

FICHA UNIFICADA

Organización de Asignaturas 1° Cuatrimestre. Facultad de Ciencias Químicas (UNC).

TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS 2023.

Datos del o de los Profesores responsables de la asignatura:

Daniel Wunderlin Dpto. Química Orgánica, daniel.wunderlin@unc.edu.ar
María Verónica Baroni Dpto. Química Orgánica, ybaroni@unc.edu.ar
Viviana Nicotra Dpto. Química Orgánica, ynicotra@unc.edu.ar
Adriana Pacciaroni Dpto. Química Orgánica, adriana.pacciaroni@unc.edu.ar Datos de los

integrantes del tribunal responsable de la asignatura:

Daniel Wunderlin Dpto. Química Orgánica, daniel.wunderlin@unc.edu.ar
Verónica Baroni Dpto. Química Orgánica, ybaroni@unc.edu.ar
Viviana Nicotra Dpto. Química Orgánica, ynicotra@unc.edu.ar

Suplente

Cecilia I. Álvarez Igarzabal Dpto. Qca. Orgánica, cecilia.alvarez.igarzabal@unc.edu.ar

INFORMACION DE LA ASIGNATURA En esta sección se deberá incluir la **información para alumnos que será expuesta en la página web** de la facultad. Es **importante** que, aunque sea reiterativo se aclaren los días y horarios de los teóricos y comisiones también en esta sección. Esto permitirá ordenar la información que necesita cada área de la facultad a fin de obtener una mayor eficiencia en la comunicación.

Comisión Única

Teóricos: Virtuales, Asincrónicos, No obligatorios (grabación google meet).

Seminarios: Presenciales.

OBLIGATORIOS (80% asistencia y aprobación con reporte oral).

Prácticos: Presenciales – OBLIGATORIOS (80% asistencia y aprobación con reporte oral y/o escrito)

Clases Consulta: Virtuales Sincrónicas (no obligatorias).

FICHA UNIFICADA

Organización de Asignaturas 1° Cuatrimestre. Facultad de Ciencias Químicas (UNC).

Tabla 1: CRONOGRAMA DETALLADO TEÓRICOS-SEMINARIOS-PRÁCTICOS.

Semana Nro.	Fecha	Teóricos	Seminarios	Trabajos Prácticos.
1	27/2-3/03	(1) Introducción a la tecnología de alimentos		
2	6-10/03	(2) Fundamentos físicos y químicos de la conservación de alimentos.		
3	13-17/03	(3) Fundamentos físicos y químicos de la conservación de alimentos	CLASE CONSULTA 1	
4	20-24/03	(4) Alimentos azucarados y afines.		TP 1 Conservación de Jugos de frutas.
5	27-31/3	(5) Leche y productos lácteos (leche fluida, en polvo, condensada).	:	TP 2 Conservación de papas fritas.
6	3-7/04	(6) Productos lácteos (queso, manteca, crema, yogurt)	Seminario 1: Miel y derivados. Clase Consulta 2	
7	10-14/04	(6) Frutas, hortalizas y derivados.		
8	15-29/4	(7) Frutas, hortalizas y derivados.		TP 3 Espesantes, gelificantes.
9	1-5/05	(8) Harinas y Farináceos.	Clase Consulta 3	TP 4 Fabricación pan
10	8-12/05	(7) Bebidas alcohólicas fermentadas.	Seminario 2 Bebidas alcohólicas destiladas	TP 4 (bis) Fabricación pan.
	15-19/5	PRIMER PARCIAL		
11	22-26/05	(8) Grasas y aceites comestibles		Visita a Plantas alimentos
12	29/05-2/06	(9) Carne y productos cárnicos	Seminario 3: Composición y Rotulado de alimentos/ CAA Clase Consulta 4	Visita a Plantas alimentos

FICHA UNIFICADA

Organización de Asignaturas 1° Cuatrimestre. Facultad de Ciencias Químicas (UNC).

13	5-9/06	(10) Envases Alimentarios.		TP 5 Bebidas alcohólicas.
14	12-16/06	(11) Aditivos alimentarios (alimentos funcionales)	Seminario 4: Estimulantes nervinos (café, té, yerba mate) Clase Consulta 5	TP 6 Bebidas alcohólicas II
	17/6- 1/7	SEGUNDO PARCIAL		

Cronograma detallado de actividades prácticas:

Trabajo Práctico N°	Tema	Lugar	Duración y Fecha
1	Conservación de Jugos y Frutas	Edificio de Ciencias I	5h- 24 de marzo De 8:30 a 13:30 Hs
2	Conservación de papas fritas	Edificio de Ciencias I	5h- 31 de marzo De 8:30 a 13:30 Hs
3	Espesantes, estabilizantes y agentes gelificantes en alimentos.	Edificio de Ciencias I	5h – 21 de abril De 8:30 a 13:30 Hs
4	Ensayos de producción de masas, elaboración de pan.	Planta piloto de panificación-ISIDSA-Secyt-UNC	8h – 28 de Abril y 6 de mayo De 8:30 a 13:30 Hs
	Visita a planta Bimbo, Orieta, Oblita y Cervecería Cassaro, Coca Cola		19 mayo 8- 14 Hs
	Visita a la lácteo y Porta o Helados.		2 de junio 8- 14 Hs
5	Elaboración de bebidas alcohólicas	Edificio de Ciencias I	5h – 9 de Junio De 8:30 a 13:30 Hs
5	Elaboración de bebidas alcohólicas II	Edificio de Ciencias I	5h – 16 de Junio De 8:30 a 13:30 Hs

FICHA UNIFICADA

Organización de Asignaturas 1° Cuatrimestre. Facultad de Ciencias Químicas (UNC).

ACTIVIDADES TEÓRICAS

-Cronograma de actividades teóricas:

Teóricos: Virtuales, Asincrónicos, No obligatorios (grabación google meet).

Seminarios: Virtuales (sincrónicos-google meet) o Presenciales (dependiendo disp. Aulas).

OBLIGATORIOS (80% asistencia y aprobación con reporte oral).

Clases Consulta: Presenciales o Virtuales Sincrónicas (google meet; no obligatorias) (Ver Tabla 1)

Detalle de Teóricos y Seminarios ver Tabla 1.

--

ACTIVIDADES PRÁCTICAS

-Cronograma de Actividades prácticas:

-Características de las actividades prácticas, número de actividades, obligatoriedad, asistencia, división por comisiones, etc.

6 actividades prácticas PRESENCIALES con presentación de informe, obligatorias (80%). Ver Tabla 1 y Detalle actividades prácticas.

-Días y horarios solicitados por comisión. Incluir un **calendario completo** con las actividades desarrolladas durante el cuatrimestre en forma **semanal**. Aclarar cuantas semanas efectivas de clases posee la materia.

Semanas Efectivas de Clases: 14 (catorce).

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES PRÁCTICAS:

Ver Tabla 1 y cronograma detallado.

-Aclaraciones respecto de recuperatorios de actividades debido a feriados, congresos, etc.

Las actividades presenciales se reprogramarán en caso de coincidir con feriados, congresos, etc.