Universidad Nacional de Luján
Departamento de
Tecnologia

DISPOSICION PRESIDENTE/A DEL CONSEJO DIRECTIVO DEPARTAMENTO DE TECNOLOGÍA DISPPCD-T : 91 / 2025

LUJÁN, BUENOS AIRES

VISTO: La presentación del programa de la asignatura Tecnología de Alimentos (41942) correspondiente a la Carrera de Tecnicatura Universitaria en Inspección de Alimentos efectuada por la Profesora Responsable; y

CONSIDERANDO:

Que el referido programa se presentó ante la Comisión Plan de Estudios de la Carrera de Tecnicatura Universitaria en Inspección de Alimentos, la que aconseja su aprobación.

Que corresponde al Consejo Directivo la aprobación de los programas de las asignaturas de las distintas carreras a las que presta servicios académicos este Departamento, conforme el artículo 64, inciso d) del Estatuto de esta Universidad.

Que el Consejo Directivo Departamental, mediante Disposición DISPCD-TLUJ: 0000357/14, delegó en su Presidente la emisión de actos administrativos de aprobación de programas de asignaturas, que cuenten con el informe favorable de la Comisión Plan de Estudios correspondiente.

Por ello,

LA PRESIDENTA DEL CONSEJO DIRECTIVO

DEL DEPARTAMENTO DE TECNOLOGÍA

D I S P O N E:

ARTÍCULO 1°.- APROBAR el programa de la asignatura Tecnología de Alimentos (41942): 2025 - Planes 19.01 y 19.02, correspondiente a la

Carrera de Tecnicatura Universitaria en Inspección de Alimentos, que como Anexo forma parte de la presente Disposición.-

ARTÍCULO 2°.- Regístrese, comuníquese, remítase a la Dirección General de Asuntos Académicos. Cumplido, archívese.-

Mgter. Jimena O. MAZIERES - Presidenta Consejo Directivo - Departamento de Tecnología

PROGRAMA OFICIAL

DENOMINACIÓN DE LA ACTIVIDAD: 41942 – Tecnología de Alimentos
TIPO DE ACTIVIDAD ACADÉMICA: Asignatura.

CARRERA: Tecnicatura en Inspección de Alimentos
PLAN DE ESTUDIOS: 19.01; 19.02

DOCENTE RESPONSABLE:
Hernández Pezzani Carolina, Ing. en Alimentos – Profesora Adjunta.

EQUIPO DOCENTE:
Sillón Ma. Clara, Ing. en Alimentos – Jefa de Trabajos Prácticos
Villarreal Andrea, Ing. en Alimentos – Jefa de Trabajos Prácticos

ACTIVIDADES CORRELATIVAS PRECEDENTES
Para los Planes de Estudio: 19.02 ; 19.01

PARA CURSAR: 41941 – Materias Primas y Preprocesamiento. Regular.
PARA APROBAR: 41941 – Materias Primas y Preprocesamiento. Aprobada.

CARGA HORARIA TOTAL: HORAS SEMANALES: 6 - HORAS TOTALES: 96
DISTRIBUCIÓN INTERNA DE LA CARGA HORARIA:
CLASES TEÓRICAS: 75%, 72 horas.
TRABAJOS PRÁCTICOS: 25%, 24 horas.

PERÍODO DE VIGENCIA DEL PRESENTE PROGRAMA: 2025

CONTENIDOS MÍNIMOS O DESCRIPTORES

Tecnología de alimentos proteicos: carne y productos cárnicos; lácteos, pescados y productos de mar; huevo y derivados, soja.
Tecnología de alimentos no proteicos: cereales y oleaginosas. Frutas y hortalizas. Alimentos fruitivos. Azúcares y derivados. Bebidas. Nuevas tecnologías

FUNDAMENTACIÓN, OBJETIVOS, COMPETENCIAS

FUNDAMENTACIÓN:

El conocimiento de procesos específicos para la elaboración de alimentos, de la adecuada aplicación de tecnologías y de la optimización y control de recursos son elementos necesarios e indispensables en la formación de los estudiantes de la carrera.

