

PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS EN PLANTA PILOTO

Facultad: FCEyN

Duración: anual

Materias correlativas: Tecnología de Alimentos I, II y III (o cursada simultánea)

Unidad 1: Implementación de buenas prácticas de manufactura y procedimientos operativos estandarizados de sanitización. Métodos de validación. Estándares microbiológicos. Análisis de la legislación para cada producto a elaborar.

Unidad 2: Elaboración de productos lácteos.

Unidad 3: Elaboración de productos cárnicos: chacinados y salazones cocidas.

Unidad 4: Elaboración de dulces y mermeladas.

Unidad 5: Elaboración de bebidas alcohólicas fermentadas.

Unidad 6: Elaboración de productos panificados.

Unidad 7: Implementación de planillas de producción y cálculos de rendimiento.

BIBLIOGRAFÍA

Baglio, E. (2014). Chemistry and Technology of Yoghurt Fermentation. Editorial Springer. pp. VI, 57.

Código Alimentario Argentino (2020). www.argentina.gob.ar/anmat/codigoalimentario

Kunze, W. (2006). Tecnología para Cerveceros y Malteros. Editorial LTC. pp. 1074.

López De La Calle, G., Carballo García, B.M., Madrid Vicente, A. (2001). Tecnología de la Carne y de los Productos Cárnicos. Editorial Mundi-Prensa. pp. 321.

Madrid Vicente, A., Estiere, E., Cenzano, J.M. (2013). Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Editorial Acribia. pp. 870.

Robinson, R.K., Wilbey, R.A. (2010). Fabricación de queso. Editorial Acribia. pp. 506.

Roser Mestres Lagarriga J., Romero del Castillo, S. (2004). Productos lácteos. Tecnología. Ediciones UPC. pp. 230.