UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES
FACULTAD DE AGRONOMIA

Asunto: Aprobar programa de asignatura de la carrera de Licenciatura en Gestión de Agroalimentos.

C. D. 898
Expte. 115.889/01 Vinc. 15

Cdad. Autónoma de Buenos Aires, 17 de diciembre de 2002. -

V I S T O las presentes actuaciones - Expte. 115.889/01 Vinc. 15 – mediante las cuales la Lic. Adela Ana FRASCHINA, integrante del Departamento de Alimentos de la Universidad de Buenos Aires, eleva nota en la cual solicita se apruebe el programa de la asignatura Industrialización de los Alimentos de Origen Animal, correspondiente a la carrera de Licenciatura en Gestión de Agroalimentos y,

CONSIDERANDO:

Lo aconsejado por la Comisión de Planificación y Evaluación,

EL CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE AGRONOMÍA
R E S U E L V E:

ARTÍCULO 1°. – Aprobar el programa de la asignatura *INDUSTRIALIZACION DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL* de la carrera de Licenciatura en Gestión de Agroalimentos, según el Anexo que se acompaña y forman parte de la presente resolución.

ARTÍCULO 2°. - Regístrese, comuníquese, pase a la Dirección de Ingreso, Alumnos y Graduados a sus efectos y archívese.

VMR.

Lic. Roberto R. BENENCIA
SECRETARIO ACADEMICO

Ing. Agr. Fernando VILELLA
DECANO

RESOLUCIÓN C. D. 898

Facultad de Agronomía
Universidad de Buenos Aires

UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES
FACULTAD DE AGRONOMIA

Asunto: Continuación de la resolución CD. 898

C. D. 898
Expte. 115.889/01 Vinc. 14.

ANEXO

1. IDENTIFICACIÓN DE LA ASIGNATURA

Nombre de la Asignatura: INDUSTRIALIZACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE **ORIGEN ANIMAL**
Carrera: **LICENCIATURA EN GESTIÓN DE AGROALIMENTOS**
Departamento: DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN ANIMAL - FAUBA
DEPARTAMENTO DE MEDICINA PREVENTIVA Y SALUD PÚBLICA - FCV
Año Lectivo: **2002**

2. CARACTERÍSTICAS DE LA ASIGNATURA

Ubicación en el Plan de Estudio: **CICLO PROFESIONAL**
Duración: CUATRIMESTRAL
Docente responsable: Dra Elena BIRMAN (FCV) e Ing. Agr. Juan José Grigera Naón (FAUBA).

Carga Horaria para el alumno: 6 HS. SEMANALES

3. FUNDAMENTACIÓN

En una carrera de estas características resulta imprescindible que el futuro profesional conozca en detalle el tratamiento de la materia prima que dará origen a los alimentos de origen animal, preservando características de calidad de los mismos

4. OBJETIVOS GENERALES

Que el estudiante:
Conozca los principios y prácticas en el proceso de industrialización que aseguran las propiedades nutritivas y sensoriales de los alimentos provenientes de las cadenas de las distintas producciones pecuarias.

Facultad de Agronomía
Universidad de Buenos Aires

5. CONTENIDOS

1 - MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS:
Principios generales
Clasificación de acuerdo a la naturaleza del tratamiento de conservación: Físicos, químicos, biológicos, combinados
Ventajas y desventajas de los tratamientos.
Equipos y tecnologías empleadas
Alteraciones de los alimentos
Envases y embalajes

2 - PRODUCTOS CÁRNICOS:CARNE FRESCA
2.1- La calidad en el sector agro-alimentario
a) Calidad de Producto; evolución en el tiempo del concepto Calidad
b) Estadísticas del consumo de carnes; expectativas y preferencias de los consumidores
c) Calidad de carne: definiciones y tipología

2.2 - Carcasa y calidad
a) Evaluación comercial de la carcasa: caracterización por especie y perspectivas futuras
b) Clasificaciones nacionales e internacionales
c) Correlación entre región anatómica del animal y cortes comerciales
d) Evaluación científica de la carcasa

2.3 - Carne y calidad
a) Músculo y carne. Fibras musculares. Tejido conectivo. Tejido Adiposo
b) Características físicas, químicas y organolépticas
c) Factores que influencian la calidad; defectos de la carne

2.4 - Características comparativas de la carcasa y de la carne para las distintas especies animales.
a) Composición química. Diferencias entre especies. Metodología de análisis.
b) Características físicas: Diferencias entre especies. Métodos de evaluación.
c) Destino comercial de la carne para las distintas especies
d) Perspectivas futuras respecto a la influencia de la calidad sobre la comercialización de carnes.

