



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 2015)

I - Oferta Académica

Materia	Carrera	Plan	Año	Período
Preservación de Alimentos	Ing. en Alimentos	Ord.C .D.02 3/12	2015	2° cuatrimestre

II - Equipo Docente

Docente	Función	Cargo	Dedicación
HINTERMEYER, BLANCA HAYDEE	Prof. Responsable	P.Adj Exc	40 Hs
MIRO, SILVIA MARCELA	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	2 Hs	2 Hs	1 Hs	5 Hs

Tipificación	Periodo
E - Teoria con prácticas de aula, laboratorio y campo	2° Cuatrimestre

Duración			
Desde	Hasta	Cantidad de Semanas	Cantidad de Horas
10/08/2015	20/11/2015	15	75

IV - Fundamentación

La industria de la alimentación del presente tiene sus orígenes en la prehistoria. Fue en ese período cuando el hombre comenzó a conservar los alimentos para evitar el hambre o mejorar su comestibilidad. Los inicios de la tecnología moderna de conservación no se establecieron hasta las investigaciones de Pasteur que permitieron establecer las bases para el conocimiento científico de la alteración de los alimentos. Los objetivos de la industria de la alimentación son: -Prolongar el período en que el alimento permanece comestible (vida útil) mediante técnicas de conservación que inhiben el crecimiento microbiano y los cambios bioquímicos -Aumentar la variedad de la dieta ampliando el rango de bouquets, colores, aromas y texturas -Proporcionar nutrientes necesarios para la conservación de la salud -Generar beneficios En la asignatura Preservación de Alimentos analizaremos algunos tratamientos de conservación. También se estudiarán las operaciones de envasado y almacenamiento de los alimentos. Al concluir el desarrollo del curso se espera que el alumno comprenda distintos tipos de tratamientos de conservación de los alimentos que se emplean en la industria de la alimentación, la operación de envasado - su tecnología y condiciones - y la de almacenamiento. Que sea capaz de seleccionarlos, verificarlos y diseñarlos y que reconozca las variables involucrados en ellos. Ello basándose en pautas de eficiencia, seguridad, economía y de respeto del medio ambiente. La asignatura Preservación de Alimentos se ubica en el área temática Tecnologías Aplicadas, cuyo objetivo es considerar los procesos de aplicación de las Ciencias Básicas y Tecnologías Básicas para proyectar y diseñar sistemas, componentes o procedimientos que satisfagan las necesidades y metas preestablecidas.

V - Objetivos / Resultados de Aprendizaje

Analizar distintos tipos de tratamientos de conservación utilizados en la industria de la alimentación Analizar los métodos de conservación de los alimentos por tratamientos térmicos -escaldado, pasteurización y esterilización por calor.

Analizar los métodos de conservación de los alimentos por disminución de la temperatura -refrigeración y congelación.

Analizar los métodos de conservación de los alimentos por disminución de la actividad acuosa de los alimentos –deshidratación.

Analizar los métodos de conservación de los alimentos mediante el uso de agentes químicos Analizar la conservación de los alimentos por otros métodos y métodos combinados.

Analizar los distintos tipos de envases

Analizar la operación y equipos para el envasado

Analizar el almacenamiento de productos alimenticios

VI - Contenidos

Unidad 1 Introducción a la conservación de los alimentos

Origen de los procesos de conservación de los alimentos. Factores que provocan las alteraciones. Cinética del deterioro de los alimentos, predicción de la vida útil. Distintos tipos de tratamientos para la conservación de los alimentos. Operaciones Unitarias preliminares aplicadas a los alimentos: recepción, acarreo, limpieza, lavado, inspección, corte, pelado.

Unidad 2 Conservación de los alimentos por tratamiento térmico.

Escaldado Cinética de la destrucción de los microorganismos, efectos de la temperatura y el tiempo del proceso. Cinética de penetración de la energía. Transferencia de energía en estado no estacionario, distintas geometrías (integración de conceptos dados en el curso Fenómenos de Transporte). Escaldado. Objetivos de la operación de escaldado. Caracterización de la operación. Cálculos .Instalaciones (integración de conceptos dados en el curso Operaciones Unitarias II). Escaldado individual rápido (IQB).Efectos del escaldado sobre los alimentos. Resolución de problemas.

