

1. IDENTIFICACION

Materia: *TOPICOS EN TECNOLOGIA DE ALIMENTOS*
Códigos: *SIRE: 6047 EIQ: IQ-ET20*
Prelación: *IQ-5027, IQ-5017*
Ubicación: *Electiva*
TPLU: *3-0-0-3*
Condición: *Electiva*
Departamento: *Operaciones Unitarias y Proyectos*

2. JUSTIFICACION

La creciente importancia por la industrialización de los alimentos demanda la preparación del personal adecuado. En esta asignatura se estudian los fundamentos científicos de las principales industrias de alimentos.

3. REQUERIMIENTOS

Conocimientos de Química, Fisicoquímica, Operaciones Unitarias y Reactores.

4. OBJETIVOS

GENERALES

Enseñar a los estudiantes las principales tecnologías para el procesamiento de alimentos.

ESPECIFICOS

Profundizar sobre tópicos y/o tecnologías específicas de industrias de alimentos.

5. CONTENIDO PROGRAMATICO

CAPITULO 1. CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

CAPITULO 2. INGENIERIA DE ALIMENTOS AVANZADOS

CAPITULO 3. EMPACADO DE ALIMENTOS

CAPITULO 4. TECNOLOGIA DE FRUTAS Y VEGETALES

CAPITULO 5. TECNOLOGIA DE CEREALES

CAPITULO 6 TECNOLOGIA DE PRODUCTOS LACTEOS

CAPITULO 7. TECNOLOGIA DE ACEITES Y GRASAS

CAPITULO 8. MICROBIOLOGIA APLICADA (FERMENTACION Y ENCURTIDOS)

CAPITULO 9. LEGISLACION

CAPITULO 10. ALIMENTACION

CAPITULO 11. ALIMENTOS SUPLEMENTARIOS Y DIETETICOS

CAPITULO 12. ADITIVOS QUIMICOS

6. METODOLOGIA.

Esta materia será dictada con participación activa de los estudiantes en grupos de trabajo. Se invitarán profesores colaboradores de acuerdo al tópico tratado.

7. RECURSOS.

Tiza, pizarrón, videos, transparencias.

8. EVALUACION

La nota corresponderá a la participación activa del estudiante en las charlas, exposiciones y exámenes parciales.

9. BIBLIOGRAFIA.

Meyer, Lillian. "Food Chemistry". AVI Publishing Company, Inc. West Port, Connecticut, 1978.

Fennema, O.P. "Introducción a la Ciencia de los Alimentos". Editorial Reverté S.A., México, 1982.

Neway, J.U. "Wfermentation Process Development of Industrial Organisms". Marcel Dekker, Inc., N.Y., 1989.

Mattheus S., P.H. "Legumbres". Marcel Dekker, Inc., N.Y., 1989.

Braner, A.L. "Food Additives". Marcel Dekker, Inc. N.Y., 1990.

Eliasson, A.; Larsson, K. "Cerealsin Breadmaking". Marcel Dekker, Inc. N.Y., 1993.

Porter J., W.G. "Leche y Productos Lácteos". Editorial Acribia, España, 1975.

Alikonis, J. "Candy Technology". AVI Publishing Company, Inc. Westport, Connecticut, 1979.

Lorenz K., Kulp, K. "Handbook of Cereal Science and Technology". Marcel Dekker, N.Y., 1991.

Coretti. "Embutidos: Elaboración y Defectos". Editorial Acribia, España, 1971.

Revistas

Biotechnology Progress

Food Processing

The Chemical Engineering Journal and the Biochemical Engineering Journal.

Food Technology

Food Australia

Alimentación, Equipo y Tecnología

Journal of Food Science

Journal of Food Technology

10. VIGENCIA

Desde: Semestre B-2001.