



UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES

Quilmes, 28 de septiembre de 1999

VISTO, el expediente N° 827-0120/99, reformas parciales del Ciclo Profesional de la Carrera de Ingeniería en Alimentos, y

CONSIDERANDO:

Que las modificaciones del Plan de Estudios contemplan mejorar la calidad de la Enseñanza de la Carrera de Ingeniería en Alimentos

Que por Resolución N° 21/99 del Consejo Departamental se aprobaron las modificaciones parciales del Plan de Estudios de la Carrera de Ingeniería en Alimentos.

Que corresponde al Consejo Superior de acuerdo a los términos y alcances del art. 58, inc f) de Estatuto Universitario "Aprobar los Planes de Estudio, a propuesta de los Consejos Departamentales..."

Por ello,

EL CONSEJO SUPERIOR DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES

RESUELVE:

ARTÍCULO 1º: Aprobar las modificaciones del Plan de Estudios de la Carrera de Ingeniería en Alimentos, que se detallan en el anexo I de la presente resolución.

ARTÍCULO 2º: Aprobar de los contenidos mínimos de las asignaturas que figuran el anexo II de la presente Resolución.

ARTÍCULO 3º: Regístrese, practíquense las comunicaciones de estilo y archívese.

Resolución C.S. N°: 086/99


Mario Greco
VICERRECTOR
Gestión y Planeamiento
UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES


Julio M. Villar
RECTOR
UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES



UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES

ANEXO I

- 1 En los Núcleos de Orientación los alumnos deberán acreditar al menos 28 créditos (240 horas).
- 2 Incorporar como cursos Cortos del Núcleo de Orientación Producción y Calidad las asignaturas Modelado de Reactores Biológicos y Fundamentos de las Separaciones Físicas.
- 3 Incorporar la asignatura Elementos de Máquinas al Núcleo de Asignaturas Complementarias del Ciclo Superior .
- 4 Modificar el nombre la la Asignatura Química Agroalimentaria por Química Agroindustrial
- 5 Modificar el nombre de las asignaturas Control de Procesos I y Control de Procesos II por Control Automático I y Control Automático II.
- 6 Modificar el nombre de la asignatura Etica y Relaciones Humanas de 54 horas por el de Etica Profesional y llevar su carga horaria de 54 a 72 horas.



UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES

ANEXO II

ELEMENTOS DE MAQUINA: Ejes y acoplamientos. Transmisiones a correa. Transmisiones a cadena. Transmisiones a engranajes. Máquinas de transporte y elevación de sólidos: cintas, redlers, tornillos, elevadores a cangilones

MODELADO DE REACTORES BIOLOGICOS: Revisión de las ecuaciones básicas de diseño. Efecto de la temperatura y la presión. Análisis de los casos para difusión controlante en reactores típicos.

FUNDAMENTOS DE LAS SEPARACIONES FISICAS: Transporte y manipulación de líquidos, bombas, válvulas y cañerías. Transporte y manipulación de sólidos, mezclado de sólidos. Suspensiones, dispersiones. Instalaciones de vapor.

ORIENTACION, PRODUCCION Y CALIDAD: CURSOS CORTOS

LACTEOS

Ocurrencia en la naturaleza. Caracterización de productos y subproductos según el Código Alimentario Argentino y el Reglamento del Mercosur. Análisis bromatológico. Análisis microbiológico específico. Empleo de microorganismos en su tecnología, si corresponde. Tecnología de productos y subproductos: materias primas, procesos de elaboración, comercialización y envases.

LEGISLACION ALIMENTARIA: Legislación Nacional, Provincial y Municipal para la elaboración, transporte y venta de alimentos. Legislación Mercosur.

TOXICOLOGIA DE ALIMENTOS: Enfermedades producidas por los alimentos: enfermedades producidas por bacterias, por toxinas y por hongos. Principales métodos de detección de contaminaciones. Métodos rápidos.



UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES

MATERIALES PARA USO ALIMENTARIO: aceros inoxidables, materiales plásticos, características mecánicas. Terminaciones aptas para los distintos tipos de limpieza y sanitización. Lubricantes aptos para uso alimentario.

PRODUCTOS FRUTI-HORTICOLAS: Tratamiento post cosecha de frutas y hortalizas. Selección, conservación, transporte y fraccionamiento.

ENVASES Y ENVASADO: tipos de envases aptos para alimentos, manejo y almacenaje. Sistemas de envasado continuos y discontinuos. Regulaciones para pesos y medidas.

EVALUACION SENSORIAL: principios de la evaluación sensorial. Paneles de evaluación. Condiciones del evaluador. Correlaciones entre propiedades fisicoquímicas y resultados sensoriales.

FUNDAMENTOS BIOQUÍMICOS Y FISIOLÓGICOS DE LA ALIMENTACION: Macromoléculas biológicas. Enzimas y coenzimas. Catálisis enzimáticas. Metabolismos. Fotosíntesis. Elementos de fisiología y nutrición humanas.

↓

Anexo II. Resolución C.S. Nº: 086/99