Unidad 3 Conservación de los alimentos por tratamiento térmico. Pasteurización Cinética de la destrucción de los microorganismos, efectos de la temperatura y el tiempo del proceso. Cinética de penetración de la energía. Pasteurización. Objetivos de la operación de pasteurización. Caracterización de la operación. Cálculos. Instalaciones (integración de conceptos dados en el curso Operaciones Unitarias II). Efectos de la pasteurización sobre los alimentos. Resolución de problemas

Unidad 4 Conservación de los alimentos por tratamiento térmico. Esterilización Cinética de la destrucción de los microorganismos, efectos de la temperatura y el tiempo del proceso. Cinética de penetración de la energía. Transferencia de energía en estado no estacionario, distintas geometrías (integración de conceptos dados en el curso Fenómenos de Transporte). Esterilización. Objetivos de la operación de esterilización. Instalaciones (integración de conceptos dados en el curso Operaciones Unitarias II). Autoclaves. Esterilización de alimentos a granel - fluidos newtonianos y no newtonianos - Esterilización de alimentos envasados. Letalidad. Método a altas temperatura y cortos tiempo, descripción y ventajas. Efectos de la esterilización sobre los alimentos. Resolución de problemas

Unidad 5 Conservación de los alimentos por disminución de la temperatura.

Refrigeración Objetivos de la operación de refrigeración. Calor de respiración. Caracterización de la operación. Instalaciones (integración de conceptos dados en el curso Operaciones Unitarias II). Preenfriamiento. Efectos de la refrigeración sobre los alimentos. Resolución de Problemas

Unidad 6 Conservación de los alimentos por disminución de la temperatura.

Congelación Objetivos de la operación de congelación. Caracterización de la operación. Equipos utilizados en la congelación (integración de conceptos dados en el curso Operaciones Unitarias II). Tiempo de congelación. Análisis de las variables de diseño y operación. Descongelación. Congelación individual rápida (IQF). Efectos de la congelación sobre los alimentos. Resolución de problemas

Unidad 7 Conservación de los alimentos por disminución de la actividad acuosa.

Deshidratación. Objetivos de la operación de deshidratación. Caracterización de la operación. Actividad acuosa concepto y determinación. Equipos utilizados en la deshidratación (integración de conceptos dados en el curso Operaciones Unitarias II). Tiempo de deshidratación. Efectos de la disminución de la actividad acuosa sobre los alimentos. Rehidratación. Resolución de problemas

Unidad 8 Conservación no térmica de los alimentos mediante. Agentes químicos. Irradiación. Pulsos lumínicos. Métodos combinados. Introducción. Agentes antimicrobianos presentes de modo natural o formados en el alimento. Agentes químicos con propiedades antimicrobianas. Agentes químicos con propiedades multifuncionales. Bactericidas. Efectos de la utilización de agentes microbianos sobre los alimentos. Analizar la conservación de los alimentos por otros métodos y métodos combinados Irradiación de alimentos. Objetivos de la operación de irradiación. Fuentes de irradiación. Ventajas y

desventajas. Efectos sobre los alimentos de la irradiación. Pulsos lumínicos. Aplicación de pulsos lumínicos en la esterilización de alimentos y en el envasado. Objetivos. Generación de pulsos lumínicos. Equipos utilizados. Efectos sobre los alimentos de los pulsos lumínicos. Métodos combinados. Objetivos de los métodos combinados. Métodos no térmicos como barreras. Métodos combinados y alimentos mínimamente procesados. Efectos sobre los alimentos de los métodos combinados.

Unidad 9 Envases y Envasado

Tipos de materiales usados: metal, vidrio, materiales plásticos y papel, descripción, propiedades y aplicaciones. Latas: diferentes tipos, sertido, barnizado (integración de conceptos dados en el curso Propiedades y Tecnología de los Materiales). Vidrio: tipos de envases, tapas. Materiales plásticos: permeabilidad a los gases, mecanismos de difusión (integración de conceptos dados en los cursos Fenómenos de Transporte y Propiedades y Tecnología de los Materiales). Impresión de envases. Exigencias de los alimentos. Interacción entre el alimento y el envase. Efectos sobre los alimentos de los envases. Envasado Objetivos de la operación. Llenado. Cierre de envases rígidos y semirígidos. Envases flexibles. Tipos de cerradoras. Envasado en atmósferas modificadas y al vacío. Descripción de la operación e instalaciones. Efectos sobre los alimentos de la operación de envasado.

