

**UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES
FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS Y NATURALES
DEPARTAMENTO DE INDUSTRIAS**

CARRERA: LICENCIATURA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS - ING. EN ALIM.

FUNDAMENTOS DE LA PRESERVACION DE ALIMENTOS I

20 aout 2016

PROGRAMA ANALITICO

Unidad 1:

Los fundamentos de la preservación de alimentos: inhibición del riesgo microbiano y retención de las características organolépticas y nutricionales.- Enfermedades transmitidas por los alimentos: intoxicación e infección - Métodos de preservación que inhiben o destruyen a los microorganismos- Reseña histórica de la evolución de los métodos de preservación de alimentos. Tendencias actuales.

Unidad 2:

Las materias primas y los procesos de preservación. Manejo postcosecha de frutas y vegetales. Limpieza, selección y clasificación. Almacenamiento.

Unidad 3:

Pretratamientos: sulfitado y escaldado. Inactivación enzimática mediante el escaldado de alimentos. Predicción de los perfiles de temperatura en el alimento durante el escaldado para las condiciones industriales habituales.

Control externo e interno a la transferencia de calor. Métodos de inhibición enzimática, sus fundamentos y su aplicación industrial.

Unidad 4:

El agua en los alimentos - Agua inmovilizada, agua ligada y agua libre - Actividad de agua - La isoterma de adsorción - Aplicación de la ecuación BET - Calor de sorción : cálculo y aplicaciones - Actividad de agua en diversos alimentos - Predicción de la actividad de agua en soluciones de electrolitos, no-electrolitos y sus mezclas-

Determinación experimental de la actividad de agua - Efecto de la actividad de agua en el crecimiento microbiano- Valores límites para el crecimiento de bacterias, hongos y levaduras.

Unidad 5:

Introducción al concepto de transición vítrea (Tg) en alimentos. Factores que la determinan.

Predicción del estado físico: efectos de la composición y de la plastificación por agua.

Estado físico y movilidad molecular. Fenómenos dependientes del tiempo. Métodos de determinación.

Unidad 6:

Deshidratación de alimentos. Importancia de los períodos de velocidad de secado constante y decreciente en alimentos - Estimación de la difusividad efectiva del agua en diversos alimentos y efecto de la temperatura - Retención de nutrientes y características organolépticas durante la deshidratación : efecto de la temperatura – Transferencia de masa y calor en el secado spray. Equipos de secado convencionales utilizados por la industria: descripción, usos típicos, ventajas y desventajas.

Dra. Lia N. Gerschenzon
Directora Titular
Dto. Industrias
FCEN-UBA

1

Dra. Lia N. Gerschenzon
Directora Titular
Dto. Industrias
FCEN-UBA

Estabilidad de alimentos deshidratados: Reacciones químicas o enzimáticas de deterioro más comunes que pueden ocurrir durante el almacenamiento de alimentos deshidratados. Actividad de agua y estabilidad. Transición vítrea y su efecto en la estabilidad física y química.

Unidad 7:

Congelación de alimentos. La congelación y el agua en los alimentos. Cristalización de agua. Análisis de los fenómenos de nucleación y crecimiento de cristales de hielo. Fracción de agua transformada en hielo. Localización de los cristales de hielo en la materia celular. Congelación lenta y rápida y efecto sobre la calidad. Curvas de congelación de agua, soluciones simples y alimentos.

Predicción de tiempos de congelación en alimentos. Métodos aproximados o analíticos. Equipos para la congelación.

Estabilidad de alimentos congelados. Estado vítreo en alimentos congelados y su importancia para la estabilidad. Modificaciones químicas que pueden ocurrir durante el almacenamiento congelado. Descongelación.

Unidad 8:

Concentración de alimentos por evaporación : factores que influyen en el punto de ebullición de alimentos líquidos (jugos de fruta, etc) - Crioconcentración – Osmosis inversa.

Unidad 9:

Liofilización. Fundamentos. Etapas en la liofilización: Congelación y sublimación. Transferencia de calor y de materia. Predicción de tiempos de liofilización. Otras etapas de importancia a nivel industrial: acondicionamiento de la materia prima, almacenamiento después del secado.

Rehidratación y uso de productos liofilizados. Equipos de liofilización. Calidad de alimentos liofilizados.

Unidad 10:

Esterilización de alimentos. Resistencia térmica de microorganismos: curva de supervivencia, curva de tiempo de muerte térmica y curva fantasma. Tiempo de reducción decimal y parámetro "z".

Esterilización de alimentos en el envase y envasado aséptico. Curva de distribución y de penetración de calor. Calentamiento por conducción , por convección, por conducción-convección, y con cambio de mecanismo. Cálculo de procesos para esterilización de alimentos en lata. Métodos de Bigelow, Ball y Stumbo. Procesos asépticos: principios y principales aplicaciones en alimentos. Retención de nutrientes y otros factores de calidad durante el tratamiento térmico. Principales equipos industriales para esterilizar alimentos.