2.5 - Prácticas de laboratorio

3 - OTROS PRODUCTOS CÁRNICOS:
3.1- Chacinados.
Definición, clasificación, Materias primas, tecnologías, química, microbiología defectos, alteraciones
3.2 - Conservas y extractos cárnicos.
Definición, clasificación, Materias primas, tecnologías,

Facultad de Agronomía
Universidad de Buenos Aires

química, microbiología defectos, alteraciones

4 - GRASAS ANIMALES Y PRODUCTOS GRASOS
Definición, clasificación, Materias primas, tecnologías, química, microbiología defectos, alteraciones

5 - PRODUCTOS DE GRANJA Y CAZA
5.1 - Animales de caza y granja
Especies más comunes, tecnologías, química, microbiología defectos, alteraciones
5.2 - Huevos
Definición, clasificación, composición, tecnologías, química, microbiología defectos, alteraciones
5.3 - Miel
Definición, Definición, clasificación, composición, tecnologías, química, microbiología defectos, alteraciones

6 - PRODUCTOS DE LA PESCA
Principales especies, métodos de captura y obtención, presentaciones comerciales
Clasificación, composición, tecnologías, química, microbiología defectos, alteraciones.

7 - LECHE Y PRODUCTOS BASADOS EN PROTEÍNAS LÁCTEAS
Definición, composición y comparación de distintas especies
Higiene en el área de producción primaria (BPM). Sistema de pago Calidad
Sistemas de conservación.

8 - LECHE FLUIDA
(pasteurizada, ultrapasteurizada , esterilizada y modificadas).
Definición, Clasificación, composición, tecnologías, química, microbiología defectos, alteraciones

9 - CREMA Y DERIVADOS, MANTECA
Definición, clasificación, composición, tecnologías, química, microbiología defectos, alteraciones

10 - LECHES FERMENTADAS Y DULCE DE LECHE
Definición, clasificación, composición, tecnologías, química, microbiología defectos, alteraciones

11 - QUESOS
Definición, clasificación, composición, tecnologías, química, microbiología defectos, alteraciones

12 - HELADOS Y SIMILARES
Definición, clasificación, composición, tecnologías, química, microbiología defectos, alteraciones.

Facultad de Agronomía
Universidad de Buenos Aires

6. METODOLOGIA DIDACTICA

Se realizarán clases: expositivas y de discusión en base a las lecturas. Se efectuarán prácticas de laboratorio y visitas optativas a plantas procesadoras e institutos tecnológicos.

7. FORMAS DE EVALUACION

Se realizarán dos evaluaciones que se aprobarán con el 50% del puntaje máximo cada una, en una escala del 0 al 10, pudiendo recuperar sólo una de ellas. Para aprobar la asignatura deberá rendir un examen final. Se incluirá un régimen de promoción sin examen final para aquellos que superen el 70% del puntaje máximo en cada una de las evaluaciones, sin posibilidad de recuperar ni promediar las notas.

8. BIBLIOGRAFIA GENERAL

- Alais, C. 1985. Ciencia de la leche. Principios de técnica lechera. Ed. Reverté. S.A.
- Alimentos. Guías para las buenas prácticas de manufactura (BPM). Manual de riesgos y puntos críticos de control (HACCP). Subsecretaría de Alimentación y mercados (SAGPyA). 1997. Ed. El Obrador.
- Cañeque,V., C. Sañudo. Metodología para el estudio de la calidad de la canal y de la carne en rumiantes. 2000. Editorial del Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria, Madrid, España, 231 páginas.
- Código alimentario Argentino (Ley 18284/69) De la Canal y asociados
- Código Alimentario Argentino. 1998. Capítulo VIII: Alimentos Lácteos. De la Canal y Asociados (Bs As).
- Digesto 4238/68
- International Dairy Federation (IDF). Standards/Normes.
- Lawrie, R.A.. Meat Science. 1998. Woodhead Publishing Limited, 6° edición, 336 páginas.
- Pearson, A.M y T.R. Dutson. Quality attributes and heir measurement in meat, poultry and fish products. 1994. Blackie Academic Professional, 471 páginas.
- Purchas, R.W., B.W. Butler Hogg y A.S. Davies. Meat Production and Processing. 1989. New Zealand Society of Animal Production, Occasinal Publication N. 11, 229 páginas.
- Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria. Nomenclador Argentino de Carnes.1999; 56 páginas.
- Smith, G.C., J.W. Savell, G.T. King y Z.L. Carpenter. Laboratory Manual for Meat Science,.2000. American Press, 5° edición,444 páginas.
- Varnam, A.H y J. Sutherland. Leche y productos lácteos. Ed Acribia 1995

Facultad de Agronomía
Universidad de Buenos Aires

- Varnam A.H. y J. Sutherland. Carne y productos cárnicos. Ed Acribia 1995.
- Veisseyre, R. 1988. Lactología técnica: Composición, recogi-

da, tratamiento y transformación de la leche. Ed. Acribia. Zaragoza (España).
- Zalazar, C. C. Meinardi y L. Calabrese. 1990. Evaluación de la calidad de leche cruda destinada a quesería. Revista Argentina de Lactología. Año II N°3: 47-87.

Lic. Roberto R. BENENCIA
SECRETARIO ACADEMICO

Ing. Agr. Fernando VILELLA
DECANO

Facultad de Agronomía
Universidad de Buenos Aires