Unidad 10 Almacenamiento de productos alimenticios

Objetivos del almacenamiento. Influencia de las condiciones de almacenamiento sobre los productos. Temperatura de almacenamiento. Almacenamiento en refrigeración. Almacenamiento en atmósferas controladas y modificadas. Efectos sobre los alimentos de las condiciones y tipo de almacenamiento.

VII - Plan de Trabajos Prácticos

Trabajos Prácticos de Aula Los problemas que se plantean en los trabajos prácticos de aula, hacen hincapié en una comprensión básica de los conceptos que gobiernan la selección, comportamiento y cálculo de los procesos de conservación. Algunos problemas son del tipo de discusión cualitativa: sirven para ampliar la comprensión del estudiante de los conceptos básicos e incrementar la capacidad de interpretar y analizar nuevas situaciones con éxito. La mayoría de problemas están basados en procesos reales específicos y en situaciones de procesamiento reales. Lectura y análisis de artículos relacionados con la temática del curso.

Realizar una búsqueda bibliográfica o por Internet sobre fabricantes de equipos (catálogos) utilizados en las operaciones estudiadas.

Trabajos Prácticos de Laboratorio

Trabajo Práctico de Laboratorio N° 1 Características de los Alimentos Industrializados

Trabajo Práctico de Laboratorio N° 2 Escaldado de vegetales

Trabajo Práctico de Laboratorio N° 3 y 4 Procesado térmico de alimentos: Penetración de calor

Trabajo Práctico de Laboratorio N° 5 Determinación de la curva de enfriamiento

Visitas a Plantas Industriales Como complemento a los trabajos prácticos de aula y laboratorio, y con el objetivo de una mayor aproximación a la realidad industrial del sector agro alimentario, los alumnos efectuaran visitas de estudio a plantas industriales de la zona industrial de Villa Mercedes y San Luis(de existir disponibilidad económica). Tras las mismas, redactaran un informe integrador que permita evaluar el conocimiento adquirido

NORMAS GENERALES DE TRABAJO LABORATORIO DE PROCESOS FISICOS

No permitir el acceso a personas ajenas al laboratorio.

No ingerir alimentos y/o bebidas en el lugar en el cual se realizan los trabajos experimentales. . Limpiar inmediatamente derrame de líquidos y sólidos sobre las mesadas o el piso.

Dejar limpia el área de trabajo al terminar las actividades.

No operar un equipo desconocido sin supervisión.

Tomar las precauciones correspondientes al operar equipos.

No usar ropa suelta.

Usar calzado cerrado.

Evitar el uso de lentes de contacto durante el desarrollo de las experiencias.

Recogerse el cabello al entrar en el laboratorio.

Usar anteojos de seguridad para proteger la vista de posibles explosiones y salpicaduras.

Evitar mirar por la boca de tubos de ensayos, balones u otros recipientes al trabajar en el laboratorio. Devolver las

herramientas a su lugar al terminar el trabajo.

La comisión es responsable de la ruptura o pérdida de equipo o herramientas.

No apoyarse en tuberías o equipos.

Avisar al docente a cargo del trabajo práctico en caso de observar fugas.

No dirigir mangueras de aire comprimido o vapor a los compañeros.

Toda persona que ingrese al Laboratorio de Procesos Físicos es responsable de su seguridad, la de su equipo de trabajo y de no generar riesgos para otras personas e instalaciones.

MEDIDAS DE SEGURIDAD PARA EVITAR ACCIDENTES EN EL LABORATORIO

Durante el desarrollo de la práctica el alumno que trabaje en el laboratorio debe usar guardapolvo, zapatos cerrados, pantalón largo, gafas y guantes de seguridad.

No se deben usar pantalones cortos, sandalias y/o prendas sueltas que puedan atascarse o enredarse en equipos rotatorios.

Al terminar cada experimento, el grupo de trabajo deberá dejar perfectamente limpio y seco el equipo, material utilizado y área de trabajo, independientemente del estado en que lo encontró al inicio de la práctica.

A fin de que los grupos posteriores no se retrasen en su trabajo experimental, si por alguna razón el material con el cual han trabajado se daña, rompe o extravía durante el desarrollo del trabajo práctico, los alumnos del grupo de trabajo deberán reponerlo en hasta 7 días después de esa fecha. De no ser así, el grupo deudor quedará sin derecho a presentar los siguientes informes y sin derecho a calificación final hasta que el material sea devuelto o repuesto.

