



Ministerio de Cultura y Educación
 Universidad Nacional de San Luis
 Facultad de Química Bioquímica y Farmacia
 Departamento: Química
 Área: Tecnología Química y Biotecnología

(Programa del año 2010)

I - Oferta Académica

Materia	Carrera	Plan	Año	Período
TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	ING. EN ALIMENTOS	7/08	2010	1° cuatrimestre

II - Equipo Docente

Docente	Función	Cargo	Dedicación
CAMPDERROS, MERCEDES EDITH	Prof. Responsable	P.Adj Exc	40 Hs
BENUZZI, DELIA AURORA	Prof. Colaborador	P.Adj Exc	40 Hs
PICCO, SERGIO MARCELO	Responsable de Práctico	JTP Exc	40 Hs
RINALDONI, ANA NOELIA	Auxiliar de Laboratorio	JTP Simp	10 Hs

III - Características del Curso

Credito Horario Semanal				
Teórico/Práctico	Teóricas	Prácticas de Aula	Práct. de lab/ camp/ Resid/ PIP, etc.	Total
105 Hs	45 Hs	Hs	60 Hs	7 Hs

Tipificación	Periodo
E - Teoria con prácticas de aula, laboratorio y campo	1° Cuatrimestre

Duración			
Desde	Hasta	Cantidad de Semanas	Cantidad de Horas
15/03/2010	25/06/2010	15	105

IV - Fundamentación

El conocimiento de las propiedades del alimento se tiene en cuenta para el diseño y control del funcionamiento de las instalaciones adecuadas de elaboración a escala industrial, para alcanzar el objetivo de modificar las características del producto (o de extender su vida útil) sin provocar cambios importantes ni en las características organolépticas ni en el valor nutritivo del producto original.

La elaboración de cualquier alimento implica que éste sea sometido a una combinación de manipulaciones y métodos de conservación con el objeto de conseguir determinados cambios en la materia prima. Las operaciones unitarias, ejercen sobre el mismo un efecto específico que se puede identificar y predecir. Combinando distintas operaciones unitarias se obtiene un determinado proceso de elaboración.

Sobre la base de lo descripto, son necesarios los conocimientos adquiridos en las asignaturas de: Bromatología, Operaciones Unitarias I y II, Microbiología General, y el cursado en simultáneo con Operaciones Unitarias III.

V - Objetivos / Resultados de Aprendizaje

Lograr que el alumno adquiera conocimientos sobre las etapas fundamentales de los procesos de transformación de los alimentos, las medidas higiénicas, los puntos críticos, y demás condiciones tendientes a hacerlos inocuos al organismo, prolongar su vida útil, y hacerlos más gratos al consumidor

VI - Contenidos

TEMA N°1:

La industria alimentaria. El complejo agroalimentario: relaciones con los otros campos. La industria alimentaria y los sectores primario y de distribución. Segmentación de la industria alimentaria. Importancia de la industria alimentaria a nivel mundial. Estructura y evolución de la industria alimentaria en Argentina: producción, comercio exterior, consumo, empleo, situación financiera. Perspectivas y tendencias de la industria alimentaria.

TEMA N°2:

La industria láctea. Materias primas y procesos. Leche líquida. Diagrama del proceso productivo. Recepción, almacenamiento, pasteurización, esterilización, UAT, HTST, envasado. Leche en polvo. Descripción del proceso. Yogur y leche fermentada. Descripción del proceso. Queso. Descripción del proceso: siembra de cultivos, coagulación, corte de cuajada, modelo, salado, maduración. Manteca: Diagrama del proceso productivo. Situación tecnológica de la industria láctea. Control de calidad. Tendencias en la industria mundial. Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones.