OBJETIVOS:

- Que el estudiante adquiera un conocimiento integral de diferentes líneas de elaboración tanto de alimentos proteicos como no proteicos.
- Que el estudiante adquiera conocimiento de cómo los principios de las Ciencias Básicas sustentan el fundamento de las tecnologías que se estudiarán en la asignatura.

COMPETENCIAS:

- Que el estudiante desarrolle la habilidad de relacionar e integrar conceptos de ciencia básica aplicados a la tecnología de alimentos, lo que le dará la flexibilidad y capacidad de adaptación para poder desenvolverse en un entorno de tecnologías cambiantes.
- Que el estudiante sea capaz de recolectar, seleccionar y organizar información con un sentido crítico para poder fundamentar en forma rigurosa con respecto a la temática vista en la asignatura.
- Que el estudiante sea capaz de aplicar los conocimientos adquiridos en la asignatura a problemas reales que puedan presentarse para resolver en su vida profesional.

CONTENIDOS

ALIMENTOS PROTEICOS

I. TECNOLOGÍA DE PRODUCTOS LÁCTEOS. Leche: pasteurizada, esterilizada, leche en polvo. Leches fermentadas. Quesos. Postres lácteos. Dulce de leche. Crema y manteca. postres lácteos. Helados.
II. TECNOLOGÍA DE PRODUCTOS CÁRNICOS: chacinados, salazones, prefritos.
III. TECNOLOGÍA DE PRODUCTOS DE LA PESCA: conservas.
IV. TECNOLOGÍA DE HUEVO. Huevo deshidratado: entero, clara y yema. Huevo líquido
V. TECNOLOGÍA DE LA SOJA. Aceite. Harina. Concentrados. Aislados. Productos texturizados.

ALIMENTOS NO PROTEICOS

VI. TECNOLOGIA DE CEREALES, PANIFICADOS, PASTAS SECAS. Molienda de trigo. Pan. Galletitas. Fideos prensados y laminados.
VII. TECNOLOGÍA DE OLEAGINOSAS. Extracción de aceites vegetales. Aceite de girasol. Aceite de oliva. Margarinas.
VIII. TECNOLOGÍA DE FRUTAS Y HORTALIZAS. Dulces. Mermeladas. Productos enlatados.
IX. TECNOLOGÍA DE AZÚCARES Y DERIVADOS. Producción de azúcar de caña. Caramelos duros y masticables.
X. TECNOLOGÍA DE BEBIDAS. Agua mineral y mineralizada. Bebidas analcohólicas. Vinos. Cerveza.
XI. TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS FRUITIVOS. Té. Yerba mate. Café. Chocolate.

XII. NUEVAS TECNOLOGÍAS: Tecnologías emergentes. Industria 4.0

METODOLOGÍA

Clases expositivas que incluyan la totalidad de los contenidos del programa, se complementarán con uso de herramientas y material audiovisuales.

TRABAJOS PRÁCTICOS

Tres trabajos prácticos en la Planta Piloto de la Universidad:
Elaboración de lácteos
Elaboración de productos cárnicos
Elaboración de panificados

REQUISITOS DE APROBACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:

CONDICIONES PARA PROMOVER (SIN EL REQUISITO DE EXAMEN FINAL) DE ACUERDO CON EL ART.23 DEL RÉGIMEN GENERAL DE ESTUDIOS RESHCS 261-21 y su ANEXO PARA CARRERAS CON MODALIDAD PEDAGÓGICA A DISTANCIA

a) Tener aprobadas las actividades correlativas al finalizar el turno de examen extraordinario de ese cuatrimestre.
b) Cumplir con un mínimo del 80 % de asistencia para las clases teóricas.
c) Aprobar todos los trabajos prácticos previstos en este programa, pudiendo recuperarse hasta un 25% del total (1 trabajo práctico) por ausencias o aplazos.
d) Aprobar el 100% de las evaluaciones previstas con un promedio no inferior a seis (6) puntos sin recuperar ninguna.
e) Aprobar una evaluación integradora de la asignatura con calificación no inferior a siete (7) puntos.

