



CARRERA Ingeniería en Alimentos
ASIGNATURA Industrias Alimentarias
TIPO Obligatoria

PLAN 2003
COD. 1AC

PROGRAMA ANALÍTICO

(A partir del Ciclo Lectivo 2016)

UNIDAD 1: La Industria Láctea.

Análisis económico del sector.

Composición y efecto de los tratamientos físicos y químicos sobre los componentes de la leche.

Leche fluida.

Crema de leche. Manteca.

Dulce de leche.

Yogur, y otras leches fermentadas.

Quesos. La elaboración de distintos tipos de quesos:

Leches concentradas y Leche en polvo. Helados. Otros productos.

UNIDAD 2: Industrias de las Carnes.

Carnes rojas: Análisis económico del sector.

Pescados y mariscos: Análisis económico del sector.

Aves: Análisis económico del sector.

Productos frescos y congelados.

Productos cocidos. Conservas.

Carne cruda picada. Hamburguesas. Carnes reconstituidas y texturizadas.

Embutidos. Pastas finas. Embutidos crudos y cocidos. Embutidos secos.

Carnes curadas crudas y cocidas.

Salazones. Productos escabechados. Productos ahumados.

Subproductos.

UNIDAD 3: Industrias de los cereales y derivados.

Análisis económico del sector.

Producción de harinas, gluten y almidones.

Elaboración del Pan.

Elaboración de galletas (diferentes tipos)

Pastas alimenticias (secas y frescas, con y sin relleno)

Cereales para el desayuno (diferentes tipos).

UNIDAD 4: Procesamiento de frutas y hortalizas.

Análisis Económico del Sector.

Frutas. Almacenamiento de frutas frescas. Conservas de frutas. Frutas deshidratadas.

Dulces, jaleas y mermeladas.



Jugos y aromas.

Hortalizas. Almacenamiento de hortalizas frescas.

Conservas. Hortalizas congeladas.

Hortalizas deshidratadas. Purés deshidratados.

UNIDAD 5: La industria de las bebidas.

Análisis económico del sector.

Aguas embotelladas. Bebidas sin alcohol. Gaseosas. Jugos de frutas (jugo de manzana).

Bebidas alcohólicas. Vinos. Cervezas. Bebidas destiladas. Licores.

UNIDAD 6: Producción de ingredientes y aditivos.

Análisis económico del sector.

Azúcares y polisacáridos. Jarabes de maíz. Jarabe de alta fructosa. Almidones modificados.

Derivados de celulosa. Gomas xantano y gelano. Pectinas. Alginatos. Lecitina de soja.

Acidulantes: ácido cítrico, vinagre, ácido láctico. Colorantes. Potenciadores de sabor.

Aromatizantes.

Huevos y derivados, mayonesa.

UNIDAD 7: Golosinas y Productos estimulantes.

Análisis económico del sector.

Confituras. Caramelos duros, blandos y rellenos. Chiclos, diferentes tipos. Alfajores. Cacao en polvo. Chocolate.

Café. Yerba mate. Té.

UNIDAD 8: Oleaginosas y sus derivados.

Análisis económico del sector.

Obtención de aceites: girasol, maíz y oliva. Otros. Refinación. Aceites hidrogenados.

Soja y sus derivados

BIBLIOGRAFÍA

General

- “Estrategia y Dinámica de la Innovación en la Industria Alimentaria Argentina”, Ghezán y otras, Astralib, 2006.
- “Fábricas de Alimentos”, Bartholomai, Alfred. Acribia.
- “Elementos de Tecnología de Alimentos”, Desrosier, N.W., CECSA, 1998.
- “Manual de Industrias de los Alimentos”, Ranken, M.D. Acribia, 1993.
- “Introducción a la Bioquímica y Tecnología de Alimentos”, Cheftel y Cheftel, Acribia, 1976.
- “Technologie Alimentari”, Fantozzi, Paolo. Università degli Studi di Perugia, 1995.
- “Nuevo Manual de Industrias Alimentarias”, Madrid, V. Mundi-Prensa, 2001.



Específica

- “Tecnología de los Productos Lácteos”, Earle, Ralph, Acribia, 2000.
- “Ciencia de la Leche”, Alais, Reverté, 1985.
- “Ciencia y Tecnología de la Leche”, Amiot, Acribia, 1991.
- “Tecnología Lactológica”, Veisseyre, Acribia, 1980.
- “El Queso”, Eck, Omega, 1990.
- “Fabricación del Queso”, Scott, R. Acribia, 1991.
- “Transformación Industrial del Ganado Porcino: Chacinados y Salazones”, Almada, Carlos, UN de Luján, 2008.
- “Elaboración de chacinados secos y salazones”, Vendevre, J Citeca, 1983.
- “Productos Cárnicos: Elaboración”FAO.
- “Ciencia de la Carne y de Productos Cárnicos”, Price, Acribia, 1994.
- “Carne y Productos Cárnicos. Tecnología, Química y Microbiología”, Varnam, A. Acribia, 1998.
- “Tecnología de la Carne y de los Productos Cárnicos” Gerard.
- “El Pescado y los Productos derivados de la Pesca” Rutter, 2000.
- “Postharvest Technology of Horticultural Crops”, Kader, A y otros University of California, 1993.
- “Frutas y Hortalizas mínimamente procesadas y Refrigeradas”, Wiley, R. .C. Acribia, 1997.
- “Tecnología de la Fabricación de Conservas”, Sielaff, H. Acribia, 2000.
- “A Complete Course in Canning”, Vol I y II, Lopez, Anthony, The Canning Trade, 1975.
- “Conservación No Térmica de Alimentos”, Barboza-Canovas, G y otros Acribia.
- “Alimentos Transgénicos”, Pedauye, J y otros. McGraw-Hill, 2000.
- “Principios de Ciencia y Tecnología de los Cereales”, Hosenev; Acribia, 1991.
- “Tecnología de la Industria Galletera”, Manley.
- “Tratado de Panificación y Bollería”, Calaveras; Mundi-Prensa, 1996.
- “Ciencia y Tecnología de la Panificación”Quaglia.
- “Bebidas”, Varnam, A. Acribia, 1997.
- “Biotecnología de la cerveza y la malta”, Hough; Acribia.
- “Chocolate, Cocoa and Confectionery”, Minifie; Chapman & Hall, 1989.
- “Ingeniería Industrial Alimentaria” Vol. I y II, Mafart, Pierre, Acribia 1994.
- “Handbook of Food Engineering Practice”, Valentas y otros, 1999 CRC Press, 1997.
- Toledo, “Fundamentos de Tecnología de los Alimentos”, Acribia, 2001.
- “Handbook of Food Engineering”, Heldman, D, Land; Ed. Marcel Decker. 1992.
- “Biochemical Engineering and Biotechnology Handbook”, Atkinson, B. y Ferda Mavituna: IRL press, 1988.