

F.I.R.E.AP.01

V. 1

Responsable: Asesoría Pedagógica

Fecha: 12/08/2019

PROGRAMA ANUAL

ESPACIO CURRICULAR: TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	
Área: Técnica	Ciclo lectivo: 2023
Formato: Asignatura	Año de cursado: 6° A-B-C
Horas semanales: 6 hs.	Docentes a cargo: Verónica Enriquez, Eliana Macías, Angela Algoberro, Enrique Duchini
<p>Capacidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Analizar, Comprender, interpretar y explicar los procesos productivos y la tecnología de los alimentos de origen vegetal y animal. • Interpretar y comprender las líneas de producción de distintos alimentos, las maquinarias específicas utilizadas en la industria alimentaria, el fundamento y funcionamiento de las mismas. • Desarrollar, seleccionar, y adaptar tecnologías y procesos tecnológicos para la producción, industrialización y conservación de alimentos de origen animal y vegetal. • Construir e interpretar esquemas, resúmenes y gráficos sobre los saberes trabajados. • Emplear un lenguaje apropiado para expresarse en forma oral y escrita. • Presentar información relacionada con los temas abordados en distintos soportes y formatos, en forma ordenada y clara, utilizando un vocabulario adecuado. • Buscar, seleccionar y procesar información de carácter científico y técnico, utilizando las TIC y otras fuentes. • Comprender la importancia de garantizar la <i>Equidad de Género</i> en el ámbito laboral, donde continúan las desigualdades. • Concientizar sobre el aprovechamiento y valorización de residuos alimentarios. 	
INTRODUCCIÓN A LA TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	
Eje I	<p>Conocimiento y comprensión del concepto de Tecnología de los alimentos y la importancia del técnico en Tecnología de los alimentos.</p> <p>Diferenciación entre materia prima e insumos.</p> <p>Comprensión e identificación de procesos productivos: continuos y discontinuos, primarios y secundarios.</p> <p>Representación de un proceso productivo de la industria alimentaria a través de Diagramas de flujo.</p>

F.I.R.E.AP.01

V. 1

Responsable: Asesoría Pedagógica

Fecha: 12/08/2019

TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS VEGETALES	
Eje II	<p>Representación de los procesos de maduración, conservación y comercialización de frutas y hortalizas. Reconocimiento de operaciones realizadas en una empacadora de frutas y hortalizas.</p> <p>Comprensión, interpretación y explicación del Método Appert para fundamentar el uso de equipos y variables a tener en cuenta en la elaboración de conservas de frutas y hortalizas y concentrados de tomate. Aplicación práctica en la elaboración de conservas.</p> <p>Reconocimiento, identificación y clasificación de la variabilidad de empaques y embalajes y su aplicación en la industria para cada producto. Envase primario, secundario y terciario.</p> <p>Comprensión de las tecnologías de envasado en atmósfera protectora (EAP) y la calidad del alimento, ventajas e inconvenientes de cada tipo: vacío, atmósfera controlada, atmósfera modificada. Principales gases utilizados en el envasado en atmósfera protectora.</p> <p>Comprensión, interpretación y explicación de distintos métodos para la elaboración de alimentos desecados y deshidratados.</p> <p>Representación del proceso de elaboración industrial de dulce de membrillo.</p> <p>Reconocimiento del diseño, fundamento y funcionamiento de concentradores para la elaboración de confituras.</p> <p>Representación de procesos de producción de harina de trigo.</p> <p>Representación de procesos de producción de aceitunas verdes fermentadas.</p> <p>Reconocimiento de los tratamientos tecnológicos de obtención, conservación y comercialización del aceite de oliva.</p> <p>Conceptualización de los procesos de obtención de miel. Reconocimiento de las técnicas de envasado y conservación.</p> <p>Identificación, fundamentación y comprensión del funcionamiento de equipos y maquinarias utilizadas en cada proceso productivo estudiado.</p> <p>Elaboración de los correspondientes diagramas de flujo para los procesos estudiados.</p>
TECNOLOGÍA DE LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS	
Eje III	<p>Comprensión de las operaciones tecnológicas básicas en la producción de leche fluida: recogida, higienización, homogeneización, métodos de conservación (pasteurización, esterilización, deshidratación). Identificación del proceso de envasado y conservación.</p>

