

381
Posible
12
9.0

DEPARTAMENTO DE QUIMICA ORGANICA

CARRERA LICENCIATURA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

MATERIA: TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS II

PLAN DE ESTUDIO AÑO: 2001

PROGRAMA CORRESPONDIENTE AL AÑO: 2018

PUNTAJE:

CARÁCTER DE LA MATERIA: Obligatoria

DURACION: bimestral

HORAS DE CLASE:

- a) Teóricas:
- b) Problemas
- c) Laboratorio:
- d) Seminario:
- e) Problemas-seminario:
- f) Teórico-Práctico X
- g) Totales: 8 SEMANALES


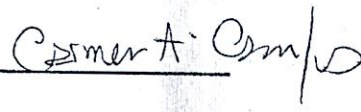
CARGA HORARIA TOTAL: 64 H


ASIGNATURAS CORRELATIVAS: PARA CURSAR: TRABAJOS PRÁCTICOS DE FUNDAMENTOS DE LA PRESERVACIÓN DE ALIMENTOS I (FPA I). PARA DAR EL FINAL: FINAL APROBADO DE FPA I.

FORMA DE EVALUACIÓN: 1 PARCIAL PARA LA APROBACIÓN DE LOS TRABAJOS PRÁCTICOS Y EXAMEN FINAL.

PROGRAMA ANALÍTICO: se adjunta

BIBLIOGRAFÍA: se adjunta

FIRMA PROFESOR:  **ACLARACION:** 

FIRMA DIRECTOR:  **ACLARACION:** _____

Dra. María Carla Marino
Directora
Depto. de Química Orgánica



TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS II

CARRERA: Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos

CÓDIGO: 4134

CARÁCTER DE LA MATERIA: Obligatoria

DURACIÓN: Bimestral.

HORAS DE CLASES SEMANALES: Teórico-Práctico 8 horas.

ASIGNATURAS CORRELATIVAS: para el cursado es requisito haber aprobado los Trabajos prácticos de Fundamentos de la Preservación de Alimentos I. Para rendir el final, es requisito haber aprobado el final de Fundamentos de la Preservación de Alimentos I

Industria láctea

1. Datos estadísticos de la producción lechera en la Argentina, productos lácteos y exportación.
2. La leche: Propiedades químicas y físicas. Composición y estructura coloidal. Composición y estructura de los lípidos, estabilidad del glóbulo de grasa. Proteínas de la leche, estructura y propiedades. Enzimas, lactosa y vitaminas. Propiedades físicas de la leche: viscosidad, punto de congelación, propiedades ópticas. Genuinidad
3. Calidad microbiológica de la leche. Microorganismos causantes de deterioro y patógenos. Aspectos higiénico-sanitarios.
4. Procesamiento de la leche Clarificación, separación, estandarización. Pasteurización y procesos UHT.. Vida útil. Homogeneización. Procesos de membrana. Evaporación y deshidratación por atomización. Equipos.
5. Leches fermentadas y yogurt. Tratamiento de la leche. Starters. Procesos de elaboración y equipos.
6. Quesos. Preparación de la leche. Coagulación de la caseína, factores que influyen. Desuerado. Moldeado y prensado. Salado. Maduración: cambios físicos y químicos, condiciones. Control. Quesos fundidos.
7. Helados. Formulaciones e ingredientes. Estructura coloidal y estabilidad en el estado congelado. Proceso de congelación. Elaboración y equipos. Vida útil.
8. Dulce de leche. Definición y composición. Ingredientes. Elaboración. Defectos: su control.
9. Subproductos lácteos: caseína, lactosuero, procesos de membrana aplicados para la obtención de derivados del lactosuero. Aplicaciones en la elaboración de alimentos.


