

FACULTAD INGENIERÍA		ESCUELA INGENIERÍA QUÍMICA		DEPARTAMENTO: TERMODINÁMICA Y FENÓMENOS DE TRANSPORTE	
ASIGNATURA Tecnología de Alimentos y sus Procesos en la Calidad del Producto Final				CÓDIGO 8-5191	pág. 1 de: 2
FECHA EMISIÓN	Nº DE EMISON	PERIODO VIGENTE	ULTIMO PERIODO		
<p>Objetivos</p> <p>El objetivo de este curso de Tecnología de alimentos y sus procesos en la calidad del producto final, es dar a estudiantes de Postgrado una visión general de la obtención de alimentos de buena calidad química-nutricional y sensorial evaluando materia prima, procesos tecnológicos convencionales y emergentes para el desarrollar de productos tradicionales de excelente calidad así como nuevos productos.</p> <p>Tema 1. Materia Prima</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Materia prima propiamente dicha: Definición y características. 2. Auxiliares tecnológicos: definición, tipos, función, usos, normas y control. 3. Auxiliares de fabricación: definición, tipos y características. 4. Clasificación de los alimentos según su materia prima y proceso tecnológico: alimentos simples y compuestos, tradicionales, extendidos y de imitación. <p>Tema 2 Producto final. Legislación y Etiquetado Obligatorio y Nutricional.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Producto final: Lote, Cuarentena Especificaciones Etiquetado, Código. Fecha de vencimiento 2. Etiquetado Nutricional. 3. Legislación: Legislación alimentaría nacional e internacional: Codex Alimentarius. Reglamento General de Alimentos. Normas COVENIN. Normas, Resoluciones, organismos de registros y control de alimentos. <p>Tema 3 Tecnología de productos cárnicos y sus procesos.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Carne: Definición características y composición 2. Métodos de conservación: maduración, deshidratación, pasteurización o cocido, curado y ahumado, etc. 3. Definición y clasificación de los Embutidos: crudos, escaldados y cocidos 4. Definición, esquemas tecnológicos, puntos críticos de control, características y clasificación de acuerdo a las Normas COVENIN de algunos de los productos carnicos más comercializados: Mortadelas, Jamón Cosido y Espalda Cosida etc. 5. Efectos de los métodos de conservación sobre el contenido nutricional y sensorial de los distintos productos cárnicos. <p>Tema 4 Tecnología de la Leche y sus procesos.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Definición de leche. Composición químico- nutricional. Propiedades. 2. Métodos de conservación de la leche: Pasteurización, esterilización y deshidratación. Esquemas Tecnológicos. Puntos críticos de control. 3. Producto final: características según Normas COVENIN. Cambios sensoriales y nutricionales durante los procesos de conservación en el producto final. 					
PROFESOR:	JEFE DPTO:	APR. CONS ESC:	APR. CONS FAC:	DIRECTOR	

FACULTAD INGENIERIA		ESCUELA INGENIERIA QUIMICA		DEPARTAMENTO: TERMODINÁMICA Y FENÓMENOS DE TRANSPORTE	
ASIGNATURA Tecnología de Alimentos y sus Procesos en la Calidad del Producto Final				CÓDIGO 8-	Pág. 2 de: 2
FECHA DE EMISIÓN:	Nº DE EMISIÓN:	PERIODO VIGENTE:	ULTIMO PERIODO:		
<p>Tema 5 Tecnología de Cereales y sus procesos.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Definición de Cereales. Diferentes Cereales. Composición químico- nutricional. Propiedades. 2. Procesos tecnológicos y elaboración de productos de cereales. 3. Esquemas tecnológicos y procesos. Puntos críticos de control. 4. Producto final: características según Normas COVENIN. Cambios sensoriales y nutricionales durante los procesos de conservación en el producto final. <p>Tema 6 Tecnología de Frutas y sus procesos.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Definición de Frutas. Composición químico- nutricional. Propiedades. 2. Métodos de conservación de algunas frutas térmicos y no térmicos. Elaboración de mermeladas, jugos, concentrados. 3. Esquemas Tecnológicos y procesos térmicos y no térmicos como: microfiltration tangencial, ultrafiltración etc. Puntos críticos de control. 4. Producto final: características según Normas COVENIN. Cambios sensoriales y nutricionales durante los procesos de conservación en el producto final. <p>Evaluación: Presentación de Seminarios.</p>					
PROFESOR:	JEFE DEPTO:	APR. CONS ESC:	APR. CONS FAC:	DIRECTOR	