F.I.RE.AP.01

V. 1

Responsable: Asesoría Pedagógica

Fecha: 12/08/2019

	<p>Representación de los procesos tecnológicos de elaboración y comercialización de leche evaporada, leche condensada, leche en polvo, dulce de leche. Ejemplificación de los procesos tecnológicos de elaboración de productos lácteos: manteca, crema de leche, ricota y quesos. Identificación, fundamentación y comprensión del funcionamiento de equipos y maquinarias utilizadas en cada proceso productivo estudiado. Elaboración de los correspondientes diagramas de flujo. Aplicación práctica en la elaboración de productos lácteos.</p>
	<p>TECNOLOGÍA DE LA CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS</p>
<p>Eje IV</p>	<p>Ejemplificación del faenamiento y procesado de la carne vacuna, porcina, de aves. Aplicación de los procesos físicos de conservación (refrigeración, congelación, descongelación y radiación). Reconocimiento y diferenciación de los productos cárnicos: Salazones, Chacinados y Conservas. Comprensión de los procesos generales de elaboración (picado, mezclado, llenado, etc.). Comprensión del procesado de la carne de pescado: refrigerado, congelado, salado, ahumado, conservas, etc. Identificación, fundamentación y comprensión del funcionamiento de Equipos y maquinarias utilizadas en cada proceso productivo estudiado Elaboración de los correspondientes diagramas de flujo.</p>
<p>BIBLIOGRAFÍA</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cuadernillo de Material didáctico elaborado por la docente. 2. Tecnología 9. Álvarez, A.; Marey, G. A – Z Editora. Argentina. 3. Tecnología de los alimentos. Volumen II. Ordóñez, J. Editorial Síntesis. España. 4. Operaciones unitarias en la Ingeniería de los alimentos. Ibarz, A; Barboza, G. Ediciones Mundiprensa. 5. “Algoritmos”. Control de Calidad de los alimentos. Cátedra de Cálculo Estadístico y Biometría. Facultad de Ciencias Agrarias. UNCuyo. Elaboración y conservación de frutas y hortalizas. De Michelis, A. Editorial Hemisferio Sur. Argentina. 2008. 6. Tecnología de la fabricación de conservas. Sielaf. Editorial Acribia. España. 2009. 7. Conservas vegetales de frutas y hortalizas. Bergeret. Editorial Salvat. España. 1953. 8. Productos conservados esterilizados en envase hermético. Vignoni, Lucía. Cátedra de Bromatología. Facultad de Ciencias Agrarias. UNCuyo. 2011 9. Ciencia de los alimentos. Potter, N.; Hotckiss, J. 5ta. Edición. 2007.

F.I.RE.AP.01

V. 1

Responsable: Asesoría Pedagógica

Fecha: 12/08/2019

	<p>Editorial Acribia. España.</p> <p>10. Manual del procesado de alimentos. Brennan. Editorial Acribia. España</p> <p>11. Ciencia y tecnología de los Alimentos. Editorial Acribia.</p> <p>12. Tecnología de los alimentos. Helen Charley. Editorial Limusa. Conservas alimenticias. Hersom y Hulland. Editorial Acribia. España.</p> <p>13. Campbell – Platt, G. Ciencia y tecnología de los Alimentos. Editorial Acribia.</p> <p>14. Rankem, M. MANUAL DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS. Editorial Acribia. 1993</p> <p>15. Kuklinski, C. NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA. Ediciones Omega.2003</p> <p>16. Helen Charley. TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS. Editorial Limusa.</p>
<p>CIBERGRAFÍA</p>	<p>http://www.anmat.gov.ar/alimentos/normativas_alimentos_caa.asp (Código Alimentario Argentino)</p> <p>www.fao.org</p> <p>http://www.mundolatas.com/APERTIZACION.htm</p>