1- CARRERA: Diplomatura en Ciencia y Tecnología

2- AÑO: ver foja académica

3- NOMBRE DE LA ASIGNATURA: Introducción a la Tecnología de los alimentos.

4- NOMBRE DEL PROFESOR:

5- NÚCLEO AL QUE PERTENECE LA MATERIA: Complementario.

6- ÁREA DEL CONOCIMIENTO: General

7- TIPO DE ASIGNATURA: Teórico- práctico

8- CRÉDITOS: 6

9- CARGA HORARIA TOTAL: 72 horas

10- PROGRAMA ANALÍTICO:

TEMA 1. INTRODUCCIÓN. LA CARRERA. INCUMBENCIAS.

- La Universidad, las careras, las autoridades, Departamentos, etc. El alumno de ingeniería en Alimentos. Carrera de Grado y títulos intermedios. Articulación de la Diplomatura y el ciclo superior. El Ingeniero en Alimentos, incumbencias del título. El profesional, docente, investigador.

TEMA 2. CIENCIA Y TECNOLOGÍA.

- La ciencia. Pensamiento científico. Tecnología. Responsabilidad social del científico y del Tecnólogo.
- Realidad de la ingeniería en alimentos. La industria. Los avances tecnológicos.

TEMA 3. LEGISLACIÓN.

- El Código Alimentario Argentino.

TEMA 4. CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE LOS ALIMENTOS.

- Normas de implementación e la industria alimenticia.
- Sistemas de Calidad. Control y Gestión. Documentación-manuales. Implementación de normas y procedimientos, mejora continua.
- Buenas Prácticas de Manufactura. Normas de seguridad. ART. Riesgos en el trabajo. Responsabilidades.
- Normas HACCP.

TEMA 5. PRODUCCIÓN

- Producción. Operaciones de la Industria de los Alimentos. Mantenimiento preventivo. Control de proceso. Ciclo productivo. Programación de la producción. Gráfico de Gantt.
- Productividad. Rendimiento. Estándares. Control de variables (prevención-corrección).
- Líneas de producción. Diagrama de flujo. Layout. Tipos de distribución: ventajas y desventajas.
- Equipamiento de la industria. Procesos industriales. Panificados. Vino y Cerveza. Conservas. Lácteos. Golosinas.

TEMA 6. INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO.

- Investigación y desarrollo. Definición del producto. Creatividad e innovación. Nuevos productos-competencia. Oportunidades. Packaging. Atención al cliente. Relación de oferta y demanda.

TEMA 7. LA EMPRESA

- La Empresa. Definiciones y conceptos básicos. Organización de la empresa. Organigrama. Organización Industrial.
- Departamentos que componen la empresa. Comercialización: ventas, estudios de mercado, marketing. Administración de RRHH.: Selección de personal, responsabilidad social, sueldos y jornales, descripción de puestos, capacitación y desarrollo, motivación, evaluación de desempeño. Departamento de compras: función, sistemas de compras, logística, selección de proveedores, presupuestos, análisis económicos.