CONDICIONES PARA APROBAR COMO REGULAR (CON REQUISITO DE EXAMEN FINAL) ACUERDO CON EL ART.24 DEL RÉGIMEN GENERAL DE ESTUDIOS RESHCS 261-21 y su ANEXO PARA CARRERAS CON MODALIDAD PEDAGÓGICA A DISTANCIA

a) Encontrarse en condición de regular en las actividades correlativas al momento de su inscripción al cursado de la asignatura.
b) Cumplir con un mínimo del 40 % de asistencia para las clases teóricas.
c) Aprobar todos los trabajos prácticos previstos en este programa pudiendo recuperarse hasta un 40% del total (2 trabajos prácticos) por ausencias o aplazos.
d) Aprobar el 100% de las evaluaciones previstas con un promedio no inferior a cuatro (4) puntos, pudiendo recuperar el 50% de las mismas. Cada evaluación sólo podrá recuperarse en una oportunidad.

EXÁMENES PARA ESTUDIANTES EN CONDICIÓN DE LIBRES

1) Para aquellos estudiantes que, habiéndose inscriptos oportunamente en la presente actividad hayan quedado en condición de libres por aplicación de los artículos 22,25, 27, 29 o 32 del Régimen General de Estudios, SÍ podrán rendir en tal condición la presente actividad.
2) Para aquellos estudiantes que no cursaron la asignatura y se presenten en condición de alumnos libres en la Carrera, por aplicación de los artículos 10 o 19 del Régimen General de Estudios, SI podrán rendir en tal condición la presente actividad.
3) Las características del examen libre son las siguientes: un examen escrito de la parte práctica y una actividad en la planta piloto. Posteriormente un examen oral de la parte teórica, este examen condiciona el resultado del examen de la parte práctica. El estudiante debe comunicarse con el equipo docente para recibir indicaciones concretas sobre día, horario y llamado.

BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFÍA OBLIGATORIA

ALMADA C.A. Transformación Industrial del Ganado Porcino: chacinados y salazones. Capítulos I y II. Argentina: Universidad Nacional de Luján, 2008. (ISBN978-987-9285-38-1)

FELLOWS P. Tecnología del procesado de los alimentos. Principios y práctica. España: Acribia, .2007. (ISBN:9788420010939)

SERRANO PEREZ, Diego. Utilización de equipos y utillaje en la elaboración y tratamiento de productos alimentarios. INAD0108: IC Editorial, 2013. (ISBN 9788415792857 E-ISBN 9788417026585)

SIELAFF, H, Tecnología de la fabricación de conservas. Zaragoza: Acribia, 2000. (ISBN: 978-84-200-0902-5)

WALLSTRA P. Ciencia de la leche y tecnología de los productos lácteos. España: Acribia. (ISBN 978-84-200-0961-2)

Material didáctico y guías de trabajos prácticos elaborados por el equipo docente de la asignatura.

BIBLIOGRAFÍA OPTATIVA

BECKETT, S.T. La ciencia del chocolate. España: Acribia, 2002. (ISBN 9788420009636)

BLOUIN J., PEYNAUD E. Enología Práctica. Mundi Prensa. 2003. (ISBN 9788484761600)

GIRARD, J.P. Tecnología de la carne y de los productos cárnicos. España: Acribia. 1991. (ISBN 978-84-200-0700-7)

PRICE J.F. Ciencia de la carne y de los productos cárnicos. Segunda edición. España: Acribia. 1994. (ISBN 9788420007595)

DISPOSICIÓN DE APROBACIÓN: PCDD

Ing. Carolina HERNANDEZ PEZZANI
Prof. Responsable

Hoja de firmas

Sistema: sudocu
Fecha: 11/07/2025 14:41:43
Cargado por: ENZO EMMANUEL FERRARI

Sistema: sudocu
Fecha: 11/07/2025 14:59:35
Autorizado por: JIMENA MAZIERES