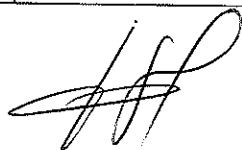


 UNCAUS UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CHACO AUSTRAL		TECNOLOGÍA DEL AZÚCAR CURSO OPTATIVO Resolución 157/12 – C.D.C.ByA. ANEXO	
Carga Horaria: 40 horas		Programa vigente desde: 2012	
Carrera		Año	Cuatrimstre
INGENIERÍA INDUSTRIAL		Quinto	Primero
CORRELATIVA PRECEDENTE (*)		CORRELATIVA SUBSIGUIENTE (*)	
Asignaturas		Asignaturas	
Para cursar		Para rendir	
Regularizada	Aprobada	Aprobada	
Sistemas de Producción	Mecánica de los Fluidos	-----	
DOCENTES:		Profesor Adjunto: Montenegro; Susana Beatriz Jefe de Trabajos Prácticos: Osuna, Mariana	
OBJETIVOS:		Conocer, relacionar, comparar y seleccionar equipos y maquinarias en los diferentes procesos industriales, mediante el estudio del procesamiento de las diversas materias primas utilizadas y los controles de calidad que involucran la optimización del producto final.	
CONTENIDOS MÍNIMOS:		Tecnología Azucarera: Industrialización de la caña de azúcar. Ingenio azucarero, equipos y maquinarias. Operaciones Industriales y procesos de obtención de azúcar. Normas Nacionales e Internacionales.	
MÉTODOS PEDAGÓGICOS:		Clases teóricas con exposición y diálogo, clases teórico-prácticas. Seminarios sobre temas específicos utilizando publicaciones científicas y bases de datos. Clases de trabajos prácticos en Laboratorio. Visitas a Fábricas.	
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.	



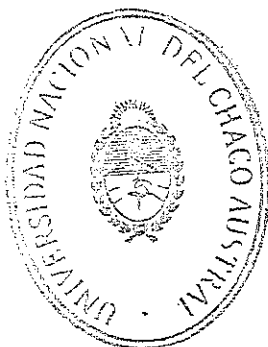
PROGRAMA ANALÍTICO:	TEMA 1. 1 - Tecnología Azucarera: - Industrialización del azúcar de caña. Ingenio azucarero. Operaciones previas Cosecha. Recepción. Corte. Desmenuzado. Etapas de clarificación: encalado, sulfitado. Proceso industrial. Molinos. Evaporación. Cocimiento. Centrifugado. Máquinas y Equipos. TEMA 2. 2 – Controles de Calidad: - Reglamentaciones vigentes en la República Argentina, Código Alimentario Argentino. - Reglamentaciones Internacionales. (Codex, Mercosur)
BIBLIOGRAFÍA:	- Propiedades físicas de alimentos. Aplicaciones en el control de procesos y productos. Amparo Chiralt Boix, Nuria Martínez Navarrete, María del Mar Camacho Vidal y Consuelo González Martínez. Univ. Politécnica de Valencia, Valencia –España-, 2001. - Tecnología de la panificación y productos de panaderías. Carmen Benedito Mengor, Univ. Politécnica de Valencia, Valencia –España-, 1999. - Arroz y Productos de arroz. Carmen Benedito Mengod, Univ. Politécnica de Valencia, Valenci –España-, 1999. - El salvado de arroz: una materia prima subutilizada. Organización de las Naciones Unidas para el Desarrollo Industrial, Viena, 1987. - Transiciones de Fases en Relación con la Ingeniería de Productos y Procesos. Nuria Martínez-Navarrete y Javier Martínez-Monzó. Departamento de Tecnología de Alimentos. Universidad Politécnica de Valencia. Valencia –España-, 2001. - Principio de ciencia y tecnología de los cereales. R. Carl Hoseney. Ed. Acribia, S. A., Zaragoza, España, 1991. - Gestión de la Calidad. Prof. Juan A. Serra Berenguer, Concordia, Argentina, 2000. - Propiedades físicas de alimentos. Aplicaciones en el control de procesos y productos. Amparo Chiralt Boix, Nuria Martínez Navarrete, María del Mar Camacho Vidal y Consuelo González Martínez. Univ. Politécnica de Valencia, Valencia –España-, 2001. - Transiciones de Fases en Relación con la Ingeniería de Productos y Procesos. Nuria Martínez-Navarrete y Javier Martínez-Monzó. Departamento de Tecnología de Alimentos. Universidad Politécnica de Valencia. Valencia – España-, 2001. - HACCP. Principles and Applications. Merle D. Pierson and Donald A. Corlett, Jr. An AVI Book, New York, 1992. - Experimentos de fisicoquímica de Alimentos. Amparo Chiralt Boix, Nuria Martínez Navarrete, María del Mar Camacho Vidal y Chelo González Martínez. Universidad Politécnica de Valencia. Valencia –España-, 1998. - Las enfermedades transmitidas por Alimentos. Ana M. Rey y Alejandro A. Silvestre. Ed. Hemisferio sur, 1998. - Calidad como medio de Diferenciación de Producto.

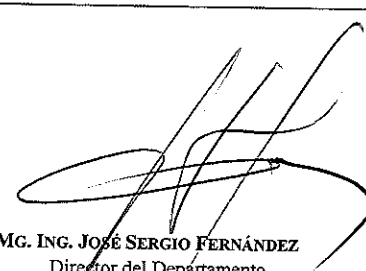


///... RESOLUCIÓN N° 157/12 – C.D.C.B.yA.

	Claudio R. Marconi, INTA Cautelar, 1998. - Nuevo Manual de Industrias Alimentarias. A. Madrid, I. Cenzano y J. M. Vicente. 1999. - Introducción al control de calidad en la industria alimentaria. Juan A. Serra Berenguer y Isabel Escriche Roberto. Universidad Politécnica de Valencia. Valencia - España-, 1997. - Alimentos. Guía para las Buenas Prácticas de Manufactura -BPM-. Manual de Riesgos y Puntos Críticos de Control -HACCP- , 2000.
--	---

(*) *Sujeto a cualquier modificación del Plan de Estudio*




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