

## ASIGNATURA INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

**Plan de Estudio:** Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos (Plan 2002)

**Horas de dictado:** 8 h semanales

### PROGRAMA (Año 2018)

#### **Módulo 1:**

Industrias alimentarias. Definición. Clasificación. Tipos de industrias alimentarias.

Principales industrias alimentarias del país.

Legislación alimentaria. Organismos de control y funciones. Inscripción de establecimientos y de productos.

Rotulado. Información obligatoria. Rotulado Nutricional. Información nutricional complementaria.

Eco-rotulado.

#### **Módulo 2:**

Industria láctea argentina.

Leche: obtención, procesos y criterios de calidad.

Leche fluida. Leches concentradas. Leche en polvo.

Crema de leche. Manteca. Dulce de leche. Helados. Lactosuero.

#### **Módulo 3:**

Industria cárnica y subproductos. Industria cárnica argentina.

Industria vacuna y porcina. Productos frescos y congelados. Productos cocidos. Conservas.

Carnes procesadas. Tecnologías de procesamiento. Productos crudos, curados, cocidos, fermentados y secados.

Industria avícola. Carne y Productos procesados. Huevo. Subproductos.

#### **Módulo 4:**

Industria del pescado y derivados. Industria pesquera argentina. Principales especies explotadas.

Captura. Acuicultura.

Procesamiento. Principales productos frescos, congelados, deshidratados, conservas, gelificados.

#### **Módulo 5:**

Industrias de los cereales y derivados. Principales cereales cultivados en nuestro país. Molienda de trigo, maíz y arroz. Principales productos obtenidos.

Industrialización de trigo. Panificación. Pastas alimenticias. Galletas. Cereales para el desayuno y snacks.

#### **Módulo 6:**

Industria de las legumbres. Producción de principales legumbres: porotos, arvejas, lentejas. Soja y sus derivados.

#### **Módulo 7**

Grasas y aceites comestibles.

Grasas de origen animal. Refinación.

Oleaginosas. Industria aceitera. Obtención de aceite y refinación.

Lípidos como ingredientes funcionales. Ácidos grasos trans. Tecnologías para evitar ácidos grasos trans. Margarina y mayonesa.

#### **Módulo 8:**

Industria fruti-hortícola. Procesamiento de frutas y hortalizas.

Frutas. Principales frutas frescas de nuestro país. Procesamiento de frutas frescas. Principales

frutas en conserva. Procesamiento de frutas en conserva. Frutas deshidratadas. Jugos de fruta.

Hortalizas. Principales hortalizas frescas en nuestro país. Procesamiento de hortalizas frescas. Conservas. Hortalizas congeladas. Hortalizas deshidratadas. Purés deshidratados. Vegetales mínimamente procesados.

**Módulo 9:**

Industria de bebidas analcohólicas. Agua potable y agua potable embotellada. Agua mineral y agua mineralizada. Aguas saborizadas. Soda y gaseosas. Procesos de obtención y elaboración.

**Módulo 10:**

Productos estimulantes. Mate. Té. Café. Chocolate. Origen botánico, tipos comerciales. Tecnología de procesamiento.

**Módulo 11:**

Industria de los azúcares, caramelos y miel.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'S. Andrés', is centered on a light gray rectangular background.

Dra Silvina C. Andrés  
Profesor a cargo de la Asignatura