



PROGRAMA DE ALIMENTOS ZOOGENOS II

1. **Carrera/s:** Bromatología

2. **Año de Vigencia:** 2018

3. **Carga horaria:** 90

4. **Equipo de cátedra:**

Prof. Titular: MSc. Ing. Rodolfo Luis Eirin

Profesor Adjunto: Ing. Martín Moyano

J.T.P.: Med. Vet. Teresita Miguelo

5. **Objetivos del Espacio Curricular.**

- Transferir el conocimiento sobre las tecnologías, instalaciones, materias primas utilizadas y principios fundamentales que se utilizan en la moderna industria alimenticia de origen animal.

- Proporcionar al estudiante el conocimiento para el uso eficaz de los instrumentos técnicos y sanitarios que se deben emplear para la confección de artículos de consumo humano.

Contenidos a desarrollar en el Espacio Curricular

Unidad Temática	Bibliografía
<p>Nº 1</p> <p>Líneas de matanza de ganado vacuno, porcino, ovino y caprinos. Reglamentaciones vigentes, aspectos operativos, Tipificación. Cámaras frigoríficas, requisitos técnicos.</p> <p>Despostadas. Preparación de carnes para la elaboración de conservas, chacinados, cortes de exportación. Requisitos higiénico sanitarios.</p> <p>Elaboración de subproductos: grasas, huesos, , sangre, tripas, menudencias. Exigencias higiénico sanitarias, aspectos operativos.</p>	<ul style="list-style-type: none">• Decreto 4238/68 - Reglamento de inspección de productos, subproductos, y derivados de origen animal -• M. Asdrubali y A. Stradelli - Los mataderos - Ed. Acribia.• J. F. Price, B. S. Schweigert - Ciencia de la Carne y de los productos cárnicos - Ed. Acribia.• Schmidt - Hebbel - Carne y productos cárnicos - Ed. Fund. Chile.• F. Wirth, L. Leistner, W. Rodel - Valores normativos de la tecnología cárnica - Ed. Acribia.• R. A. Lawrie - Ciencia de la Carne - Ed. Acribia.• E. Bernardini - Tecnología de aceites y grasas. - Ed. Alhambra.
<p>Nº 2</p> <p>Chacinados, salazones, y conservas cárnicas. Materias primas, especias y aditivos, microbiología de la carne, maduración de la carne. Embutidos crudos, cocidos, escaldados y secos.</p>	<ul style="list-style-type: none">• Werner Frey - Fabricación fiable de embutidos - Ed. Acribia.• Ulrich Gerhardt - Aditivos e ingredientes - Ed. Acribia.



Salazones. Conservas cárnicas. Deterioros y alteraciones. Reglamentaciones vigentes.	<ul style="list-style-type: none">• K. Coretti - Embutidos: elaboración y defectos - Ed. Acribia.• H. Bogne y P. Matzke - Tecnología de la carne - Ed. Acribia.
Nº 3 Carnes blancas. Revisión de conceptos sobre transformaciones físico química, inspección sanitaria. Mataderos de aves. Técnicas de faenamiento. Tecnología operativa. Control de proceso. Reglamentaciones vigentes. Huevos. Revisión de conceptos sobre composición química, valor nutritivo, clasificación. Huevo líquido, deshidratado. Deterioros y alteraciones. Control de calidad. Reglamentaciones vigentes	
Nº 4 Aspectos tecnológicos relacionados con la producción de leches de alta calidad. Modificaciones de la leche después del ordeño. Tecnología de ordeño y recolección. Control de calidad. Productos lácteos. Leches de consumo en fresco y de larga conservación, evaporadas y en polvo, productos frescos fermentados, y tratados térmicamente. Dulce de leche. Manteca Quesos, clasificación, máquinas y procedimientos tecnológicos de obtención. envasado y conservación. Defectos y alteraciones. Controles de calidad.	<ul style="list-style-type: none">• Alais Charles - Ciencia de la leche - Ed. CECSA• F. M. Luquet y otros - Leche y productos lácteos - Ed. Acribia.• R. Scott - Fabricación de queso - Ed. Acribia.• E. Spreer - Lactología Industrial - Ed. Acribia.
Nº 5 Productos derivados de la pesca. Procedimientos de manipulación en embarcación y en planta industrial. Procedimientos de conservación, por frío, desecación, salazón, conservas.	<ul style="list-style-type: none">• A.Aiken y otros - El pescado y las industrias derivadas de la pesca - Ed. Acribia.• M. Windsor - Introducción a los subproductos de pesquería - Ed. Acribia.



6. Descripción de Actividades de aprendizaje.

Nº DEL TRABAJO	TEMA

7. Descripción de Actividades de Extensión y/o Vinculación con el Sector Productivo de la Cátedra

NOMBRE LA ACTIVIDAD	DURACIÓN	REQUISITOS PARA LA PARTICIPACIÓN DE LOS ESTUDIANTES

8. Descripción de Actividades de Investigación de la Cátedra

NOMBRE LA ACTIVIDAD	DURACIÓN	REQUISITOS PARA LA PARTICIPACIÓN DE LOS ESTUDIANTES

9. Procesos de intervención pedagógica.

10. Organización por comisiones

	Teóricas	Actividades Áulicas	Laboratorio y Planta Piloto	Tareas de Campo
cantidad e comisiones				
cantidad de alumnos por comisión				

11. Condiciones de regularización:

- Asistencia al 75 .% de las actividades teóricas.
- Asistencia ...75.% de las actividades prácticas.
- Aprobación del 100% de las evaluaciones parciales teórico-prácticas o sus recuperaciones, con un mínimo de 7 (siete) puntos¹.

12. Evaluación

13. Temporalización de las Actividades

Actividad	Fecha



14. Distribución de la carga horaria.

Actividades	Horas
1. Teóricas	
2. Apoyo teórico (incluye trabajos prácticos de aula)	
3. Trabajo Integrador	
4. Experimentales (laboratorio, planta piloto, taller, etc.)	
5. Resolución de Problemas de Ingeniería (sólo incluye Problemas Abiertos)	
Total de Horas de la Actividad Curricular	