Los materiales generales deben manejarse siempre cuidadosamente de acuerdo a su peso, forma, volumen y/o composición.

Todo material con peso superior a 25 kg debe transportarse con una carretilla específica para su transporte.

Los recipientes de volumen mayor a 25 L deben transportarse con estructuras especiales y no deben ser de vidrio o frágiles, para evitar que se rompan en su manipulación.

Cuando se almacenan piezas de gran longitud (tuberías), los extremos de éstas no deben sobresalir hacia los pasillos o lugares de paso.

Los materiales susceptibles de descomposición o degradación deben almacenarse en lugares destinados expresamente para ellos, resguardándolos del frío y calor extremos.

Los recipientes que contengan líquidos volátiles o inflamables deben guardarse en recipientes bien cerrados, no deben quedar expuestos a los rayos solares y lejos de las mesadas de trabajo, en lugares especialmente destinados para ellos.

Los solventes inflamables deben mantenerse alejados de mecheros encendidos. Al almacenar reactivos, debe tenerse en cuenta su compatibilidad, rotulándolos claramente con su contenido y grado de toxicidad.

Las sustancias inflamables o tóxicas se deben manejar extremando las medidas de seguridad, evitando en lo posible su utilización, reemplazándolas por otras que cumplan una función similar (por ejemplo: no usar benceno, a menos que sea estrictamente necesario. Si se debe usar benceno como solvente, podría reemplazarse por tolueno).

Ninguna sustancia debe inhalarse directamente, deben llevarse los vapores hacia la nariz por medio de un ligero movimiento de la mano.

Los DOCENTES y los ALUMNOS deben conocer las principales propiedades de las sustancias químicas que manipulan, de este modo pueden tomar las medidas de seguridad adecuadas (ver fichas de datos de seguridad de los químicos).

Algunas de estas propiedades son: Toxicidad Vías de ingreso al organismo Concentración máxima permitida en el ambiente Estado de agregación en el que se debe manipular Punto de inflamación Temperatura de auto ignición Límite de inflamación Solubilidad en agua (CUIDADO en caso de incendio!) Reactividad química Estabilidad térmica Punto de fusión (pf) y punto de ebullición (pe) Presión de vapor a temperatura ambiente Antídotos

Antes de utilizar o desechar una sustancia química, debe consultarse la bibliografía adecuada y tomar las medidas de seguridad correspondientes.

Los grifos de agua y gas deben permanecer siempre cerrados excepto cuando se están usando.

Los equipos deben utilizarse con las herramientas adecuadas y en buen estado, y únicamente se usarán para el fin para el cual fueron diseñados.

En los sectores en los cuales pueda ocurrir acumulación de una atmósfera inflamable o tóxica, NO DEBE REALIZARSE ningún trabajo de reparación sin antes haber tomado las medidas específicas de seguridad para estos casos.

Los residuos sólidos generados durante la realización del trabajo experimental deben colocarse en los contenedores identificados para este fin, de acuerdo con el tipo de desecho que se produce en el laboratorio, y alejados del área de trabajo.

Los residuos líquidos, de acuerdo con el tipo de sustancia, podrían recuperarse para su posterior utilización (ejemplo: solventes orgánicos).

No deben volcarse solventes en la pileta, sino en recipientes provistos para tal fin.

Para ambas clases de desechos, líquidos y sólidos, en algunos casos puede ser necesario realizar un tratamiento químico para su disposición adecuada.

Los gases tóxicos o molestos se deben absorber en agua o en una solución acuosa adecuada (por ejemplo: cloruro de

hidrógeno se absorbe haciéndolo burbujear en una solución acuosa de hidróxido de sodio), trabajando bajo campana extractora de gases.

Los residuos insolubles como papeles de filtro, trozos de varilla de vidrio (acondicionadas con papel), cerillas apagadas, tapones de corcho etc., se deben arrojar al recipiente de residuos adecuado, nunca en piletas o desagües.

Durante el desarrollo del trabajo práctico, los alumnos deben colocar sus pertenencias alejadas del área de trabajo.

Leer detenidamente la(s) Ficha(s) de datos de seguridad correspondiente(s) al(los) reactivo(s) y/o solvente(s) a emplear en el trabajo práctico previamente a la realización del mismo.

