



AZUL, 28 de abril de 2009.-
RESOLUCION C. A. N° 065/2009.-

VISTO:

La reunión de Consejo Académico celebrada el 27/4/2009, el Expte. Interno N° 2317/2008;
y

CONSIDERANDO:

Que en el transcurso de la misma se llevó a tratamiento la nota presentada por las docentes Ings. Agrs. SILVIA E. LERNER y ANA M. CASTAGNINO, mediante la cual proponen el reordenamiento de los contenidos en las asignaturas Tecnológicas Específicas I y II pertenecientes al tercer y cuarto año de la carrera de Licenciatura en Tecnología de los Alimentos de esta Facultad en función a la afinidad de las temáticas contenidas en las mismas.

Que dicha propuesta surge de la actual aplicación en la mención *Tecnología de los Alimentos de Origen Vegetal* (Res. C.A. N°231/2006), en la cual la asignatura Tecnológicas Específicas I corresponde a *Tecnología y Calidad de la Producción Frutícola – 1ra. gama (3er año, segundo cuatrimestre)* y Tecnológicas Específicas I corresponde a *Tecnología y Calidad de la Producción de Materia Prima de Cereales y Oleaginosas y Tecnología y Calidad de la Producción Hortícola – 1ra. gama (4to año, 1° cuatrimestre)*.

Que la propuesta fue elevada y aprobada por el Comité Asesor de la carrera de Licenciatura en Tecnología de los Alimentos.

Por ello, en uso de las atribuciones conferidas por el Estatuto de la Universidad, aprobado por Resolución Ministerial N° 2672/84 y modificado por la Honorable Asamblea Universitaria,

**EL CONSEJO ACADEMICO DE LA FACULTAD DE AGRONOMIA
DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CENTRO DE LA PCIA. DE BS. AS.**

RESUELVE

Artículo 1°: Apruébense el reordenamiento de los contenidos en las asignaturas Tecnológicas Específicas I y II pertenecientes al tercer y cuarto año de la carrera de Licenciatura en Tecnología de los Alimentos, mención *Facultad de Agronomía: Producción de Materia Prima de Origen Vegetal*, cuya conformación se detalla en el ANEXO I de la presente Resolución.-

ARTICULO 2°: Regístrese, comuníquese, notifíquese y archívese.-



AZUL, 28 de abril de 2009.-
RESOLUCION C. A. N° 065/2009.-

ANEXO I.-

Título de Grado: Licenciado en Tecnología de los Alimentos

Mención Facultad de Agronomía: Producción de Materia Prima de Origen Vegetal.

Título intermedio: Técnico Universitario en Tecnología de los Alimentos

Tabla 3. Asignaturas Tecnológicas Específicas de la FAA

Año	Cuat	Cód.	ASIGNATURA	Horas/sem.	Créditos	Sede
3	2	LTA23.0	Tecnológicas Específicas I	6	9	Facultad de Agronomía
			<i>Tecnología y calidad de la producción de la materia prima de Cereales y Oleaginosas</i>	6	9	
4	1	LTA25.0	Tecnológicas Específicas II	12	18	
			<i>Tecnología y calidad de la Producción Hortícola (1ra. Gama)</i>	6	9	
			<i>Tecnología y calidad de la Producción Frutícola (1ra. Gama)</i>	6	9	

Es copia fiel

Ing. Agr. (M. Sc.) LILIANA MONTERROSO
Presidente del CONSEJO ACADEMICO

Ing. Agr. (M. Sc.) SONIA ARIAS
Secretaria Académica



AZUL, 28 de abril de 2009.-
RESOLUCION C. A. N° 065/2009.-

ANEXO I.-

Tecnología y Calidad de la producción de materia prima de Cereales y Oleaginosas

Panorama mundial argentino. Destino de la producción Argentina: mercado interno y exportación. Cereales y Oleaginosas: Sistemas de producción. Incidencia del ambiente sobre la determinación del rendimiento de la calidad comercial e industrial. Reconocimiento, prevención y control de las adversidades durante el cultivo y el almacenamiento que afectan el rendimiento y la calidad.

Estructura de normatización que rige el comercio de la Producción Agrícola Argentina. Técnicas de muestreo: fundamentos y objetivos. Descripción y Usos del instrumental para determinación de calidad comercial. Propiedades y composición física y química de los granos y sus derivados. Propiedades nutritivas.

Calidad industrial: el concepto de calidad. Métodos de valoración de la calidad industrial: técnicas e interpretación. Valoración crítica de métodos para la determinación de calidad, de acuerdo al destino del producto. Metodologías para la evaluación, discusión y reconocimiento de problemáticas de los Cereales y Oleaginosos, utilizados como materia prima en la alimentación humana. Uso de los mismos en la cadena agroalimentaria, conforme a la calidad.

Tecnologías y Calidad de la producción hortícola (1ra. gama)

Tecnologías para la producción de productos hortícolas frescos. Ecofisiología de poscosecha de hortalizas. Factores biológicos y ambientales relacionados con el deterioro. Impacto y prevención de plagas y enfermedades durante el cultivo y el almacenamiento que afectan la calidad. Productos hortícolas climatéricos y no climatéricos. Cambios asociados a la maduración. Respiración. Producción de etileno. Influencia de la atmósfera sobre el metabolismo de los productos cosechados. Modalidades. Operaciones de cosecha. Índices de madurez. Almacenamiento. Cadena de frío. Importancia de la cadena de frío. Métodos de enfriamiento.

Atmósfera normal. Atmósfera controlada y atmósfera modificada. Reglamentos sobre envasado y etiquetado. Tendencias a nivel nacional e internacional. Gestión y aseguramiento de la calidad. Tendencias y concepciones sobre calidad. Calidad de alimentos.

Tecnologías y Calidad de la producción frutícola (1ra. gama)

Tecnologías para la producción de productos frutícolas frescos. Ecofisiología de poscosecha de frutas. Factores biológicos y ambientales relacionados con el deterioro. Impacto y prevención de plagas y enfermedades durante el cultivo y el almacenamiento que afectan la calidad. Frutos climatéricos y no climatéricos. Cambios asociados a la maduración. Respiración. Producción de etileno. Influencia de la atmósfera sobre el metabolismo de los productos cosechados. Modalidades. Operaciones de cosecha. Índices de madurez. Almacenamiento. Cadena de frío. Importancia de la cadena de frío. Métodos de enfriamiento. Atmósfera normal. Atmósfera controlada y atmósfera modificada. Reglamentos sobre envasado y etiquetado. Tendencias a nivel nacional e internacional. Gestión y aseguramiento de la calidad. Tendencias y concepciones sobre calidad. Calidad de alimentos.

Es copia fiel

Ing. Agr. (M. Sc.) LILIANA MONTERROSO
Presidente del CONSEJO ACADEMICO

Ing. Agr. (M. Sc.) SONIA ARIAS
Secretaria Académica