

TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS - Ingeniería Química
Facultad de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales
Universidad Nacional de Córdoba – 2025

CONDICIONES DE CURSADO

Correlativas obligatorias: Bromatología y Toxicología, Procesos Biotecnológicos (TP aprobados).

Correlativas sugeridas: Materiales de la Industria Química, Sistema de Gestión de la Calidad e Inocuidad.

CONDICIONES DE PROMOCIÓN

Trabajos prácticos: se requiere aprobación del 100 %. La aprobación se logrará con la asistencia y desempeño adecuado, y la defensa oral del informe. Se podrá recuperar sólo una clase práctica

Seminarios: la aprobación de estos trabajos se logrará con la asistencia y desempeño adecuado.

Parciales: tres parciales aprobados con un mínimo 65 % de los contenidos.

Se podrá recuperar un examen parcial. La nota del parcial de recuperación reemplazará el parcial no aprobado.

CONDICIONES DE REGULARIDAD.

La regularidad tendrá validez por el término de 2 (dos) años, a partir de la fecha de finalización del semestre de cursado.

Tener aprobado al menos una evaluación parcial.

Tener aprobado los Trabajos prácticos. La aprobación de estos trabajos se logrará con la asistencia con desempeño adecuado, defensa y aprobación de informe. Se podrá recuperar sólo una clase práctica.

Escala de notas

La nota se compone del puntaje obtenido en los parciales, la defensa oral de trabajos prácticos y el desempeño académico durante el dictado de la asignatura.

CRONOGRAMA TDLA 2025

Mes		Lunes	Martes	Viernes
Agosto	1	4 U-1 y 2	5 U-6	8 U-6
	2	11 U-3	12 U-1;2;3 resolución seminario (sin clases)	15 FERIADO
	3	18 Tecn no tradicionales (grabada por las jornadas)	19 U-6 trabajo grupal resolución problemas sin clases	22 JOREIQ 2025
	4	25 U-4	26 Análisis sensorial	29 Análisis sensorial
Septiembre	5	1 U-4	2 TP secado 1	5 U-5
	6	8 U-5	9 TP secado 2	12 U-15. Aceitunas/aceites
	7	15 U4-5 resolución de problemas (sin clases)	16 TP - Sensorial	19 U-4/5/6 repaso problemas
	8	22 Parcial I	23 TP aceite 1	26 U8. Extrusion
Octubre	9	29 U8. Cereales	30 Feriado	3 U8. Cereales
	10	6 Parcial II	7 TP aceite 2	10 Reología/Textura
	11	13 U-7 Lácteos 1	14 TP extrusión 1	17 U-7 Lácteos 1
	12	20 U-10. Jarabes/Edulcorante	21 TP extrusión 2	24 U-11. Cárnicos
	13	27 U-14 (Frutas/hortalizas)	28 TP panificación 1	31 Fermentaciones
Noviembre	14	3 Envases (Sincrónico Virtual)	4 TP panificación 2	7 Defensa TP
	15	10 Parcial III	11 Parcial III	14 Visita Bimbo / sin clase
	16	17 Recuperatorio	18	21 Feriado

Horarios cursada:

Lun 17:30 a 19:30 (Teórico/seminario) CU 201
 Mar 12:00 a 16:00 (Trabajo Práctico) Planta Piloto
 Mar 15:00 a 17:30 (Teórico/Seminario) CU 302
 Vier 17:30 a 19:30 (Teórico/seminario) CU 300

TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

U 1: Composición de los alimentos. Nutrición. Nutrientes, clasificación.

Análisis de los alimentos. Agua en alimentos. Alimentos de origen vegetal y animal.

U 2: Factores de descomposición de alimentos. Causas de descomposición de alimentos.

Alteraciones y degradación. Microorganismos presentes en alimentos

U 3: Conservación de alimentos por aditivos. Sistemas de conservación de alimentos.

Clasificación de aditivos alimentarios. Conservantes. Antioxidantes. Modificadores.

U 4: Conservación por calor. Cinética de destrucción térmica de microorganismos. Penetración del calor. Esterilización. Pasteurización. Equipos. Envases.

U 5: Conservación por frío. Refrigeración. Congelado. Cálculo del tiempo y punto de congelado. Equipos

U 6: Conservación por deshidratación. Secado. Métodos. Teoría de secado. Equipos. Materiales a secar.

U 7: Lácteos. Leche: composición, características Leche de consumo. Quesos. Manteca. Otros productos.

U 8: Farináceos. Harinas. Composición. Tipos de harina, control de calidad. Pan. Galletas. Otros productos.

U 9: Bebidas. Bebidas alcohólicas. Vino, sidra, cerveza, aguardientes. Bebidas refrescantes. Agua mineral.

U 10: Edulcorantes. Azúcar. Jarabes. Edulcorantes artificiales.

U 11: Cárnicos. Carnes, composición, mataderos. Operaciones. Derivados cárneos. Huevos, conservación.

U 12: Alimentos estimulantes. Café. Té. Yerba mate. Chocolate.

U 13: Condimentos. Sal. Vinagre, Especias.

U 14: Frutas y hortalizas. Recolección. Utilización. Almacenamiento, acondicionamiento. Industrialización.

U 15: Industrias fermentativas no lácteas. Encurtidos. Aceitunas. Otros