Toda muestra que se guarde en la heladera, congelador, u otro espacio adaptado para almacenar muestras, debe estar rotulada con la siguiente información:

Nombre y apellido del(los) alumno(s) y comisión. Fecha y periodo en que se mantendrá almacenada. Tipo de muestra.

Nombres de la asignatura y trabajo práctico. Página 5 Docente responsable del trabajo práctico.

PRECAUCIONES CONTRA INCENDIOS NO USAR UN MECHERO para destilar, calentar o evaporar solventes inflamables de pe inferior a 100 oC, tales como etanol, metanol, acetona, hexano, etc. **EXTINCION DE INCENDIOS**

Es importante Conocer la ubicación de los matafuegos en el laboratorio y saber utilizarlos.

Recurrir al personal docente con urgencia.

NUNCA SE DEBE TRABAJAR SOLO EN EL LABORATORIO

Cualquier pequeño accidente no tendrá consecuencias si hay alguien que pueda prestar ayuda, pero puede tener consecuencias serias si no hay nadie cerca.

VIII - Regimen de Aprobación

Régimen para Alumnos Regulares

Asistencia al 80% de las clases de Trabajos Prácticos, el porcentaje de asistencia se considerara antes de cada parcial.

Registrar los problemas en una carpeta donde el alumno asentará la metodología y resultados de los problemas resueltos en las clases de trabajos prácticos.

Aprobación de dos evaluaciones, las que tendrán dos instancias de recuperación cada una.

Realización de la totalidad de los trabajos prácticos de laboratorio, aprobación del cuestionario previo al mismo y de los correspondientes informes. Cada informe tendrá una sola instancia de corrección.

Realización de visitas a plantas industriales y centros de tecnología alimentaria y aprobación del correspondiente informe (de existir disponibilidad económica); el mismo deberá ser entregado impreso y tendrá una sola oportunidad de corrección.

Realizar una búsqueda bibliográfica o por Internet sobre fabricantes de equipos (catálogos) utilizados en las operaciones estudiadas. Aprobación del informe - que deberá ser entregado impreso- y realizar una breve exposición del mismo. Realizar una breve exposición de distintos artículos que se entreguen durante la cursada.

Fechas tentativas de las evaluaciones parciales

Primer parcial primero de octubre. Primer recuperatorio del primer parcial 8 de octubre.

Segundo Parcial 12 de noviembre. Primer recuperatorio del segundo parcial 19 de noviembre

Segundo recuperatorio del primer y segundo parcial 24 y 26 noviembre respectivamente

Examen Final para Alumnos Regulares Constará de una parte práctica (escrita), que consistirá en la resolución de un problema de los temas del Programa Analítico (1), cuya aprobación será imprescindible para acceder a la evaluación oral. La misma consistirá en la exposición de las Unidades de Examen sorteadas (dos), correspondientes al Programa de Examen.

Régimen para Alumnos Libres Realización de los trabajos prácticos de laboratorio y aprobación de los correspondientes informes. Para la realización de los mismos deberá el alumno proveer realizarlos al menos quince días antes de la fecha del examen.

La evaluación escrita consistirá en la resolución de dos problemas de los temas del Programa Analítico (1) y un cuestionario de temas teóricos (diez preguntas), cuya aprobación será imprescindible para acceder a la evaluación oral. La misma consistirá en la exposición de las Unidades de Examen sorteadas (dos), correspondientes al Programa de Examen. (1) Los Problemas corresponderán a algunos de los temas del Programa Analítico que incluyen resolución de problemas

Los criterios de corrección que se fijan son los que fueron adoptados por la CONEAU en la instancia del ACCEDE y son los siguientes: - Manejo de conceptos y formulación del planteo del problema o la actividad - Calculo numérico y/o analítico según corresponda. Manejo de unidades- Manejo de información - Capacidad de producción escrita. Organización de la resolución del problema ó de la actividad y presentación general

Programa de Examen

- Unidad de Examen 1.- Corresponde a las Unidades 1,2 y 9
Unidad de Examen 2.- Corresponde a las Unidades 1,3 y 6
Unidad de Examen 3.- Corresponde a las Unidades 1,4 y 8
Unidad de Examen 4.- Corresponde a las Unidades 5,7 y 10
Unidad de Examen 5.- Corresponde a las Unidades 1,4 y 9
Unidad de Examen 6.- Corresponde a las Unidades 7,9 y 10
Unidad de Examen 7.- Corresponde a las Unidades 6,7 y 10

