

PRESIDENCIA ROQUE SÁENZ PEÑA, 13 de diciembre de 2012

RESOLUCIÓN N° 155/12 – C.D.C.B. y A.

VISTO:

El Expediente N° 01-2012-02452, iniciado por la Ing. Susana Beatriz MONTENEGRO, medio por el cual eleva el Programa del Cursos Optativo: Tecnología de los Alimentos Balanceados correspondiente a la Carrera de Ingeniería Industrial de la Universidad Nacional del Chaco Austral, para su aprobación; y

CONSIDERANDO:

Que el mencionado Programa se ajusta a los contenidos mínimos y carga horaria de la citada carrera;

Que se consideran adecuados los objetivos, métodos pedagógicos, métodos de evaluación, programa analítico y bibliografía que forman parte de la propuesta;

Que analizadas las actuaciones, el Consejo Departamental opina que lo solicitado se encuadra con lo establecido por el Reglamento Académico de Alumnos;

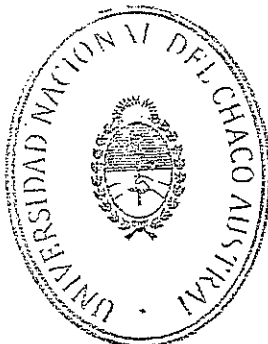
Lo aprobado en sesión de la fecha;

POR ELLO:

**EL CONSEJO DEPARTAMENTAL
DEL DEPARTAMENTO DE CIENCIAS BÁSICAS Y APLICADAS
DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CHACO AUSTRAL
RESUELVE:**

ARTICULO 1º. Aprobar el Programa del Curso Optativo: **TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS BALANCEADOS** que corresponde a la carrera de **Ingeniería Industrial**, del Departamento de Ciencias Básicas y Aplicadas de la Universidad Nacional del Chaco Austral, y que como Anexo Único forma parte de la presente Resolución.

ARTÍCULO 2º. Regístrese, comuníquese a la Ing. Susana Beatriz MONTENEGRO y a las Áreas correspondientes. Cumplido, archívese.



Mg. Ing. JOSÉ SERGIO FERNÁNDEZ
Director del Departamento
Ciencias Básicas y Aplicadas



UNCAUS
UNIVERSIDAD
NACIONAL DEL
CHACO AUSTRAL

**TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
BALANCEADOS**

CURSO OPTATIVO

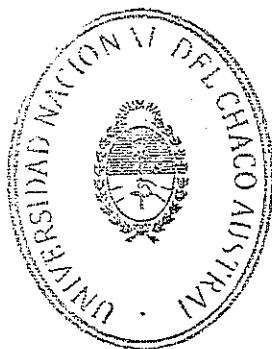
Resolución **155/12 – C.D.C.ByA.**

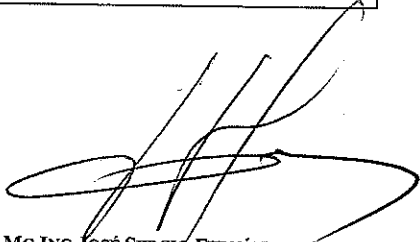
ANEXO

Carga Horaria: 40 horas		Programa vigente desde: 2012	
Carrera		Año	1ª Cuatrimestre
INGENIERÍA INDUSTRIAL		Quinto	Primero
CORRELATIVA PRECEDENTE (*)		CORRELATIVA SUBSIGUIENTE (*)	
Asignaturas		Asignaturas	
Para cursar		Para rendir	
Regularizada	Aprobada	Aprobada	
Máquinas Térmicas	Conocimiento de los Materiales		
DOCENTES:		Profesor Adjunto: Montenegro; Susana Beatriz Jefe de Trabajos Prácticos: Vizgarra; Cristian	
OBJETIVOS:		• Conocerlos procesos de industrialización del Alimento Balanceado. • Comprender la importancia de tomar en cuenta las normas nacionales e internacionales que se aplican en los procesos de industrialización del alimento balanceado.	
CONTENIDOS MÍNIMOS:		Tecnología de los Alimentos Balanceados: Alimentos para animales. Preparación industrial de alimentos balanceados. Acondicionamiento de residuos agrícolas. Elaboración de núcleos vitamínicos, quimioterápicos y minerales utilizados para su fabricación. Normas Nacionales e Internacionales.	
MÉTODOS PEDAGÓGICOS:		- Clases teóricas con exposición dialogada de los contenidos de la asignatura. - Trabajos prácticos de laboratorios y de resolución de problemas de aplicación; en ambos casos se utilizarán para el desarrollo de las clases, recursos didácticos tecnológicos. - Visitas a establecimientos industriales.	
MÉTODOS DE EVALUACIÓN:		- Las clases teóricas se desarrollarán de acuerdo al programa analítico, utilizando medios didácticos como retroproyector y cañón. - Cada unidad tiene una clase práctica en la que el alumno realiza el trabajo y presenta el informe de lo experimental en la clase siguiente. - La <i>regularización</i> de la materia será mediante el cumplimiento de la asistencia a las clases prácticas y presentación de carpeta con todos los trabajos prácticos (laboratorio y gabinete). Dos parciales en los que el alumno no	

	deberá sacar menos de siete. - La <i>aprobación</i> de la materia será mediante la exposición oral de un tema a elección del alumno y con la presentación de la carpeta de trabajos prácticos aprobada.
PROGRAMA ANALÍTICO:	Tema I- Introducción. Constitución de los Alimentos Balanceados. Materias Primas. Concentrados o Suplementos Proteicos. Aditivos. Tema II- Aprovechamiento de los recursos naturales. Formulaciones. Raciones. Métodos de cálculos Tema III- Proceso de elaboración del Alimento Balanceado: Recepción de materia prima, Almacenaje, Dosificación, Molienda, Mezclado. Análisis de materias primas y productos terminados. Materiales y Equipos. Tema IV- Pelleteado. Depósitos de materias primas y productos terminados. Cálculos. Producción total de alimentos. Demanda de alimentos. Tema V- Diagramación de una planta de Alimentos Balanceados. Silos, diferentes tipos. Datos de interés.
BIBLIOGRAFÍA:	- Fundamentos de Nutrición y Alimentación de Animales. D.C. Church y W. G. Pond. Ed. Limusa, 1990. - Nutrición Animal. P. McDonald, R. A. Edgard y J. F. D. Greenhalgh. Ed. Acribia, 1981. - Nutrición Animal Aplicada. E. W. Crampton y L. E. Harris. Ed. Acribia, 1979. - Nutrición Animal Práctica. Antonio Comcellon Martínez. Ed. Aeros, 1979. - Avances en la nutrición Animal. J. T. Abrams. Ed. Zaragoza, 1968.

(*) Sujeto a cualquier modificación del Plan de Estudio




MG. ING. JOSÉ SERGIO FERNÁNDEZ
Director del Departamento
Ciencias Básicas y Aplicadas