

		UNIVERSIDAD DE ORIENTE PROGRAMA SINÓPTICO DE LA ASIGNATURA	
NOMBRE DE LA ASIGNATURA: TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS VEGETALES			
ESCUELA: CIENCIAS APLICADAS DEL MAR ZOOTECNIA		DEPARTAMENTO: TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	
CÓDIGO 209-4514	PRELACIONES 209-3115 PROCESOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS 209-3111 LABORATORIO DE PROCESOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	CRÉDITOS 4	SEMESTRE VII
HORAS SEMANALES 7	TOTAL HORAS SEMESTRE 112	VIGENCIA I SEMESTRE DE 2005	
HORAS TEÓRICAS 3	HORAS PRÁCTICAS 4	ELABORADO POR: TRABAJO CONJUNTO DE LOS PROFESORES DE NUEVA ESPARTA Y MONAGAS	
SÍNTESIS DE CONOCIMIENTOS PREVIOS			
Procesos de conservación de alimentos. Conocimientos generales de microbiología de alimentos. Composición química de los alimentos. Procesos bioquímicos de los alimentos vegetales. Técnicas de análisis de alimentos.			
OBJETIVO GENERAL			
Evaluar la importancia de la tecnología de alimentos en el área de frutas, hortalizas, cereales y oleaginosas; así como aplicar las diversas metodologías de pre-procesamiento, procesamiento, almacenamiento y análisis de productos de origen vegetal.			
SINOPSIS DEL CONTENIDO			
<p>I. INTRODUCCIÓN A LA TECNOLOGÍA DE PRODUCTOS VEGETALES. Producción de frutas, hortalizas y cereales en Venezuela. Prácticas de recolección y cosecha. Transporte, comercialización y almacenamiento de frutas, hortalizas y cereales. Selección de los productos vegetales en función de su utilización en el mercado. Criterios de selección.</p> <p>II. TRATAMIENTOS FÍSICOS PARA LA CONSERVACIÓN ALIMENTOS VEGETALES. Preparación posterior a la cosecha. Conservación por calor: jugos, néctares y concentrados; productos enlatados; frutas en almíbar y colados, jaleas y mermeladas; ketchup y salsas. Definiciones generales y tecnología de fabricación. Congelación: pulpas, frutas y hortalizas enteras y en trozos. Definiciones generales y tecnología de fabricación.</p> <p>III. TRATAMIENTOS QUÍMICOS PARA LA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS VEGETALES. Fermentación alcohólica: cervezas y vinos. Fermentación ácido-láctica: pepinillos y sauerkraut. Definiciones generales y tecnología de fabricación. Conservación con azúcar: frutas confitadas y glaseadas. Definiciones generales y tecnología de fabricación.</p> <p>IV. TECNOLOGÍA DE CEREALES. Características e importancia de los principales cereales. Almacenamiento de cereales. Condiciones óptimas de almacenamiento. Proceso de fabricación de harinas: prelimpieza, degerminación, laminación, molienda. Proceso de fabricación de pastas: definición, materia prima, mezclado, formado y etapas de secado.</p> <p>V. TECNOLOGÍA DE EXTRACCIÓN Y REFINACIÓN DE ACEITES. Proceso de extracción y refinación de aceites: preparación y acondicionamiento de los granos; descripción de las etapas del proceso de obtención de aceites.</p> <p>VI. MANEJO DE DESECHOS DE LA INDUSTRIA DE VEGETALES</p>			

BIBLIOGRAFÍA

- Arthey, D. y Ashurst, P.R. 1996. Procesado de Frutas. Acribia. Zaragoza, España.
- Arthey, D. y Dennis, C. 1992. Procesado de Hortalizas. Acribia. Zaragoza, España.
- Hosney, R.C. 1991. Principios de Ciencia y Tecnología de Cereales. Acribia. Zaragoza, España.

ASIGNATURA: TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS VEGETALES**PRACTICAS DE LABORATORIO:**

1. DETERMINACIÓN DE PH, ACIDEZ Y SÓLIDOS SOLUBLES POR REFRACTOMETRÍA.
2. EL ENCERADO EN LA MADURACIÓN DEL TOMATE.
3. CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS POR FERMENTACIÓN.
4. ESTABILIZACIÓN DE FRUTAS POR MÉTODOS COMBINADOS.
5. ELABORACIÓN DE MERMELADAS.
6. COMPORTAMIENTOS DE FRUTAS BAJO CONDICIONES DIFERENTES DE TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO.
7. FRUTAS EN ALMÍBAR.
8. FABRICACIÓN DE PAN.

BIBLIOGRAFÍA:

- Arthey, D. y Ashurst, P.R. 1996. Procesado de Frutas. Acribia. Zaragoza, España.
- Arthey, D. y Dennis, C. 1992. Procesado de Hortalizas. Acribia. Zaragoza, España.
- Hosney, R.C. 1991. Principios de Ciencia y Tecnología de Cereales. Acribia. Zaragoza, España.