



Carrera: LICENCIATURA EN TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Curso: INTRODUCCIÓN A LA CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Docente a cargo: Lic. Carolina Albornoz

Año: 2016

Programa de contenidos

UNIDAD 1: Actividad y ámbito profesional. Rol profesional. Perfil de Técnico y Licenciado en Tecnología de los Alimentos. Disciplinas científicas y tecnológicas relacionadas con la actividad profesional de la ciencia y tecnología de los alimentos (investigación, desarrollo e innovación).

UNIDAD 2: Importancia de los alimentos.

Importancia de los alimentos en la dieta. Nutrición. Definición de alimento y nutriente. Composición química de los alimentos (macro y micromoléculas). Concepto y características del rótulo de los alimentos.

UNIDAD 3: Calidad y Control de Calidad de los Alimentos.

Definición de calidad de los alimentos. Diferencias de conceptos entre calidad e inocuidad alimentaria. Control de calidad en la industria alimentaria. Sistema de calidad de los alimentos (BPA, BPM, POES, MIP, HACCP).

UNIDAD 4: Contaminación en los alimentos.

Clasificación de los alimentos: genuino, contaminado, adulterado y falsificado. Tipos de contaminaciones (física, química y biológica). Contaminación cruzada. Factores intrínsecos y extrínsecos. Teoría de los obstáculos.

UNIDAD 5: Conservación de los alimentos.

Métodos de conservación de los alimentos a través de la temperatura, radiación, restricción de agua, restricción de oxígeno, acidificación y sustancias inhibidoras.

Definición y clasificación enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA's).

UNIDAD 6: Marco regulatorio en las Industrias Alimentarias.

Legislación Nacional: Código Alimentario Argentino. Sistema Nacional de Control de Alimentos (CONAL, ANMAT, SENASA). Legislación Internacional: Codex Alimentarius, Normas del Mercosur, Unión Europea.

UNIDAD 7: Culturas alimentarias y nuevas tendencias.

Origen y desarrollo de las costumbres alimentarias. Culturas alimentarias. Reseña histórica de la ciencia y tecnología de los alimentos. Globalización y alimentación. Alimentos con valor agregado. Sellos de calidad. Nuevas tendencias. Alimentos Orgánicos. Alimentos funcionales. Denominaciones de origen e identificaciones geográficas.

UNIDAD 8: Carne y productos cárnicos.

Definición. Reglamentación. Composición química. Transformación del músculo a la carne. Clasificación de las carnes. Producción de carne. Sistema intensivo y extensivo. Definición de matadero y frigorífico. Productos y subproductos de la industria cárnica.

UNIDAD 9: Leche y productos lácteos.

Definición. Composición química. Calidad de la leche (composicional, sanitaria e higiénica). Productos lácteos: queso, yogur, manteca, dulce de leche y leche en polvo.

UNIDAD 10: Productos derivados de la pesca.

Recurso pesquero. El pescado como alimento. Composición nutricional. Función y estructura del músculo de los peces. Industria pesquera. Productos derivados de la pesca.

UNIDAD 11: Miel y productos de la colmena.

Definición. Composición nutricional. Parámetros de calidad exigidos por la industria. Producción de miel. Productos de la colmena: propóleos, jalea real, polen.

UNIDAD 12: Cereales y oleaginosas.

Molienda de cereales. Calidad de harinas y subproductos. Industria de las bebidas alcohólicas a partir de los cereales. Oleaginosas. Producción de aceite.

UNIDAD 13: Frutas y hortalizas.

Clasificación de las frutas. Parámetros de calidad. Elaboración de dulces, jugos y concentrados de frutas. Elaboración de conservas. Industria de las bebidas alcohólicas a partir de frutas. Clasificación de las hortalizas. Parámetros de calidad.