

## TRABAJO FINAL

RESOLUCIÓN CD N° 560/18

**AÑO:** TERCERO  
**MODULO:** QUINTO/SEXTO  
**REGIMEN:** ANUAL  
**CARGA HORARIA:** 5 HORAS/SEMANA  
**TOTAL HORAS:** 150

**TEMA I: LEGISLACION SOBRE ALIMENTOS.** Ley Nro. 18284 del 18/7/69 (Código Alimentario Argentino). Normas Mercosur. Codex Alimentarius. Normas sobre rotulación de alimentos. Textos obligatorios, textos facultativos, información al consumidor. Procedimiento y tramitaciones para registro de establecimiento y de productos alimenticios. Anomalías Alimenticias: Alimentos Alterados. Adulterados. Contaminados. Falsificados. Concepto de fraude alimentario.

**TEMA II: LOS ALIMENTOS: Nutrición y metabolismo, principios alimenticios, composición y valor biológico:** Definición de alimento. Papel e importancia en la vida humana. Hambre y apetito. Equilibrio energético: Gasto energético. Carbohidratos y Lípidos: componentes y aportes caloríficos. Propiedades de las fibras. Ácidos grasos esenciales. Equilibrio plástico: Necesidades y aportes proteicos. Digestión y absorción de las proteínas. Calidad proteica. Equilibrio Regulador: Agua: Función en los sistemas biológicos, Ingesta de agua. Vitaminas: Clasificación. Absorción, transporte, almacenamiento, función, necesidad e Ingesta recomendada. Fuente alimenticia. Minerales: macro y micronutrientes.

**TEMA III: ADITIVOS ALIMENTICIOS.** Criterios de aceptación de aditivos. Listas positivas. Problemas toxicológicos, bromatológicos, analíticos y legales. Tipos de aditivos: conservadores: orgánicos e inorgánicos. Función. Mecanismo de acción conservadora. Dosis autorizadas. Edulcorantes: poder edulcorante. Dosis autorizadas. Principales características. Colorantes: naturales y artificiales. Aromatizantes y saborizantes. Acidulantes. Estabilizantes, etc. Características generales.

**TEMA IV: METODOS QUIMICOS DE CONSERVACION:** alteraciones. Factores y agentes que favorecen la alteración. Importancia de la conservación. Salazón. Curado ahumado. Fermentación ácida. Efecto de los azúcares. Especies. Antibióticos. Aplicaciones comerciales.

**TEMA V: METODOS FISICOS DE CONSERVACION (POR CALOR):** Pasteurización esterilización. Continua y discontinua. Teoría general. Descripción de equipos. Evaporación: factores que influyen sobre el punto de ebullición. Componentes de un evaporador. Efectos de un evaporador. Termo compresión. Tipos de evaporadores. Curva de costo. Deshidratación: teoría general. Tipos de secaderos. Envases para productos deshidratados. Conservación de los alimentos por radiaciones.

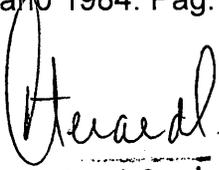


**TEMA VI: METODOS FISICOS DE CONSERVACION (POR FRIO):** Nociones teóricas de conservación por frío. Diagrama de congelado. Tratamiento de precongelado. Influencia de la velocidad de congelado. Almacenamiento de productos congelados. Efecto del frío sobre enzimas y microorganismos. Equipos para congelar alimentos: continuos y discontinuos. Congeladores de lecho fluidizado. Envases para productos congelados. Liofilización: teoría general. Equipos de liofilizado. Envases. Almacenamiento y rehidratación.

## BIBLIOGRAFÍA

- BRENNAN I.G y Otros. Las operaciones de la ingeniería de los alimentos España, Editorial Acribia, 1980. Pág. 540.
- BUSS D. y Otros. Manual de nutrición. España, Ed. Acribia, 1987. 345 páginas. Codex alimentarius editorial FAO.
- Código Alimentario Argentino, Rep. Argentina, De la Canals, 1969.
- Conocimientos actuales sobre nutrición. EUA Organización panamericana de la salud e ILSI, 1991. 614 páginas.
- DEROSIER Roberto. Conservación de los alimentos, Barcelona, Editorial Abril, junio 1970. 345 páginas.
- F. NINIVARA F.Y. ANTITA P. Valor nutritivo de la carne. España, Editorial Acribia, 1984. 184 páginas.
- FELOWS Peter. Tecnología del procesado de los alimentos- España, Editorial Acribia, 1994. Pág. 549.
- Normas comunidad económica europea.
- Normas ISO 9000 Normas MERCOSUR, Rep. Argentina.
- Normas RSK - Año 1987.
- SCHUPHAN W. Calidad y valor nutritivo de los alimentos vegetales. España. Editorial Acribia, 1968. Pág. 276.
- The official methods of the AOAC. Editorial AOAC, año 1984. Pág. 1141.

  
Lic. Horacio A. Castagnini  
SECRETARIO ACADEMICO  
Facultad Cs. de la Alimentación

  
Ing. Oscar A. Gerard  
DECANO  
Facultad Cs. de la Alimentación