FACULTAD DE INGENIERIA
Universidad de Buenos Aires

Planificaciones

7630 - Industrias Alimenticias

Docente responsable: NEGRO JUAN CARLOS

OBJETIVOS

Adquirir un conocimiento general de alimentos y los procesos utilizados para su procesamiento, elaboración y conservación de manera de poder desempeñarse en los principales procesos alimentíceos donde generalmente actúa el ingeniero químico, desarrollando conceptos tales como la importancia de la materia prima, las diferentes tecnologías para su utilización, su economía y mercados
A través de la realización de los trabajos prácticos se desarrollará la aplicación de los conceptos mencionados mediante el análisis y discusión de alguna industria seleccionada.

CONTENIDOS MÍNIMOS

-

PROGRAMA SINTÉTICO

A Introducción - La industria alimenticia
1.Su ubicación en la economía del país. Principales sectores. Potencial exportador.
2.Procesamiento y conservación de alimentos.

B Alimentos del reino vegetal
3.Industrias oleaginosas - Aceites y subproductos.
4.Industrialización de cereales, harinas y productos derivados.
5.Industria frutihortícola. Enlatados y conservas.
6.Alimentos azucarados y bebidas.

C Alimentos del reino animal
7.Industrialización de carnes y productos de la pesca. Enlatados.
8.Industria láctea y sus derivados.

D Calidad en alimentos
9.Calidad y control
10.Legislación

E Comercialización, fraccionamiento, empaque y distribución
11.Comercialización de productos alimenticios.
12.Materiales para embalaje. Papel, aluminio, acero, películas, laminados.
13.Distribución de productos alimenticios. Logística. La cadena de frío.

PROGRAMA ANALÍTICO

Introducción de la Industria Alimenticia - Introducción a los Alimentos
Contexto coyuntural de la industria en la Argentina y el mundo. Rol del Ingeniero Químico en la Industria Alimenticia
Nutrición - Composición de alimentos - Calidad de alimentos
Marco Regulatorio
Nacionales: CAA, decretos, otras resoluciones, CONAL
Internacionales: Codex Alimentarius, Mecosur, otras regiones (UE, USDA, FDA, FAO, OMS, etc)
Disposiciones Generales (I) - Rotulación (V)
Preservación de alimentos
Establecimientos (II) - Normas Generales de Alimentos (III) - Aditivos (XVIII) - Correctivos y Coadyuvantes (XVI)
Gestión de la Calidad en la Industria Alimentaria
Gestión de la Calidad (ISO 9.001) - Gestión de la Inocuidad Alimentaria (BPM, HACCP, ISO 22.000)
Industria de Oleaginosas
Alimentos Grasos (VII)
Industria Láctea
Alimentos Lácteos (VIII)
Industria de Farináceos
Alimentos Farináceos (IX)
Alimentos Azucarados
Alimentos Azucarados (X)
Empaque de alimentos
Envases (IV)
Alimentos Varios
Productos Estimulantes (XV) – Alimentos dietéticos (XVII)

Bebidas
Bebidas Analcohólicas (XII) – Bebidas Fermentadas (XIII) – Bebidas Alcohólicas (XIV)
Carnes y Vegetales
Alimentos Cárnicos (VI) - Alimentos Vegetales (XI)

BIBLIOGRAFÍA

(B1) Microbiología e Higiene de los Alimentos
P.R.Hayes
Editorial ACRIBIA (I.S.B.N. 84-200-0740-4)

(B2) Ciencia y Tecnología de la Leche
J.Amiot
Editorial ACRIBIA (I.S.B.N. 84-200-0713-7)

(B3) Ciencia y Tecnología de la Panificación
G.Quaglia
Editorial ACRIBIA (I.S.B.N. 84-200-0718-8)

(B4) Tecnología de los Alimentos -Volumen I: Componentes de los alimentos y procesos
Juan A. Ordoñez
Editorial SINTESIS (I.S.B.N. 84-7738-575-0)

