



UNIVERSIDAD TÉCNICA FEDERICO SANTA MARÍA

TÉCNICO UNIVERSITARIO EN CONTROL DE ALIMENTOS

| | | | | | | | | |
|--|--|----------------|-----|-----------------------|---|--|--|--|
| Sigla Asignatura: | LTE000 | Sigla Carrera: | CDA | Hr. Teóricas semana: | 0 | | | |
| Asignatura | LABORATORIO DE TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS | | | Hr. Prácticas semana: | 5 | | | |
| Requisito(s) | Tecnología de Alimentos I | | | Hr. Total semana: | 5 | | | |
| OBJETIVO(s) Al aprobar la asignatura, el alumno será capaz de: | | | | | | | | |
| 1. Seleccionar equipos y controles adecuados para un proceso en particular. 2. Preparar y evaluar productos alimentarios utilizando equipamiento análogo al de la industria alimentaria | | | | | | | | |
| CONTENIDOS: | | | | | | | | |
| 1. Tecnologías de pulpas y concentrados <ul style="list-style-type: none">• Elaboración de mermeladas, pulpas y concentrados• Control de las variables de proceso y de producto terminado 2. Tecnología de productos enlatados <ul style="list-style-type: none">• Elaboración de mariscos, pescados, frutas y verduras enlatadas• Control de las variables de proceso y de producto terminado 3. Tecnología de productos cárneos <ul style="list-style-type: none">• Elaboración de carne curada• Elaboración de embutidos y otras cecinas cocidas y crudas• Control de las variables de proceso y producto terminado 4. Tecnología de productos lácteos <ul style="list-style-type: none">• Elaboración de mantequilla, queso y yogurt• Control de las variables de proceso y producto terminado 5. Tecnología de deshidratados <ul style="list-style-type: none">• Elaboración de frutas deshidratadas• Control de las variables de proceso y producto terminado. 6. Congelación y refrigeración <ul style="list-style-type: none">• Elaboración de mariscos, pescados, carnes, frutas y verduras congeladas• Control de las variables de proceso y producto terminado. 7. Tecnología de cereales <ul style="list-style-type: none">• Elaboración de pan y otros productos farináceos• Control de las variables de proceso y producto terminado. | | | | | | | | |
| METODOLOGÍA DE TRABAJO: Expositiva y clases prácticas en laboratorio y desarrollo de trabajos de investigación individuales o grupales. Visitas Industriales. | | | | | | | | |
| EVALUACION: Pruebas de pre y post-laboratorio, informes de laboratorio. | | | | | | | | |
| BIBLIOGRAFIA: <ol style="list-style-type: none">1. Brennan, J. G. "Las operaciones de la ingeniería de los alimentos", Zaragoza , Ed. Acribia, 1980.2. Fellows P. "Tecnología del Procesados de los Alimentos", España, Ed. Acribia, 1994.3. Ordóñez J. A. " Tecnología de los Alimentos", Vol. I , España, Ed. Síntesis, 1998. | | | | | | | | |
| Elaborado por: Rafael Solar Arcos – Miguel Zazopulos Garay Aprobado por: Consejo Normativo de Sedes, julio de 2004 Actualizado por: Observaciones: | | | | | | | | |