industriales: se programarán 2/3 visitas a las industrias relacionadas con la asignatura, esta actividad está sujeta a disponibilidad de la industria local

VIII - Regimen de Aprobación

METODOLOGÍA DE DICTADO Y APROBACIÓN DE LA ASIGNATURA

METODOLOGÍA: La evaluación forma parte del proceso de enseñanza y aprendizaje y se llevará a cabo en dos etapas:

Evaluación durante el dictado de la asignatura: Régimen de regularidad.

Evaluación final de los conocimientos de la asignatura: Régimen de aprobación.

REGIMEN DE REGULARIDAD: Para alcanzar la regularidad los alumnos deberán cumplir con los siguientes requisitos:

- Asistir al 80% de las clases de prácticos de aula.
- Asistir al 100% de los prácticos de laboratorio y planta piloto con aprobación de los informes correspondientes.
- Aprobar los informes de laboratorio y planta piloto con 70 puntos sobre 100. Presentar un trabajo y/o propuesta sobre una temática del curso.

Condiciones para promocionar el curso:

Los requisitos para alcanzar la aprobación de la asignatura son los siguientes:

- Aprobar un examen cuyo contenido son los fundamentos teóricos de la asignatura
- Las unidades de examen coinciden con el programa analítico

Régimen de Promoción sin examen final: Para aquellos alumnos que cumplan con las correlatividades que constan en el plan de estudios de la carrera, podrán promocionar la asignatura cumpliendo con los siguientes requisitos:

- Asistir al 80% de las clases de prácticos de aula.
- Asistir al 100% de los prácticos de laboratorio y planta piloto con aprobación de los informes correspondientes.
- Aprobar un coloquio integrador durante la última semana del cuatrimestre.

Régimen de Promoción con examen final para Alumnos Libres: Dado que este curso tiene actividades experimentales difíciles de realizar para un examen libre, no se considera la posibilidad de la aprobación para alumnos libres.

IX - Bibliografía Básica

- [1] La Ciencia de las Golosinas. W. P. Edwards. Editorial Acribia.(2002).
- [2] Nuevo Manual de Industrias Alimentarias. A. Madrid Vicente, J. Madrid Cenzano. Editorial Mundi Prensa.(2001).
- [3] Tecnología del procesado de alimentos. Principios y práctica. P. Fellows. 2da. Edición. Editorial Acribia (2007)
- [4] Manual de Industrias de los Alimentos. M.D. Ranken. Ed. Acribia (2005).
- [5] Horst-Dieter Tscheuschner, Fundamentos de Tecnología de los Alimentos. Editorial Acribia, S.A. 2001
- [6] D. Arthey, P. R. Ashurst, Procesado de Frutas. Editorial Acribia, S.A. 1997

X - Bibliografía Complementaria

- [1] Handbook of food processing equipment. G. D. Saravacos, A. K. Kostaropoulos. Kluwer Academic/Plenum publishers (2002).
- [2] Extrusión de alimentos. Tecnología y aplicaciones. G. Robin. Ed. Acribia (2002)
- [3] Fábricas de Alimentos. Alfred Bartholomai. Editorial Acribia (2001)
- [4] Código Alimentario Argentino

XI - Resumen de Objetivos

El objetivo del curso es completar los conocimientos de los alumnos sobre ciertas operaciones y tratamientos a los que se someten los alimentos y los equipos que se emplean en la industria de bebidas y confituras

XII - Resumen del Programa

Los contenidos del curso Tecnología de Alimentos Deshidratados están organizados en seis unidades que incluyen el estudio del desarrollo y elaboración de golosinas y confituras, las materias primas utilizadas tradicionales y nuevas así como las técnicas de control de los productos.

XIII - Imprevistos

--

XIV - Otros

--

ELEVACIÓN y APROBACIÓN DE ESTE PROGRAMA

ELEVACIÓN y APROBACIÓN DE ESTE PROGRAMA	
Profesor Responsable	
Firma:	
Aclaración:	
Fecha:	