(B5) Tecnología de los Alimentos - Volumen II: Alimentos de Origen Animal
Juan A.Ordoñez
Editorial SINTESIS (I.S.B.N. 84-7738-576-9)

(B6) HACCP, Enfoque práctico
S.Mortimore y C. Wallace
Editorial ACRIBIA (I.S.B.N. 84-200-0814-1)

(B7) Código Alimentario Argentino

RÉGIMEN DE CURSADA

Metodología de enseñanza

Exposiciones Teóricas con desarrollo de trabajos prácticos

Modalidad de Evaluación Parcial

Trabajos prácticos y coloquio integrador

CALENDARIO DE CLASES

Semana	Temas de teoría	Resolución de problemas	Laboratorio	Otro tipo	Fecha entrega Informe TP	Bibliografía básica
<1> 11/03 al 16/03	Conmemoración del Paso a la Inmortalidad del General José de San Martín	---------- FERIADO ----------	---------- FERIADO ----------	---------- FERIADO ----------	---------- FERIADO ----------	---------- FERIADO ----------
<2> 18/03 al 23/03	Introducción de la Industria Alimenticia - Introducción a los Alimentos	Negro Ippolito	----------	----------	----------	Ver bibliografía
<3> 25/03 al 30/03	Marco Regulatorio	Ippolito	----------	Conformación de los Grupos	----------	Ver bibliografía
<4> 01/04 al 06/04	Gestión de la Calidad en la Industria Alimentaria	Ippolito	----------	Explicación TP1 (Individual) Rotulación de Alimentos Rotulación de alimentos	----------	Ver bibliografía
<5> 08/04 al 13/04	Preservación de alimentos	Ippolito	----------	----------	----------	Ver bibliografía
<6> 15/04 al 20/04	Empaque de alimentos	Ippolito	----------	----------	Entrega TP1 (Individual) Rotulación de Alimentos	Ver bibliografía
<7> 22/04 al 27/04	Industria Láctea	Ippolito	----------	Explicación TP2 (Grupal)	----------	Ver bibliografía
<8> 29/04 al 04/05	Conmemoración del día de la raza	---------- FERIADO ----------	---------- FERIADO ----------	---------- FERIADO ----------	---------- FERIADO ----------	---------- FERIADO ----------
<9> 06/05 al 11/05	Industria de Farináceos	Ippolito	----------	----------	Entrega TP2 (Grupal)	Ver bibliografía
<10> 13/05 al 18/05	Alimentos Azucarados	Ippolito	----------	Explicación TP3 (Grupal)	----------	Ver bibliografía
<11> 20/05 al 25/05	Alimentos Varios	Ippolito	----------	----------	----------	Ver bibliografía
<12> 27/05 al 01/06	Bebidas	Negro	----------	----------	Presentación preliminar TP3 (Grupal)	Ver bibliografía
<13> 03/06 al 08/06	Industria de Oleaginosas	Negro	----------	Entrega de evaluación de la presentación preliminar TP3 (Grupal) y solicitud de ajustes para exposición final	----------	Ver bibliografía
<14> 10/06 al 15/06	Carnes y Vegetales	Negro	----------	----------	Presentación definitiva TP3 (Grupal)	Ver bibliografía
<15> 17/06 al 22/06	Conmemoración de la Vuelta de Obligado	---------- FERIADO ----------	---------- FERIADO ----------	---------- FERIADO ----------	---------- FERIADO ----------	---------- FERIADO ----------
<16> 24/06 al 29/06	Exposición de Trabajos Prácticos	Ippolito	----------	----------	Exposición TP3 (Grupal)	----------

CALENDARIO DE EVALUACIONES

Evaluación Parcial

Oportunidad	Semana	Fecha	Hora	Aula
1º	5	12/09	19:00	
2º	6	19/09	19:00	
3º	7	26/09	19:00	
4º				