**PROGRAMA ANALITICO**

**CARRERA:** INGENIERIA DE ALIMENTOS

**MATERIA:** TALLER DE ALIMENTOS III

**SIGLA:** INA 046

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

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

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

**FUNDAMENTACION DE LA MATERIA**

Esta asignatura persigue como propósito fundamental desarrollar conocimientos y habilidades relacionadas con la valoración y elaboración de alimentos, con la finalidad de motivar al estudiante en la parte práctica de la Carrera.

Esta asignatura también persigue globalizar lo que los estudiantes llevaron en los anteriores semestres y puedan aplicar sus conocimientos adquiridos en la elaboración de alimentos.

**CONTENIDO DE LA ASIGNATURA**

UNIDAD 1: **VALORACIÓN DE LOS ALIMENTOS**

* 1. Análisis físico de los alimentos
		1. Determinación de la porción comestible de los alimentos
	2. Análisis organoléptico de los alimentos
	3. Análisis químico de los alimentos
	4. Análisis microbiológico de los alimentos.

UNIDAD 2: **APLICACIONES EN CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS**

2.1. Aplicación del calor

2.1.1. Determinación del tratamiento térmico.

2.2. Aplicación del frío

2.2.1. Cadena del frío.

2.3. Aplicación del secado

2.3.1. Determinación de la curva de secado.

UNIDAD 3: **PROCESADO DE ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL**

3.1. Transformación de frutas

3.1.1. Proceso de elaboración de mermeladas

3.2. Transformación de hortalizas

3.2.1. Proceso de elaboración de escabeches

UNIDAD 4: **PROCESADO DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL**

4.1. Elaboración de productos cárnicos

4.1.1. Proceso de elaboración de un producto cárnico

4.2. Elaboración de productos lácteos

4.2.1. Proceso de elaboración de un producto lácteo.

**BIBLIOGRAFÍA**

1. Felipe Duran Ramírez. : **MANUAL DEL INGENIERO DE ALIMENTOS**, 1ª Ed. Grupo latino Ltda. , Colombia, 2006
2. Adolfo Leandro Montes. : **BROMATOLOGIA.** Ed. Universitaria de Buenos Aires 1981.
3. *Santos Moreno, a.- “****ELABORACIÓN DE PRODUCTOS LÁCTEOS”*** *Ed. Trillas*
4. *Werner Frey.- “****FABRICACIÓN FIABLE DE EMBUTIDOS”,*** *Zaragoza, Acribia, 1993*