



**MAGISTER EN CIENCIAS AGROPECUARIAS CON MENCIÓN
EN PRODUCCIÓN AGROINDUSTRIAL**

Curso: Procesos de Conservación de Alimentos I
Créditos: 8
Prof. Responsable: Dra. Carmen Sáenz H.
Prof. Colaboradores: Dra. M. Luz Hurtado, Dra. Paz Robert, Dra. Marcela Medel, Dr. Marco Schwartz.
Horario: Martes 14:45-16:15 h

Objetivos: Este curso pretende dar a conocer a los alumnos los fundamentos de algunos procesos de conservación de alimentos, así como de algunas operaciones que forman parte de esos procesos de conservación.

Contenido	Profesor	Fecha	Sem.
1. Tendencias en la alimentación	C. Sáenz	31 marzo	1
2. Materias primas y procesos	C. Sáenz	7 abril	2
3. Operaciones de preparación de materias primas	C. Sáenz	14 abril	3
4. Operaciones de separación (filtración, centrifugación)	C. Sáenz	21 abril	4
5. Redacción y presentación de textos científico-técnicos	C. Sáenz	28 abril	5
6. Tecnología de membranas	C. Sáenz	5 mayo	6
7. Extracción de aceites	M. Hurtado	12 mayo	7
8. PRUEBA I	C. Sáenz	19 mayo	8
9. Avances Seminarios Alumnos (10 min c/u)	C. Sáenz	26 mayo	9
10. Conservación por agentes químicos	M. Schwartz	2 junio	10
11. Evaluación sensorial, una herramienta para el desarrollo de alimentos	M. Medel	9 junio	11
12. Irradiación de alimentos	C. Sáenz	16 junio	12
13. Microencapsulación	P. Robert	23 junio	13
14. Envases para alimentos	C. Sáenz	30 julio	14
15. Seminarios alumnos (15-20 min c/u)	C. Sáenz	7 julio	15
16. PRUEBA II	C. Sáenz	14 julio	16

Metodología del Curso

El Curso constará de sesiones interactivas todas a través de la plataforma Zoom, según fechas señaladas más arriba. El curso podrá tener ajustes de acuerdo al desarrollo.

Seminarios: Cada alumno se encargará de desarrollar un tema de seminario, tipo monografía, que expondrá ante el Curso (15 minutos cada uno). Hará previamente un avance del Seminario (Esquema general planteado, Introducción, objetivos, bibliografía consultada hasta ese momento (5 min). Entregará, **tres días antes de su presentación final**, una versión **escrita** del Seminario (**máximo 7 pag. incluidas las referencias bibliográficas**), letra 12, espacio sencillo) la que será calificada y que contendrá Introducción, objetivos, desarrollo (Discusión), Conclusiones y Referencias. Esta versión debe tener como mínimo 8-12 referencias bibliográficas (**i.e. libros actuales y artículos de investigación; citar autor, año en el texto y la referencia completa en Bibliografía al final del texto**).

También se contempla la **discusión** de artículos atinentes al curso.

Evaluación: 2 pruebas (35% c/u) y un Seminario (30%). El Seminario estará ponderado: 30 % presentación y 70 % el escrito.

Bibliografía para el curso

- Brenann, J. G., Butters, J. R., Cowell, N. D., Lilley, A. E. V. 1998. Las operaciones de la ingeniería de los alimentos. Zaragoza: Acribia.
- Campbell-Platt, G. (ed). 2009. Food Science and Technology. Willey-Blackwell. UK.
- Casp., A., Abril, J., Requena, J. & Romero, M.P. 2014. Tecnología de los alimentos de origen vegetal (Volumen 1) Ed. Síntesis.
- Casp., A., Abril, J., Gómez, M. & Romero, M.P. 2014. Tecnología de los alimentos de origen vegetal (Volumen 2) Ed. Síntesis
- Fellows, P. J. 2009. Food Processing Technology: Principles and Practice. 3rd Ed. CRC Press. New York.
- Ibars, A. y G. Barbosa-Cánovas. 2005. Operaciones unitarias en la ingeniería de alimentos. Madrid: Mundi-Prensa.

Revistas (entre otras): Food Technology; Journal of Food Science; HortScience; Journal of the Science of Food and Agriculture; Food Engineering, International J. of Food Sci. and Technology (Acceso a través de la Biblioteca digital de la U. de Chile).

Santiago, Marzo 2020.