



Consejo de Educación
Técnico Profesional
Universidad de Trabajo del Uruguay

**PROGRAMA PLANEAMIENTO EDUCATIVO
DEPARTAMENTO DE DISEÑO Y DESARROLLO CURRICULAR**

PROGRAMA					
		Código en SIPE	Descripción en SIPE		
TIPO DE CURSO		050	Curso Técnico Terciario		
PLAN		2017	2017		
SECTOR DE ESTUDIO		610	Administración, comercialización y servicios		
ORIENTACIÓN		39N	Gastronomía		
MODALIDAD		---	Nacional		
AÑO		-----	-----		
TRAYECTO		-----	-----		
SEMESTRE		IV	Cuarto Semestre		
MÓDULO					
ÁREA DE ASIGNATURA		5331	Nutrición		
ASIGNATURA		70000	Tecnología de los Alimentos		
CRÉDITOS		----	6		
ESPACIO o COMPONENTE CURRICULAR		-----			
MODALIDAD DE APROBACIÓN					
DURACIÓN DEL CURSO		Horas totales: 64	Horas semanales: 4	Cantidad de semanas: 16	
Fecha de Presentación: 29-08-2017	N° Resolución del CETP	Exp. N°	Res. N°	Acta N°	Fecha ___/___/___

FUNDAMENTACIÓN

La Tecnicatura en Gastronomía, se enmarca en los lineamientos presentados en el Reglamento de la Educación Superior Terciaria del CETP-UTU, de “...ofrecer una educación tecnológica pertinente, de calidad, en concordancia con los lineamientos e identidad institucional...”¹, teniendo como referencia el CTT Binacional de Gastronomía.

El presente plan de estudios, no solo responde a una necesidad común, la formación de perfiles cualificados en el área de gastronomía- cocina, que respondan a los retos actuales de la profesión, basados en un enfoque inter y transdisciplinario, abarcando la técnica, la ciencia y el arte de la gastronomía, ejes articuladores de los contenidos curriculares, sino que se presenta como una oportunidad de integración territorial, cultural, social, educativa, ambiental y económica.

El estudiante no solo podrá trabajar operativamente en una cocina, sino que poseerá una sólida formación que le permitirá participar en la organización con estrategias para diseñar, implementar y supervisar procesos de cocina, servicios gastronómicos y/o empresas del sector gastronómico alimentario.

FUNDAMENTACIÓN DE LA ASIGNATURA

Se trabajará con fundamentos físicos y químicos teóricos, científicos y tecnológicos necesarios para comprender la composición de los alimentos y sus propiedades. Entender las transformaciones que se producen en los alimentos por frío o calor y la relación de las características organolépticas de los mismos, los procesos aplicados y la conservación de los diferentes géneros alimentarios.

¹ Reglamento de la EST del CETP-UTU. Cap 1 Art. 2

OBJETIVOS GENERALES

- El estudiante deberá conocer los efectos de la industrialización sobre las características de los alimentos. Asimismo, conocerá los efectos de la automatización de procesos.
- Comprenderá los procesos de elaboración, conservación y transformación de alimentos.
- Conocerá el papel de la tecnología en los procesos básicos de elaboración.
- Reconocerá los procesos de industrialización de los alimentos e identifica las modificaciones que estos implican sobre las características de los alimentos.

CONTENIDOS

1. UNIDAD 1: La Tecnología de los Alimentos

Fundamentos. Definiciones y conceptos básicos. Situación actual y perspectiva.

5 horas.

2. UNIDAD 2: Elaboración de Alimentos a Temperatura Ambiente

Materia prima. Limpieza. Selección y Clasificación. Cuidados. Sistemas de transporte. Almacenamiento. Implicancias de las transformaciones de forma y tamaño. Efectos sobre las propiedades y calidad de los alimentos. Moldeo y mezclado. Otros procesos desarrollados a temperatura ambiente.

12 horas.

3. UNIDAD 3: Tratamiento térmico de los alimentos

Refrigeración. Efectos sobre los atributos de la calidad de los alimentos. Congelación.

Deshidratación. Diferentes métodos.

Escaldado, pasteurización y esterilización. Efectos sobre los microorganismos y enzimas.

Evaporación. Uso de equipos.

Extrusión. Concepto y fundamentos.

Fritura. Horneado y asado. Conceptos y fundamentos.

15 horas.

4. UNIDAD 4 : Conservación química de los alimentos

Agentes antimicrobianos naturales. Agentes químicos: antioxidantes, bacteriocitas.

Sales de curado y sustancias similares.

12 horas.

5. UNIDAD 5: Conservación física de los alimentos

Campos eléctricos, campos magnéticos, presiones hidrostáticas, pulsos lumínicos.

10 horas.

6. UNIDAD 6: Envasado de alimentos

Objetivo del envasado. Materiales en la fabricación de envases. Métodos de envasados. Cierre de envases. Interacción envase- alimento.

10 horas.

PROPUESTA METODOLÓGICA

Se realizarán clases teóricas y prácticas que viabilizará la realización de simulaciones de procesos.

EVALUACIÓN

Sistema mixto de evaluación de acuerdo al Reglamento de Evaluación y Pasaje de Grado vigente.

BIBLIOGRAFÍA

BRENNAN, J.; BUTTERS, J.R.; COWELL, N.D. & LILLEY A.E. (1998) Las operaciones de la ingeniería de los alimentos. Zaragoza, Acribia.

FELLOWS, P. (1994) Tecnología del procesado de los alimentos: principios y prácticas. Zaragoza, Acribia.

A.N.E.P.

Consejo de Educación Técnico Profesional
Programa Planeamiento Educativo

OCKERMAN, H.W. & HANSEN, C.L. (1994) Industrialización de subproductos de origen animal. Zaragoza; Acribia.

POTTER, N. & HOTCHKISS, J. (1999) Ciencias de los alimentos. Zaragoza, Acribia.