



**UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA NACIONAL**  
**FACULTAD REGIONAL ROSARIO**

**DEPARTAMENTO DE INGENIERIA QUIMICA**

PROGRAMA ANALITICO DE LA ASIGNATURA: **"Control de Calidad de los Alimentos" (ELECTIVA)**

APROBADO RES. Nro. 110/99 CO. ACAD. F.R.R.

PLAN DE ESTUDIOS ORDENANZA N°: 768

NIVEL DE IMPLEMENTACION: 3° (Electiva)

HORAS SEMANALES: 2                      DICTADO ANUAL

AREA DE CONOCIMIENTO: Ingeniería Alimentaria

PROFESOR: **Ing. Ampelio Cazzoli**  
**Ing. Maria Cristina Ciappini**

DIRECTOR DE DEPARTAMENTO: **Ing. Edgardo N. Martín**

OBJETIVOS GENERALES DE LA ASIGNATURA: Conocer los principios y adquirir habilidades en las técnicas para análisis específicos de alimentos, productos elaborados y sus materias primas que permitan al estudiante ir formándose en los criterios sobre el control de la calidad en la industria alimentaria, así como identificar conductas y prácticas en los procesos de elaboración.

Conocer los marcos reglamentarios, CAA, del Mercosur, Codex.

FUNCION DE LA ASIGNATURA EN EL PLAN DE ESTUDIOS: Otorgar al alumno interesado en la orientación alimenticia, los elementos necesarios que le permitan conocer las pautas de los controles de calidad que requieren los diferentes productos alimenticios, además de conocer la normativa que involucran los controles correspondientes.

## **PROGRAMA ANALITICO**

**Tema 1:** Fundamentos del control de calidad de los alimentos.

**Tema 2:** Normas y criterios de calidad.

**Tema 3:** Métodos generales. Constituyentes básicos.

**Tema 4:** Aceites y grasas. Índices

**Tema 5:** Cárneos y afines.

**Tema 6:** Lácteos.

**Tema 7:** Vegetales. Farináceos. Azúcar y productos de frutas.

**Tema 8:** Bebidas hídricas, fermentadas, alcohólicas y analcohólicas.

**Tema 9:** Aditivos. Correctivos y coadyuvantes.

**Tema 10:** Alimentos de régimen o dietéticos

**Tema 11:** Determinación de toxinas naturales y factores antinutricionales

**Tema 12:** Análisis para rotulado nutricional.

## **TRABAJOS PRACTICOS:**

### **BIBLIOGRAFIA:**

- PEARSON D.; Técnicas de laboratorio para el análisis de alimentos.
- HART J.; Análisis moderno de los alimentos.
- LEES H.; Análisis de alimentos
- Código de Regulación Federal de los EE UU
- Código Alimentario Argentino