TEMA N°3:

La industria cárnica. Materias primas y procesos. Segmentación. Mataderos. Descripción del proceso productivo. Sacrificio, desangrado, desollado, evisceración, duchado, descontaminación, aplicación de frío a las carnes, despiece, envasado. Embutidos crudos-curados. Descripción del proceso productivo. Selección de materias primas, picado, amasado, embutición, estufaje, secado. Jamón crudo y cocido. Productos cocidos de hígado. Diagrama de los procesos productivos. Situación tecnológica de los mataderos. Higiene, tipos y fases de limpieza. Control de calidad. Investigación y desarrollo en el ámbito de la industria cárnica.

TEMA N°4:

La industria de los cereales. Materias primas procesos. Industria Harinera. Molinería. Extracción y maduración de la harina. Principales líneas de productos. Pan. Descripción del proceso. Amasado, fermentación división, volteado, formado, cocción, envasado. Bollería. Pastas. Galletería. Descripción de los procesos. Situación tecnológica. Innovaciones. Investigación y desarrollo e el ámbito de la panificación y bollería. Higiene.

TEMA N° 5:

La industria de aceites y grasas. Aceites de semillas. Descripción del proceso. Materias primas, limpieza y secado, trituración, laminado, extracción, refinado, decoloración, desodorización, winterización (hibernación). Aceite de oliva. Descripción del proceso. Recolección, transporte y recepción, limpieza, lavado y control de peso, almacenamiento, molienda, batido, extracción parcial y por presión, extracción por centrifugación, separación de fases líquidas, decantación, centrifugación, clasificación del aceite producido, almacenamiento. Aprovechamiento de subproductos. Grasas hidrogenadas. Diagrama del proceso productivo. Margarina. Descripción del proceso. Preparación de la fase acuosa y de la fase grasa, preparación de la emulsión, enfriamiento, cristalización y amasado, envasado.

TEMA N°6:

La industria de fruta y hortalizas. Materia prima. Almacenamiento. Conservas vegetales. Descripción del proceso. Recolección, lavado, selección, calibrado, pelado, escalado, llenado y cerrado, esterilización. Ejemplos y casos especiales. Zumos de frutas. Descripción del proceso. Acondicionamiento de la fruta, extracción del zumo, tamizado y filtración, desaireación, pasteurización, concentración, recuperación de los aromas en los concentradores, envasado. Otras operaciones de la industria de zumo de frutas. Procesos secundarios. Situación tecnológica. Investigación y desarrollo en conservas vegetales y zumos de frutas.

TEMA N° 7:

Aditivos alimentarios. Historia y definición. Razones para su utilización. Clasificación general. El color y los colorantes. Agentes aromáticos. Definición y clasificación. Edulcorantes. Estabilizantes: emulgentes, espesantes, gelificantes. Otros agentes estabilizantes: antiapelmazantes, antiespumantes, endurecedores y humectantes. Conservadores. Antioxidantes y sinérgicos de antioxidantes. Reguladores del pH. Gasificantes. Potenciadores del sabor. Mejorantes de harinas y productos derivados. Otros aditivos.

TEMA N°8:

Alimentos formulados. Características. Requisitos funcionales, nutricionales, sensoriales, económicos. Estabilidad. Estrategia para el desarrollo de alimentos formulados.

Alimento Transgénicos. Introducción. Investigación y desarrollo.

TEMA N° 9:

Bebidas no alcohólicas: agua mineral, saborizadas, gaseosas. Bebidas acohólicas: cerveza, vino. Elaboración. Características. Control de calidad. Nuevos mercados.

VII - Plan de Trabajos Prácticos

-Normas de Seguridad para Trabajo Práctico de Laboratorio (según Normas vigentes en la UNSL) y Normas Higiénico-Sanitarias para trabajo con Alimentos, descriptas en la guía de TP del Curso: "Tecnología de los Alimentos", ISBN: 978-987-1031-91-7 (Nueva Editorial Universitaria, UNSL).

-Elaboración de queso y ricotta

-Elaboración de yogur

-Obtención de concentrado proteico de plasma bovino por ultrafiltración. Secado por Liofilización. Caracterización

-Elaboración de mermelada de fruta.

-Elaboración de formulaciones alimenticias: picadillo de carne, aderezo tipo mayonesa.

