

		<b>UNIVERSIDAD DE ORIENTE</b> <b>PROGRAMA SINÓPTICO DE LA ASIGNATURA</b>	
<b>NOMBRE DE LA ASIGNATURA: EMPACADO DE ALIMENTOS</b>			
<b>ESCUELA: CIENCIAS APLICADAS DEL MAR</b> <b>ZOOTECNIA</b>		<b>DEPARTAMENTO:</b> <b>TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS</b>	
<b>CÓDIGO</b> 209-2122	<b>PRELACIONES</b> NINGUNA	<b>CRÉDITOS</b> 2	<b>SEMESTRE</b> IV
<b>HORAS SEMANALES</b> 4	<b>TOTAL HORAS SEMESTRE</b> 64		<b>VIGENCIA</b> I SEMESTRE DE 2005
<b>HORAS TEÓRICAS</b> 1	<b>HORAS PRÁCTICAS</b> 3	<b>ELABORADO POR:</b> <b>TRABAJO CONJUNTO DE LOS PROFESORES DE</b> <b>NUEVA ESPARTA Y MONAGAS</b>	
<b>SÍNTESIS DE CONOCIMIENTOS PREVIOS</b>			
Mecanismos de deterioro de los alimentos. Técnicas de procesamiento de alimentos.			
<b>OBJETIVO GENERAL</b>			
Diferenciar los distintos tipos de empaques, de acuerdo a su uso, material de construcción y características tecnológicas; seleccionar el empaque adecuado de un alimento para resguardar su calidad.			
<b>SINOPSIS DEL CONTENIDO</b>			
<b>UNIDADES:</b> I. INTRODUCCIÓN AL EMPACADO DE ALIMENTOS. II. ENVASES METÁLICOS. III. MATERIALES DE VIDRIO. IV. MATERIALES FLEXIBLES. V. MATERIALES DE PAPEL. VI. EMPAQUES COMESTIBLES. VII. EMBALAJE Y TRANSPORTE.			
<b>BIBLIOGRAFÍA</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Catalá, J. 1998. Empacado de Alimentos. Universidad Politécnica de Valencia. Valencia, España.</li> <li>• Horston, H. Food Empaking.</li> <li>• Vidales, M. D. 1997. El Mundo del Envase. Edit. Gustavo Gilis. Barcelona, España.</li> <li>• Revistas: Empaking, Food Empaking, Empaque.</li> </ul>			