Unidad 11:

Empaquetamiento de alimentos. Tipos de materiales de empaque. Empaquetamiento de alimentos de humedad reducida en películas flexibles. El concepto de barrera. Permeabilidad de películas plásticas. Permeabilidad al oxígeno, dióxido de carbono, vapor de agua y volátiles orgánicos.

Principales películas flexibles usadas en el empaquetamiento de alimentos de humedad baja y media. Vida en estante de alimentos empaquetados. Calidad de alimentos empaquetados.

Unidad 12:

Atmósferas controladas y modificadas. Fundamentos y aplicaciones.

Ora. Lía M. Gerschenson
Directora Titular
Dto. Industrias
FCEN-UBA

Ora. Lía M. Gerschenson
Directora Titular
Dto. Industrias
FCEN-UBA

BIBLIOGRAFIA

"Food Chemistry"

Owen R. Fennema

Marcel Dekker, Inc., New York, 1996

"Microbiología Moderna de los Alimentos"

James M. Jay

Editorial Acribia S.A. Zaragoza, España, 1996

"Physical principles of food preservation"

M. Karel

Marcel Dekker, Inc. 1975

"Técnicas en Tecnología de Alimentos"

Volumen 1

Editado por J.M. Aguilera

Instituto Politécnico Nacional, México, 1997

"Principles of Food Processing"

D.R. Heldman and Richard W. Hartel

Chapman & Hall, New York, 1997.

"Food Storage Stability"

Edited by I.A. Taub & R. Paul Singh

CRC Press, New York, 1998

"Introducción a la Ingeniería de alimentos"

R.P. Singh & D.R. Heldman

Editorial Acribia, España, 1998

"Ingeniería de la industria alimentaria". Vol III. "Operaciones de conservación de alimentos"

F. Rodríguez Somolinos

Editorial Síntesis, España, 2002.

"Métodos experimentales en la Ingeniería Alimentaria".

Ibarz, G. Barbosa, S. Garza, V. Gimeno

Ed. Acribia S.A., España, 2000.

"Procesos de Conservación de Alimentos"

Casp y J. Abril.

Ediciones Mundi Prensa, Madrid, España, 1999.

"Ingeniería de Alimentos. Operaciones unitarias y prácticas de laboratorio"

S.K. Sharma, S.J. Mulvaney y S.S.H. Rizvi

Editorial Limusa Wiley, ciudad de Méjico, Méjico, 2003.


Dra. Lia N. Gerschenzon
Directora Titular
Dto. Industrias
FCEN-UBA


Dra. Lia N. Gerschenzon
Directora Titular
Dto. Industrias
FCEN-UBA



Universidad de Buenos Aires
Facultad de Ciencias Exactas y Naturales

Expte. N° 495487 V.15.-

Buenos Aires,

08 AGO 2016

VISTO las notas a fojas 01, 03, 15 y 17 elevadas por el Departamento de Industrias donde informa las asignaturas y sus correspondientes programas, que dictará durante el primer y segundo cuatrimestre del ciclo lectivo 2016 para la carrera Ingeniería en Alimentos.

CONSIDERANDO:

Lo informado por el Departamento de Industrias.
La revista del personal informada por la Dirección de

Personal a fojas 27.

Programas y Planes de Estudio.

día de la fecha, y

del Estatuto Universitario.

Lo aconsejado por la Comisión de Enseñanza,

Lo actuado por este Cuerpo en su sesión realizada en el en uso de las atribuciones que le confiere el artículo 113

**EL CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS Y NATURALES
RESUELVE**

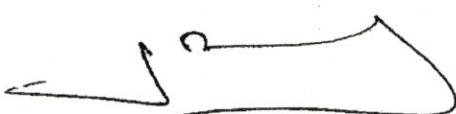
ARTICULO 1º.- Autorizar el dictado de las asignaturas con sus correspondientes programas que realizará el Departamento de Industrias durante el primer y segundo cuatrimestre del año 2016 para la carrera Ingeniería en Alimentos, tal como se detalla en los anexos I y II que forman parte de la presente resolución.

ARTICULO 2º.- Comuníquese al Departamento de Industrias, a la Dirección de Biblioteca y Publicaciones conjuntamente con los correspondientes programas, tome conocimiento la Dirección de Alumnos y Graduados, difúndase en el ámbito de esta Casa de Estudios y cumplido, archívese.

RESOLUCION CD N°

1753 A

22
Dr. JORGE ZILBER
SECRETARIO ACADÉMICO ADJUNTO


Dr. JUAN CARLOS REBOREDA
DECANO