**PROGRAMA ANALITICO**

**CARRERA:** INGENIERIA DE ALIMENTOS

**MATERIA:** TALLER DE ALIMENTOS I

**SIGLA:** INA 015

**UBICACIÓN EN EL PLAN DE ESTUDIOS 2014:** PRIMER SEMESTRE

**HORAS TEORICAS:** 0 **HORAS PRACTICAS:** 05 **HORAS SEMANA:** 05

**HORAS TOTALES:** 105 **DURACION SEMANAS:** 21

**FUNDAMENTACION DE LA MATERIA**

Esta asignatura es nueva en el plan de estudios, que tiene como finalidad de valorar la Carrera de Ingeniería de Alimentos en el contexto regional y nacional. Así mismo, resaltar los objetivos, plan curricular y las asignaturas que contribuyen a la formación del futuro profesional. Contribuir a la incorporación de los estudiantes a visitas industriales dentro del Laboratorio Taller de Alimentos, CEANID y otras empresas de la provincia Cercado en el área de alimentos; con el fin de integrar a los estudiantes a su futura actividad profesional.

**CONTENIDO DE LA ASIGNATURA**

UNIDAD 1: **INTRODUCCIÓN A LA INGENIERÍA DE ALIMENTOS**

* 1. Introducción a la tecnología alimentaria.
  2. Objetivos de la ingeniería de alimentos en el contexto.
  3. Importancia de Carrera de Ingeniería de Alimentos en la región y nacional.
  4. Malla curricular.
  5. Asignaturas y plan de estudio.
  6. Aspectos relevantes sobre la profesión.
  7. Aspectos del potencial agropecuario de la región y del país.
  8. Productos agrícolas locales.
  9. Empresas productivas de alimentos.

UNIDAD 2: **VISITAS RELACIONADAS CON LA PROFESIÓN**

1. Visita al Centro de Análisis y Desarrollo (CEANID).
2. Visita al Laboratorio Taller de Alimentos (LTA).
3. Visita al Laboratorio de Aguas COSSALT.
4. Visita a la Empresa FADAMI.
5. Visita a la Planta Procesadora LACTOBOL.
6. Otras Visitas.

UNIDAD 3: **Emprendedurismo en la tecnología de alimentos**

1. Introducción.
2. Tipos de emprendimientos.
3. Aplicaciones de emprendedurismo.
   1. Emprendimiento para nuevos proyectos en alimentos.
   2. Emprendimiento para micro-proyectos.
4. Emprendimiento para la búsqueda de recursos.
5. Emprendimiento para formar PyMES.

**BIBLIOGRAFÍA**

1. Barbosa- Cánovas, G. V., Ma, L. y Barletta, B.Manuel de Laboratorio de Ingeniería de Alimentos. Editorial Acribia S. A. Zaragoza-España. 1997.
2. Ibarz A. Barbosa, G. Garza, S. y Gimeno, V. Métdos Experimentales en la Ingeniería Alimentaria. Editorial Acribia S.A. Zaragoza-España. 2000.
3. Lewis, M. J. Propiedades Físicas de los Alimentos y de los Sistemas de Procesado. Editorial Acribia S. A. Zaragoza-España. 1993.