IX - Bibliografía Básica

- [1] [1] Casp Vanaclocha Ana y Abril Requena José, Procesos de Conservación de Alimentos (2e).Ediciones Mundi- Prensa. Año 1999.
- [2] [2] Shafiur Rahman (editor), Manual de Conservación de los Alimentos. Editorial Acribia. Año 2000.
- [3] [3] Heldman D.R. y Lund D.B.(editores), Handbook of Food Engineering. Editorial Marcel Dekker editor. Año 1992.
- [4] [4] Toledo R.T., Fundamentals of Food Process Engineering (2e).Editorial Chapman & Hall. Año 1991.
- [5] [5] Ibarz A y Barbosa-Cánovas G, Unit Operations in Food Engineering. Editorial CRC Press. Año 2003.
- [6] [6] Holdsworth S. D., Thermal Processing of Packaged Foods. Editorial Blackie Academic & Professional. Año 1997.*
- [7] [7] Singh R. P. y Heldman D. R., Introducción a la Ingeniería de los Alimentos. Editorial ACRIBIA. Año 1997.
- [8] [8] Barbosa-Canóvas G, Pothakamury U. y otros, Conservación no Térmica de Alimentos. Editorial ACRIBIA. Año 1999.
- [9] [9] Barbosa-Cánovas G. y Vega-Mercado H., Deshidratación de Alimentos. Editorial Acribia. Año 2000.
- [10] [10] Geankoplis Christie, Procesos de Transporte y Operaciones Unitarias (3e y 4e). Editorial CECSA. Año 1998, 2003 y 2006.
- [11] [11] Fellows Peter, Tecnología del Procesado de los Alimentos: Principios y Prácticas (2e). Editorial ACRIBIA. Año 2007.
- [12] [12] Mafart Pierre, Ingeniería Industrial Alimentaria, Volumen I Procesos Físicos de Conservación. Editorial ACRIBIA. Año 1994.
- [13] [13] Rodríguez Somolinos Francisco y otros, Ingeniería de la Industria Alimentaria – Operaciones de Conservación de Alimentos Volumen III -. Editorial SÍNTESIS. Año 2002.*
- [14] [14] Horst-Dieter Tschuschner (editor), Fundamentos de Tecnología de los Alimentos. Editorial ACRIBIA. Año 2001.
- [15] [15] Cheftel Jean y Cheftel Henri, Introducción a la Bioquímica y Tecnología de los Alimentos. Volumen I y II. Editorial ACRIBIA. Año 2000 cuarta reimpresión.*
- [16] [16] Brennan J. G., Butters J. R., Cowell N. D. Y Lilly E. J., Las Operaciones de la Ingeniería de los Alimentos (3e). Editorial ACRIBIA. Año 1998.
- [17] [17] Rees J. Y Bettison J., Procesado Térmico y Envasado de los Alimentos. Editorial ACRIBIA. Año 1994.
- [18] [18] Bird R., Stewart W. y Lightfoot, Fenómenos de Transporte (1e ó 2e). Editorial Reverte (1980) ó John Wiley & Sons (2002).
- [19] [19] Hayes G., Manual de datos para Ingeniería de los Alimentos. Editorial ACRIBIA. Año 1992. [20] Perry Robert Edición 5, 6,ó 7, Manual del Ingeniero Químico. Editorial Mc Graw – Hill
- [20] Aclaración: La bibliografía (*) que no está en la Biblioteca, será facilitada a los alumnos por el profesor responsable de la asignatura

X - Bibliografía Complementaria

- [1] [1] Saravacos G. and Kostaropulos A., Handbook of Food Porcessing Equipment. Editorial Kluwer Academica/Plenum Publishers. Año 2002.
- [2] [2] Valentas K., Rotstein E. and Singh P. (editores), Handbook of Food Engineering. Editorial CRC Press. Año 1997.
- [3] [3] Gengel Y., Transferencia de calor y masa (3e). Editorial Mc Graw Hill. Año 2007.*
- [4] [4] Lewis M. J., Propiedades físicas de los alimentos y de los sistemas de procesado. Editorial ACRIBIA. Año 1993.
- [5] [5] Rao M., Rizvi S. and Datta A., Engineering Properties of Foods(3e). Editorial Taylor & Francis. Año 2005.

