



## FUNDAMENTOS DE PRESERVACIÓN DE ALIMENTOS II

### Carga horaria

Carga horaria: 120 horas

Teóricas: 64 hs. (4 hs./semanales)

Seminarios: 56 hs (2 hs/semanales)

### Sistema tutorial o estructura que cumpla igual propósito

Existirá un profesor coordinador que estará a cargo de la acción de coordinación de las clases teóricas, seminarios, consultas, parciales y exámenes finales.

### Objetivos de la asignatura

- Introducir al alumno en el conocimiento de nuevas operaciones y procesos de aplicación en la industria de los alimentos.
- Introducir al alumno en el conocimiento de las propiedades físicas de importancia en el área de Ciencia y Tecnología de Alimentos.
- Profundizar e integrar conocimientos adquiridos en otras asignaturas.

Créditos :Cinco puntos.

### Modalidad de la enseñanza

La enseñanza contempla 64 horas de clases teóricas y 56 horas de actividades destinadas a la formación práctica. Ésta última involucra la realización de seminarios con resolución de problemas, la realización de prácticas de laboratorio, discusión de bibliografía relevante al tema en estudio.

Los seminarios constituyen un espacio de integración de los conocimientos y conceptos propios de la asignatura y adquiridos previamente en aquéllas con las que ésta se articula.

### Correlatividades

Fundamentos de la Preservación de Alimentos I.

### Contenidos mínimos:

Métodos de conservación de alimentos por efectos en combinación. Esterilización de alimentos por irradiación. Métodos emergentes de conservación. Reología de alimentos líquidos, semisólidos. Textura de alimentos. Propiedades funcionales de los componentes alimenticios. Extrusión de alimentos. Sistema de análisis de riesgos y puntos críticos de


control. Vida útil de alimentos procesados. Aspectos tecnológicos de la utilización de aditivos empleados en el procesamiento de alimentos. Extracción supercrítica.

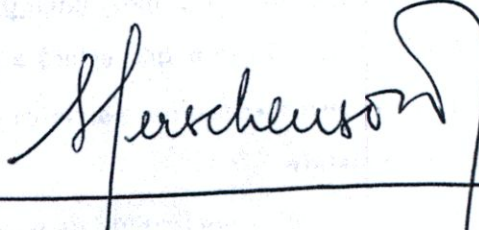
Ultrafiltración.

Sistema de evaluación y promoción: Dos exámenes parciales teórico-prácticos, y examen final.

Duración: Un cuatrimestre.

Cantidad de ciclos de dictados anuales: Uno.

  
Dr. CONSTANTINO SUAREZ F.  
DIRECTOR TITULAR  
DEPARTAMENTO DE INDUSTRIAS

  
\_\_\_\_\_