Industria cárnica

1. Composición y calidad de la carne: el sistema proteico, evolución de la carne, parámetros de calidad y su relación con características bioquímicas. Microorganismos de riesgo.
2. Datos estadísticos de existencia de ganado bovino, faena y exportación de carnes en la Argentina. El problema de la aftosa y sus consecuencias para Argentina
3. Los frigoríficos : frigoríficos ciclo I (faena) , ciclo II (faena y despostada) y ciclo III (faena, despostada y otros procesos adicionales)
4. Análisis de las operaciones de faena y despostada en el frigorífico. Características tecnológicas que debe reunir un frigorífico moderno

5. La integración del novillo: rendimiento en carne, cuero, huesos, grasa y Menudencias. La cuota Hilton : cortes que la integran
6. Carnes envasadas al vacío y refrigeradas: vida útil - Factores que afectan la vida útil de la carne refrigerada
7. Hamburguesas, carne cocida, congelada - Factores que afectan la vida útil (recuento microbiano y color) de hamburguesas refrigeradas - Vida útil de hamburguesas congeladas
8. Embutidos crudos (salamín) y embutidos tratados térmicamente (salchicha, mortadela, morcilla)
9. Carnes curadas (jamón)

BIBLIOGRAFÍA

- Alais, C., Ciencia de la leche, Reverté, Barcelona, 1985.
- Bouzas, J., Dulce de leche: composition, formulation and production of this South American specialty, Proceedings, 3rd International Seminar Milchprodukte für die Süßwarenindustrie No 15, Solingen: Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenwirtschaft, 1997.
- Compañé Fernández, C., Quesos. Tecnología y control de calidad, Publ.Extensión Agraria, Madrid, 1976.
- Dilanjan, S.C., Fundamentos de la elaboración del queso, 1a. reimpresión, Acribia, Zaragoza, 1984.
- Eck, A., El queso, Omega, Barcelona, 1990.
- Girard, J.P. Tecnología de la carne y de los productos cárnicos. Acribia, Zaragoza, 1991.
- Goff, D. Dairy Science and Technology, Department of Food Science, University of Guelph, Canada. <http://www.foodsci.uoguelph.ca/dairyedu/home.html>
- Goff, D. Ice Cream, Department of Food Science, University of Guelph, Canada. <http://www.foodsci.uoguelph.ca/dairyedu/icecream.html>
- Hill, A.R., Cheese Site, Department of Food Science, University of Guelph, Canadá. www.foodsci.uoguelph.ca/cheese
- Lawrie, R.A. Ciencia de la carne. Acribia, 1998.
- Paltrinieri, Gaetano. Elaboración de productos cárnicos. Editorial Trillas, 2000.
- Price J.F. y Schweigert B.S. Ciencia de la carne y de los productos cárnicos. Acribia, Zaragoza, 1994.
- Ranken, M.D., Rodríguez Rebollo, M. Madrid Cenzano, J. Manual de industrias de la carne. AMV, Mundi Prensa, 2003.
- Richardson, R.I, Mead, G. C. Ciencia de la carne de ave, Acribia, Zaragoza, 1991.
- Spreer, E., Lactología industrial, 2a. ed., Acribia, Zaragoza, 1991.
- Walstra, P. y Jenness, R., Química y física lactológica, Acribia, Zaragoza, 1987.
- Walstra, P., Geurts, T. J. Noomen, A., Jellema, A., van Boekel, M.A. J. S. , Ciencia de la leche y tecnología de los productos lácteos, 2001.


Dra. María Carla Marino
Directora
Depto. de Química Orgánica



Universidad de Buenos Aires
Facultad de Ciencias Exactas y Naturales

Expte. Nº 0005990/2019.-

07 OCT 2019

VISTO las presentes actuaciones elevadas por el Departamento de Química Orgánica donde se comunican las materias obligatorias para la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos (Plan 2001) que se dictan desde dicho año, con sus correspondientes programas.

CONSIDERANDO:

de Personal a fojas 21.

y Planes de Estudio.

día de la fecha, y

Universitario.

La revista del personal docente informado por la Dirección

Lo aconsejado por la Comisión de Enseñanza, Programas

Lo actuado por este Cuerpo en su sesión realizada en el

en uso de las atribuciones que le confiere el Estatuto

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


ARTICULO 1º.- Dar validez al dictado y los correspondientes programas de las asignaturas que, desde el año 2001 se realizan en el Departamento de Química Orgánica, de acuerdo al detalle que figura en los Anexos que forman parte de la presente resolución.

ARTICULO 2º.- Comuníquese al Departamento de Química Orgánica y a la Dirección de Estudiantes y Graduados, difúndase en el ámbito de esta Casa de Estudios y cumplido, archívese.

RESOLUCION CD Nº

2422


Dra. ADALI PECCI
SECRETARIA ACADEMICA ADJUNTA


Dr. JUAN CARLOS REBORADA
DECANO