



PROGRAMA ANALÍTICO DE LA ASIGNATURA
TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS
Modalidad Regular

Departamento de Ciencia y Tecnología

Carrera Ingeniería en Alimentos

Núcleo

Superior

Obligatorio

Carga horaria total: 144 horas

Docentes: Juan Alejandro Segura – Martín Martino

Objetivos

Los objetivos para quienes cursen la asignatura son:

- Tener criterios propios sobre la selección de tecnologías apropiadas, la radicación y modificación de plantas industriales.
- Adquirir conocimientos generales sobre las tecnologías y procedimientos de distintas industrias específicas de alimentos.

Saberes profesionales

En la asignatura se propician los siguientes saberes profesionales:

- Identificar, formular y resolver problemas de ingeniería en alimentos.
- Diseñar y desarrollar proyectos de ingeniería en alimentos
- Gestionar, planificar, ejecutar y controlar proyectos de ingeniería en alimentos
- Utilizar técnicas y herramientas de aplicación en la ingeniería en alimentos.
- Contribuir en la generación de desarrollos tecnológicos y/o innovaciones tecnológicas.
- Desempeñarse de manera efectiva en equipos de trabajo.
- Comunicarse de manera efectiva.
- Actuar de manera profesional, ética y responsable.
- Evaluar y actuar en relación con el impacto social de su actividad profesional en el contexto global y local.

- Aprender de manera continua y autónoma.
- Tener una actitud profesional emprendedora

Contenidos mínimos: Principios básicos de diseño de plantas de producción de alimentos. Formulación. Aditivos. Características particulares. Manipulación de materias primas y productos. Balances de materia y energía de plantas de producción de alimentos. Diseño de equipos. Elementos de estimación de las inversiones y del cálculo anticipado de costos.

Programa analítico

Unidad 1. Introducción. Concepto de tecnología. Tecnología de procesos. Características de los procesos industriales. Sistemas de producción. Descripción del proceso y de los equipos. Diagrama de flujo. Diagrama de proceso. P&I. Materiales. Normas. Planos descriptivos y constructivos. Planos de montajes. Instrucciones operativas y manuales. Programación de las operaciones.

Unidad 2. Estudio y diseño del producto. Innovación: Innovaciones de mantenimiento y de ruptura. Etapas del proceso creativo. Testeo de conceptos. Focus groups. Traducción de conceptos en especificaciones técnicas del prototipo: Brief de desarrollo de producto. Quality function deployment. Proceso de lanzamiento de nuevos productos: Formación de equipo de lanzamiento. Comité de desarrollo. Diseño del prototipo y del proceso de elaboración: Selección del proceso. Identificación de materias primas e ingredientes. Formulación / condiciones de proceso. Testeos preliminares del prototipo. Definición del packaging. Vida útil. Inscripción del producto. Investigación del mercado. Métodos: encuestas, evaluaciones, tendencias y proyecciones. Estudio de la competencia, estimación de los escenarios posibles.

Unidad 3. La planta. Selección de la ubicación. El lay-out. Obra civil. Instalaciones auxiliares: aire, vapor, energía eléctrica, gases. Características principales de cada una.

Unidad 4. Envasado y almacenamiento de alimentos. Protección de los alimentos de los efectos físicos, químicos, microbiológicos. Materiales de envasado, metal, plásticos rígidos, películas flexibles, papel y cartón. Tecnología del envasado. Sistemas combinados. Interacción entre envase y alimento.

Unidad 5. Planificación de la producción. Logística y distribución de alimentos. Sistemas de transporte. Sistemas de distribución. Calidad, tiempo y costo.

Unidad 6. Agua. Tratamiento de agua para proceso. Definición de parámetros del agua. Sistemas de tratamiento. Características de las principales tecnologías: carbón activado, intercambio iónico, tecnología de membranas.

Unidad 7. Industria de los jugos y concentrados. Características básicas de los productos. Estructura el mercado. Aspectos particulares de la tecnología de procesos. Equipos específicos. Principios de selección de procesos y equipos.

Unidad 8. Industria de las carnes rojas y derivados. Características básicas de los productos. Estructura el mercado. Aspectos particulares de la tecnología de procesos. Equipos específicos. Principios de selección de procesos y equipos.

Unidad 9. Industria de las carnes blancas y derivados. Características básicas de los productos. Estructura el mercado. Aspectos particulares de la tecnología de procesos. Equipos específicos. Principios de selección de procesos y equipos.