Trabajos de Campo: Visitas a Establecimientos Industriales

- Guía de visita: Normas de seguridad e higiene y Guía de elaboración para el informe escrito, descriptas en la guía de TP del Curso: "Tecnología de los Alimentos", ISBN: 978-987-1031-91-7 (Nueva Editorial Universitaria, UNSL).

-Establecimiento Frigorífico

-Establecimiento Lácteo

-Establecimiento de Panificación.

-Establecimiento Productor de Aceite de Oliva.

VIII - Regimen de Aprobación

Régimen de Regularidad (con examen final)

-Asistencia y aprobación del 100% de clases prácticas y visitas

-Aprobación de los informes de laboratorio y de Visitas a Establecimientos Industriales.

-Aprobación de las exámenes parciales

-Elaboración de una monografía sobre un punto del Tema 9 con exposición oral

Régimen de Promoción

-Idem anterior

-Asistencia al 80% clases teóricas

-Coloquio integrador

IX - Bibliografía Básica

[1] - Introducción a la Bioquímica y Tecnología de los alimentos. Vol I y II. J.C. Cheftel, H. Cheftel y P. Besancon .Ed. Acribia, 1999.

[2] - Procesos de elaboración de alimentos y bebidas. M.T. Sánchez Pineda de las Infantes. Mundi-Prensa, 2003

[3] - Química de los Alimentos. O.R. Fennema, Ed. Acribia, 1993.

[4] - Industria Láctea: Madrid Vicente, A. Mundi-Prensa. AMV ed. 1999.

[5] - Tetra-Pak. Manual de Industrias Lácteas (versión Digital)

[6] - Tecnología e Higiene de la Carne. O. Prandl, A. Fischer, T. Schmidhofer y H. Sinell. Ed. Acribia, 1994.

[7] - Ciencia de la carne y de los productos cárnicos. J. Priece y B. Schweigert. Ed. Acribia, 1994.

[8] - Enlatado de Pescado y Carne R. J. Footitt, A. S. Lewis Ed. Acribia, 1999.

[9] - Grasas y aceites alimentarios. S. Ziller. Ed. Acribia, 1996.

[10] - Conservas Alimenticias. A. Hersom y E. Hulland. Ed. Acribia, 1974.

[11] - Fruit and Vegetable Processing. Jongen, W. CRS Press. Inglaterra 2002.

[12] - Fabricación de Pan. Cauvain y Young. Ed. Acribia. 2002.

[13] - Tecnología de los alimentos. Departamento de Estudios y Documentación del CDTI, 1993

[14] - Tecnología de la Industria Galletera. Manley, D. Ed. Acribia 1998

X - Bibliografía Complementaria

- [1] - Tecnología del procesado de alimentos: Principios y prácticas. P.Fellows., Editorial Acribia, 1994.
- [2] - Beneficios de la Soja para su salud, Messina y col., Editorial Asaga, 2002.
- [3] - Revistas Enfoque en Alimentación Latinoamericana. Editorial FLC.
- [4] - Concentración de leche parcialmente descremada con tecnología de membranas para la fabricación de yogur con bajo contenido de lactosa, A. N. Rinaldoni, Tesis Doctoral, UNSL, 2009.
- [5] - Trabajos Publicados sobre Tecnología de Alimentos en Revistas Científicas Especializadas.

XI - Resumen de Objetivos

Lograr el conocimiento de las tecnologías aplicadas al procesamiento de los principales grupos de alimentos.

XII - Resumen del Programa

Industria Alimentaria. Tecnologías de: Industria Láctea, Industria Cárnica, Industria de Cereales, Industria de Grasas y Aceites, Industria de Frutas y Hortalizas, Aditivos Alimentarios, Alimentos Formulados, Alimentos Transgénicos, Bebidas.

XIII - Imprevistos

Los imprevistos pueden estar vinculados fundamentalmente a las visitas programadas a establecimientos fabriles, que por diversas razones podrían reprogramarse

XIV - Otros