



**UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA NACIONAL  
FACULTAD REGIONAL ROSARIO**

**DEPARTAMENTO DE INGENIERIA QUIMICA**

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

APROBADO RESOLUCION NRO. 110/99 CO. ACAD. F.R.R.

PLAN DE ESTUDIOS ORDENANZA N°: 768

NIVEL DE IMPLEMENTACION: 5° (Electiva)

HORAS SEMANALES: 2                      DICTADO ANUAL

AREA DE CONOCIMIENTO: Tecnología Alimentaria

PROFESOR: **Ing. Maria Cristina Ciappini**  
**Ing. Tapiz Luis**

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

OBJETIVOS GENERALES DE LA ASIGNATURA: Conocer los diferentes aspectos que determinan la calidad de un alimento, a fin de poder seleccionar, adecuar y conducir los procesos de obtención y conservación de la industria alimentaria minimizando las pérdidas de calidad.

FUNCION DE LA ASIGNATURA EN EL PLAN DE ESTUDIOS:

## **PROGRAMA ANALITICO**

**Tema 1:** La calidad en los alimentos y su evaluación

**Tema 2:** Color

**Tema 3:** Textura. Reología. Propiedades coloidales

**Tema 4:** Sabor y aroma

**Tema 5:** Agentes y mecanismos de deterioro de los alimentos

**Tema 6:** Alteraciones microbianas

**Tema 7:** Oxidación de los lípidos

**Tema 8:** Pardeamiento no enzimático. Pardeamiento enzimático

**Tema 9:** Calidad nutricional. Necesidades nutricionales. Enfermedades nutricionales.

**Tema 10:** Aspectos toxicológicos. Evaluación. Sustancias tóxicas naturales.

**Tema 11:** Contaminantes químicos. Aditivos.

**Tema 12:** Aseguramiento de la calidad. Evolución.

**Tema 13:** Sistemas de calidad ISO 9000, HACCP, ISO 25

**Tema 14:** Evaluación sensorial. Control estadístico. Garantía de calidad.

## **TRABAJOS PRACTICOS**

### **BIBLIOGRAFIA:**

- CHEFTEL; Bioquímica y Tecnología de Alimentos
- LEWIS; Propiedades Físicas de los Alimentos
- MULLER; Introducción a la Reología de Alimentos
- ROBINSON; Bioquímica y Valor Nutricional de los Alimentos
- ANZALDUA; Evaluación Sensorial de Alimentos
- DERACHE; Toxicología y Seguridad de los Alimentos
- SHIBAMOTO; Introducción a la Toxicología de Alimentos
- ICMSF; Análisis de Riesgos y Puntos Críticos
- WATSON; Higiene y Seguridad Alimentaria