- [6] [6] Saravacos G. and Maroulis Z., Transport Properties of Foods. Editorial Marcel Dekker (editor). Año 2001.
- [7] [7] Ordoñez J. (editor) y otros, Tecnología de los Alimentos Volumen I y II. Editorial Síntesis S.A. Año 1998.
- [8] [8] Arthey David y Dennis Colin, Procesado de Hortalizas. Editorial ACRIBIA. Año 1991.
- [9] [9] Brody Aaron, envasado de alimentos en atmósferas controladas, modificadas y a vacío. Editorial ACRIBIA. Año 1996.
- [10] [10] Paine F. Y Paine H, A handbook of food packaging. Editorial Chapman & Hall. Año 1992.
- [11] [11] Plank R., El empleo del frío en la industria de la alimentación. Editorial REVERTE. Año 1977. [12] Footitt R. J. y Lewis A. S. editores, Enlatado de pescado y carne. Editorial ACRIBIA. Año 1999. [13] Ruitter A., El pescado y los productos derivados de la pesca. Editorial ACRIBIA. Año 1999.
- [12] [14] Alvarado J. Y Aguilera J, Métodos para medir propiedades físicas en industrias de alimentos. Editorial Acribia. Año 2001.
- [13] [15] Dossat R., Principios de Refrigeración. Editorial CECSA. Año 2002.
- [14] [16] Madrid Vicente A y otros, Refrigeración, congelación y envasado de los alimentos. Editorial Mundi Prensa. Año 2003.
- [15] [17] Bureau G. Y Multon J. (coordinadores), Embalaje de los Alimentos de Gran Consumo. Editorial ACRIBIA. Año 1995.
- [16] [18] Gruda Z., Postalski J., Tecnología de la congelación de los alimentos. Editorial Acribia. Año 2000.
- [17] [19] Sielaff H., Tecnología de la fabricación de conservas. Editorial Acribia. Año 2000.
- [18] [20] Chhabra R. P. y Richardson J. F., Non Newtonian Flow in the Process Industries. Editorial Butterworth Heinemann. Año 1999.*
- [19] [21] Desrosier Norman, Conservación de alimentos (4e) Editorial CECSA. Año 1975.
- [20] [22] Ibarz Ribas A. y otros, Métodos Experimentales en la Ingeniería Alimentaria. Editorial Acribia. Año 2000.
- [21] [23] Barbosa-Cánovas G. y otros, Manual de Laboratorio de Ingeniería de Alimentos. Editorial Acribia. Año 1997.*
- [22] Aclaración: La bibliografía (*) que no está en la Biblioteca, será facilitada a los alumnos por el profesor responsable de la asignatura

XI - Resumen de Objetivos

En la asignatura Preservación de Alimentos se analizarán los distintos tipos de tratamientos de conservación y envases. También se estudiará las operaciones de envasado y almacenamiento de productos alimenticios. Al concluir el desarrollo del curso se espera que el alumno comprenda distintos tipos de tratamientos de conservación de los alimentos que se emplean en la industria alimenticia, que sea capaz de seleccionarlos, verificarlos y diseñarlos y que reconozca las variables involucrados en ellos. Ello basándose en pautas de eficiencia, seguridad, economía y respeto del medio ambiente. La asignatura Preservación de Alimentos se ubica en el área temática Tecnologías Aplicadas, cuyo objetivo es considerar los procesos de aplicación de las Ciencias Básicas y Tecnología Básicas para proyectar y diseñar sistemas, componentes o procedimientos que satisfagan las necesidades y metas preestablecidas

XII - Resumen del Programa

Unidad 1 Introducción a la conservación de los alimentos.

Unidad 2 Conservación de los alimentos por tratamiento térmico. Escaldado.

Unidad 3 Conservación de los alimentos por tratamiento térmico. Pasteurización.

Unidad 4 Conservación de los alimentos por tratamiento térmico. Esterilización.

Unidad 5 Conservación de los alimentos por disminución de la temperatura. Refrigeración.

Unidad 6 Conservación de los alimentos por disminución de la temperatura. Congelación.

Unidad 7 Conservación de los alimentos por disminución de la actividad acuosa. Deshidratación.

Unidad 8 Conservación no térmica de los alimentos mediante. Agentes químicos. Irradiación. Pulsos lumínicos. Métodos combinados.

Unidad 9 Envases y Envasado.

Unidad 10 Almacenamiento de productos alimenticios

XIII - Imprevistos

XIV - Otros

--