

		<b>UNIVERSIDAD DE ORIENTE</b> <b>PROGRAMA SINÓPTICO DE LA ASIGNATURA</b>	
<b>NOMBRE DE LA ASIGNATURA: PROCESOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS</b>			
ESCUELA: CIENCIAS APLICADAS DEL MAR ZOOTECNIA		DEPARTAMENTO: TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	
CÓDIGO 209-3115	PRELACIONES 209-2324 PRINCIPIOS DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS	CRÉDITOS 5	SEMESTRE V
HORAS SEMANALES 8	TOTAL HORAS SEMESTRE 128		VIGENCIA I SEMESTRE DE 2005
HORAS TEÓRICAS 4	HORAS PRÁCTICAS 4	ELABORADO POR: TRABAJO CONJUNTO DE LOS PROFESORES DE NUEVA ESPARTA Y MONAGAS	
<b>SÍNTESIS DE CONOCIMIENTOS PREVIOS</b>			
<p>Aplicación de fórmulas de calor y entalpías, Interpolación y doble interpolación. Conocimientos básicos de balances de energía y manejo de tablas de factores de conversión. Conocimientos de Química de Alimentos y Microbiología de Alimentos. Graficar en papel milimetrado y semilogarítmico. Realizar balances de masa y de energía y cálculos de transferencia de calor. Aplicar factores de conversión. Leer propiedades térmicas de tablas de vapor. Resolver ecuaciones de dos o más incógnitas.</p>			
<b>OBJETIVO GENERAL</b>			
<p>Describir y analizar los métodos de conservación de alimentos basados en la aplicación de bajas y altas temperaturas, así como en la reducción de la actividad de agua. Además, conocer el funcionamiento de las tecnologías emergentes en la conservación de alimentos y la estructura y funcionamiento de los diferentes equipos usados industrialmente en los procesos estudiados.</p>			
<b>SINOPSIS DEL CONTENIDO</b>			
<p><b>I. DETERIORO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS.</b></p> <p><b>II. EL AW EN LA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS.</b></p> <p><b>III. CONSERVACIÓN POR BAJAS TEMPERATURAS: REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN</b></p> <p><b>IV. CONSERVACIÓN POR ALTAS TEMPERATURAS: PASTEURIZACIÓN Y ESTERILIZACIÓN</b></p> <p><b>V. CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS POR REDUCCIÓN DE LA ACTIVIDAD DE AGUA: SECADO, EVAPORACIÓN, LIOFILIZACIÓN.</b></p> <p><b>VI. TECNOLOGÍAS EMERGENTES EN LA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS.</b></p>			
<b>BIBLIOGRAFÍA</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Barbosa-Cánovas, G. y Vega-Mercado, H. 2000. Deshidratación de Alimentos. Acribia. Zaragoza, España</li> <li>• Barbosa-Cánovas, G.; Pothakamury, E y Swanson, B. 1998. Conservación no térmica de Alimentos. Acribia. Zaragoza, España</li> <li>• Casp, A. y Abril, J. 1999 . Procesos de Conservación de Alimentos. Ediciones Mundi-Prensa. Madrid, España.</li> <li>• Corzo, O. 1993. Refrigeración, Congelación y Tratamiento Térmico de los Alimentos. Universidad de Oriente. Cumana. Venezuela.</li> <li>• Lewis, M. J. 1999. Propiedades Físicas de los Alimentos y de los Sistemas de Procesado. Acribia. Zaragoza, España.</li> <li>• Sharma, S.; Mulvane, S. y Rizvi, S. 2003. Ingeniería de Alimentos. Operaciones Unitarias y Prácticas de Laboratorio. Edit. Limusa, S.A. México, D.F. , México.</li> <li>• Singh, R.P. y Heldman, D. 1997. Introducción a la Ingeniería de los Alimentos. Acribia. Zaragoza, España.</li> </ul>			