



**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
<b>OBJETIVO(s)</b> Al aprobar la asignatura, el alumno será capaz de:				
<div><div>1.</div><div>Seleccionar equipos y controles adecuados para un proceso en particular.</div></div> <div><div>2.</div><div>Preparar y evaluar productos alimentarios utilizando equipamiento análogo al de la industria alimentaria</div></div>				
<b>CONTENIDOS:</b>				
<div><div>1.</div><div><b>Tecnologías de pulpas y concentrados</b><ul style="list-style-type: none"><li>Elaboración de mermeladas, pulpas y concentrados</li><li>Control de las variables de proceso y de producto terminado</li></ul></div></div> <div><div>2.</div><div><b>Tecnología de productos enlatados</b><ul style="list-style-type: none"><li>Elaboración de mariscos, pescados, frutas y verduras enlatadas</li><li>Control de las variables de proceso y de producto terminado</li></ul></div></div> <div><div>3.</div><div><b>Tecnología de productos cárneos</b><ul style="list-style-type: none"><li>Elaboración de carne curada</li><li>Elaboración de embutidos y otras cecinas cocidas y crudas</li><li>Control de las variables de proceso y producto terminado</li></ul></div></div> <div><div>4.</div><div><b>Tecnología de productos lácteos</b><ul style="list-style-type: none"><li>Elaboración de mantequilla, queso y yogurt</li><li>Control de las variables de proceso y producto terminado</li></ul></div></div> <div><div>5.</div><div><b>Tecnología de deshidratados</b><ul style="list-style-type: none"><li>Elaboración de frutas deshidratadas</li><li>Control de las variables de proceso y producto terminado.</li></ul></div></div> <div><div>6.</div><div><b>Congelación y refrigeración</b><ul style="list-style-type: none"><li>Elaboración de mariscos, pescados, carnes, frutas y verduras congeladas</li><li>Control de las variables de proceso y producto terminado.</li></ul></div></div> <div><div>7.</div><div><b>Tecnología de cereales</b><ul style="list-style-type: none"><li>Elaboración de pan y otros productos farináceos</li><li>Control de las variables de proceso y producto terminado.</li></ul></div></div>				
<b>METODOLOGÍA DE TRABAJO:</b>				
Expositiva y clases prácticas en laboratorio y desarrollo de trabajos de investigación individuales o grupales. Visitas Industriales.				
<b>EVALUACIÓN:</b>				
Pruebas de pre y post-laboratorio, informes de laboratorio.				
<b>BIBLIOGRAFIA:</b>				
<div><div>1.</div><div><b>Brennan, J. G.</b> “Las operaciones de la ingeniería de los alimentos”, Zaragoza , Ed. Acribia, 1980.</div></div> <div><div>2.</div><div><b>Fellows P.</b> “Tecnología del Procesados de los Alimentos”, España, Ed. Acribia, 1994.</div></div> <div><div>3.</div><div><b>Ordóñez J. A.</b> “ Tecnología de los Alimentos”, Vol. I , España, Ed. Síntesis, 1998.</div></div>				
<b>Elaborado por:</b> Rafael Solar Arcos – Miguel Zazopulos Garay				
<b>Aprobado por:</b> Consejo Normativo de Sedes, julio de 2004				
<b>Actualizado por:</b>				
<b>Observaciones:</b>				