Unidad 10. Industria de la leche y los productos lácteos. Características básicas de los productos. Estructura el mercado. Aspectos particulares de la tecnología de procesos. Equipos específicos. Principios de selección de procesos y equipos.

Unidad 11. Industria de las harinas y los productos horneados. Características básicas de los productos. Estructura del mercado. Aspectos particulares de la tecnología de procesos. Equipos específicos. Principios de selección de procesos y equipos.

Unidad 12. Industria de pastas frescas y secas. Características básicas de los productos. Estructura el mercado. Aspectos particulares de la tecnología de procesos. Equipos específicos. Principios de selección de procesos y equipos.

Unidad 13. Industria de las grasas y margarinas. Características básicas de los productos. Estructura el mercado. Aspectos particulares de la tecnología de procesos. Equipos específicos. Principios de selección de procesos y equipos.

Unidad 14. Industria de las bebidas sin alcohol. Características básicas de los productos. Estructura el mercado. Aspectos particulares de la tecnología de procesos. Equipos específicos. Principios de selección de procesos y equipos.

Unidad 15. Industria del vino. Características básicas de los productos. Estructura el mercado. Aspectos particulares de la tecnología de procesos. Equipos específicos. Principios de selección de procesos y equipos.

Trabajos prácticos áulicos y extra áulicos

La nómina de TP y sus objetivos son:

TP N° 1: Seleccionar las tecnologías adecuadas de autoclavado para dos tipos de productos / capacidades de planta.

TP N° 2: Simular un desarrollo con lanzamiento de un producto / línea de productos.

TP N° 3: Seleccionar la macro y micro localización de una planta elaboradora de alimentos.

TP N° 4: Confeccionar el Layout de una planta elaboradora de alimentos en un edificio existente.

Bibliografía

Bibliografía Obligatoria

- Fellows, P. (1993) "Tecnología del procesado de los alimentos". Ed. Acribia. ISBN 10: 842000748X / ISBN 13: 9788420007489
- PERRY. 1992. "Manual del Ingeniero Químico". Quinta Edición. Mc. Graw-. Hill. México,.
- Singh, P. y Heldman, D. (2009) Introducción a la ingeniería de alimentos. Ed. Acribia. EAN 9788420011240, ISBN978-84-200-1124-0
- Brennan, J. G.; Butters, J. R. Cowell, N. D. ; Lilly, A. E. V. (1998) "Las operaciones de la Ingeniería de los Alimentos" Ed. Acribia. EAN 9788420008523, ISBN 978-84-200-0852-3
- Earle, R. L. (1988) "Ingeniería de los alimentos. Las operaciones básicas del procesado de los alimentos". Ed. Acribia. EAN 9788420006222, ISBN 978-84-200-0622-2

Bibliografía de consulta

- Desrosier, N. (1983) "Elementos de tecnología de alimentos". Ed. Ceca ISBN:9682603854.
- Gruda, Z. (1980) "Tecnología de la congelación de los alimentos" Ed. Acribia EAN: 9788420005836; ISBN: 978-84-200-0583-6
- Hayes, G. (1992) "Manual de datos para ingeniería en alimentos" Ed. Acribia EAN 9788420007274 ISBN 978-84-200-0727-4

Organización de las clases

La asignatura es teórico-práctica, con una carga de 60 horas de actividades prácticas, distribuidas entre trabajos prácticos y resolución de problemas, ejercicios y análisis de casos.

Clase expositiva: Todos los temas son expuestos y explicados en clase utilizando pizarrón, presentaciones con diapositivas, videos, etc. Las clases se desarrollan en un ambiente tendiente a promover el diálogo y la formulación de preguntas a fin de favorecer la comprensión de los diferentes contenidos disciplinares. Se trata de proporcionar ejemplos de interés general o en relación con la Ingeniería en Alimentos.

Clase de resolución de problemas, ejercicios y análisis de casos: El estudiantado cuenta con guías de actividades y trabajos prácticos que incluyen preguntas y problemas, ejercicios y/o análisis de casos que se resuelven y/o discuten en el aula. En estas clases prácticas el equipo docente atiende consultas individuales o grupales vinculadas con las actividades propuestas. Se promueve la participación activa del estudiantado en un ambiente de discusión, favoreciendo la expresión escrita y oral.

Formas de evaluación y acreditación

La modalidad de evaluación y aprobación se regirá según el Régimen de Estudios vigente. Las instancias evaluativas calificadas constan de dos parciales y sus respectivos recuperatorios, informes de los trabajos prácticos grupales y su exposición oral y examen integrador en caso de no promocionar.