



PROGRAMA ANALÍTICO DE LA ASIGNATURA
INGENIERÍA DE BEBIDAS
Modalidad Regular

Departamento de Ciencia y Tecnología

Carrera Ingeniería en Alimentos

Núcleo Superior Electivo

Carga horaria total: 40 horas

Docente: María Eugenia Mateos

Objetivos

Los objetivos para quienes cursen la asignatura son:

- Conocer las características generales y particulares del mercado de bebidas en Argentina
- Conocer las materias primas y envases utilizados en la elaboración de bebidas alcohólicas y sin alcohol, sus usos y aplicaciones
- Conocer experiencias de profesionales de la industria.
- Comprender los procesos de elaboración de bebidas alcohólicas y sin alcohol

Saberes profesionales

En la asignatura se propician los siguientes saberes profesionales:

- Comunicarse de manera efectiva.
- Aprender de manera continua y autónoma.

Contenidos mínimos: Mercado de las bebidas en Argentina. Caracterización de materias primas, productos y subproductos según el Código Alimentario Argentino y el Reglamento del Mercosur. Análisis bromatológico y microbiológico específico. Cerveza y otras bebidas fermentadas. Bebidas destiladas. Bebidas sin alcohol. Desarrollo de producto aplicado a bebidas. Tecnología, equipos y servicios para la producción de

bebidas alcohólicas y analcohólicas. Envases para bebidas. Gestión de la calidad aplicada a la Industria de bebidas.

Programa analítico

Unidad 1. Mercado de las bebidas en Argentina. Dinámica, problemática. Volumen del mercado. Segmentación. Proyecciones del mercado local y regional. Características generales y particulares del mercado de bebidas, según segmento.

Unidad 2. Materias primas y envases Características generales. El agua: disponibilidad del recurso y sus tratamientos. Azúcar y JMAF. Edulcorantes. Gases. Materiales de envasado. PET, vidrio, TetraBrik. Parámetros de calidad, especificaciones, aplicaciones, almacenamiento, usos y aplicaciones particulares.

Unidad 3: Tecnología de producción de cerveza Procesos de producción. Elementos. Componentes. Monitoreo de procesos. Sistemas de envasado. Sistemas de control de procesos. Conceptos de diseño: las bases del diseño, los parámetros vitales, cálculos para lograr color, amargor y densidad deseados, los parámetros laterales, el agua y el nivel de carbonatación. Consideraciones a tener en cuenta acerca del proceso y del equipamiento para lograr un producto de calidad.

Unidad 4: Tecnología de bebidas sin alcohol. Procesos de producción. Conceptos de diseño. Elementos. Componentes. Monitoreo de procesos. Sistemas de envasado. Sistemas de control de procesos.

Unidad 5: Desarrollo de producto aplicado a bebidas. Diseño del producto. Etapas de desarrollo. Ensayos de vida útil. Validaciones de campo. El concepto de “desarrollo de producto” como herramienta de mejora y optimización del producto

Unidad 6: Gestión de Pymes de bebidas. Alternativas de gestión de PyMES, la administración, la asignación de responsabilidades, el planeamiento estratégico, dirección del proyecto y organización de la producción.

Unidad 7: Tecnología, equipos y servicios para la producción. Selección y diseño del equipamiento de producción. Selección de los componentes de los sistemas de producción. Balanceo de línea. Servicios auxiliares a la producción, necesidades y calidades. Proyecto general de una Planta de Producción de Bebidas.

Unidad 8: Calidad aplicada a la Industria. Normativa de aplicación nacional. Normativa de aplicación internacional. Certificaciones necesarias. Aseguramiento de la calidad en los sistemas de producción de bebidas.

Bibliografía

Bibliografía obligatoria

- Varnam, A. H., & Sutherland, J. P. (1997). Bebidas: tecnología, química y microbiología (No. C042. 003). Editorial Acribia.

Bibliografía de consulta

- de Obschatko, E. S., & Machinea, V. E. (1996). La industria argentina de alimentos y bebidas (No. E21/8). Secretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación, Buenos Aires (Argentina). Subsecretaría de Alimentos.
- Fennema, O. Química de los Alimentos (2000). Ed Acribia. España

Organización de las clases

La asignatura es teórico-práctica, con una visita a planta de 3 horas aproximadamente.

Clase expositiva: Todos los temas son expuestos y explicados en clase utilizando pizarrón, presentaciones con diapositivas, videos, etc. y estarán a cargo de docentes y especialistas del tema. Las clases se desarrollan en un ambiente tendiente a promover el diálogo y la formulación de preguntas a fin de favorecer la comprensión de los diferentes contenidos disciplinares. Se trata de proporcionar ejemplos de interés general o en relación con la Ingeniería en Alimentos.

Visita educativa: El estudiantado se pone en contacto directo con la realidad para aprender de ella y para recibir información de una forma activa.

Los recursos didácticos empleados en la asignatura son: pizarra o pizarrón y material digital multimedia.

Formas de evaluación y acreditación



La modalidad de evaluación y aprobación se regirá según el Régimen de Estudios vigente. Para la aprobación de la materia se requiere la aprobación de un examen escrito y la asistencia a la visita educativa.