

INTRODUCCIÓN A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Optativa de 2º año:

(Curso semestral de 1 h/s de teórico + 3 h/s de laboratorio)

- 1.- Características que la diferencian de otras industrias manufactureras (se recomienda el uso de abundantes ejemplos propios de nuestro país).
- 2.- Criterios generales de nutrición. Características de los alimentos. Revisión de la química de los glúcidos, proteínas y lípidos. Otros componentes de los alimentos. Adulterantes, contaminantes y aditivos.
- 3.- Conceptos generales de microbiología alimentaria. Esterilización y pasteurización. Agentes antimicrobianos
- 4.- Criterios de higiene alimentaria. Precauciones propias de esta industria.
- 5.- Conservación de alimentos. Distintos métodos. Tipos de envases y materiales de acondicionamiento.
- 6.- Normas generales sobre alimentos a nivel internacional (por ejemplo, Codex Alimentarius de FAO/OMS). Legislación vigente en el país.

Se sugiere realizar como mínimo una visita a una fábrica de alimentos.