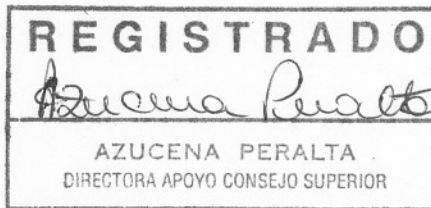




Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología
Universidad Tecnológica Nacional
Rectorado



3

ORDENANZA N° 1082

ANEXO I

MAESTRÍA EN TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

1. MARCO INSTITUCIONAL DE LA CARRERA

1.1. Fundamentos

El campo de la "Tecnología de los Alimentos" comprende el desarrollo y aplicación de conocimiento de orden práctico y conceptual, referido a la manufactura, preservación, almacenaje y transporte de alimentos.

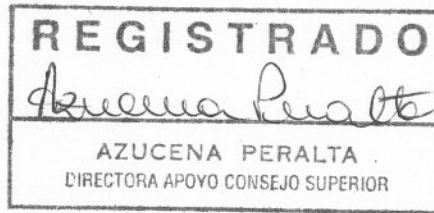
El alimento - "sustancia natural o artificial que contiene principios nutritivos que proveen materia y energía" – se encuentra sometido a diferentes variables y condiciones que es necesario tomar en cuenta, tales como: la variedad biológica; la influencia de factores no controlables sobre la materia prima (clima, tipo de suelo, lluvia, etc.); el carácter perecedero y estacional de las materias primas; la utilización de materiales complejos; los cambios químicos, enzimáticos y microbiológicos durante su procesamiento; la existencia de productos finales no totalmente estables, entre otros.

Estos y otros factores configuran un campo de aplicación y desarrollo de conocimiento en el que se ponen en juego distintas disciplinas básicas (Química, Bioquímica, Nutrición, Microbiología, Ingeniería) y complementarias (Biología Vegetal y Animal, Fisiología, Economía, Sociología y Antropología).

En la Argentina, la producción de alimentos ha sido una de las actividades económicas más relevantes desde fines del siglo XIX. En los últimos años, el perfil industrial del país se ha visto crecientemente comprometido en la incorporación de valor agregado a su producción primaria de alimentos. Ello requiere tecnologías de alto desarrollo que se



Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología
Universidad Tecnológica Nacional
Rectorado



4

incorporen a los procesamientos, con capacidad para adaptarlas permanentemente a los nuevos requerimientos.

Adicionalmente, tanto en el orden de los mercados internacionales como en el mercado interno se está produciendo una creciente demanda de productos alimenticios. En forma simultánea, este aumento de la demanda se ve acompañado por una mayor rigurosidad y un mejor seguimiento de la composición, calidad, pureza y valores nutritivos adecuados.

Las tendencias actuales en el campo de los alimentos indican un incremento del consumo de productos alimenticios con respecto a alimentos. Además, los alimentos se ofrecen en forma creciente con cierto nivel de procesamiento. La generación de alimentos, desde el punto de vista nutricional, varía sus proporciones en forma creciente, lo que obliga a originar mezclas y ajustar sabores, dando lugar al incremento de productos alimenticios. Las legislaciones pertinentes se hacen cada vez más rigurosas y las tecnologías de procesamiento son crecientemente complejas. La tendencia es generar productos de excelencia y con bajo costo, lo que genera procesos más complejos y sistemas más sofisticados de control.

Existen conocimientos científicos y desarrollos tecnológicos que actúan sobre estas tendencias de manera que, en perspectiva hacia el futuro, es posible identificar escenarios de mejora sustancial en la producción, almacenamiento y conservación de los alimentos.

Estos desarrollos están haciendo posible una mayor diversidad de productos alimenticios así como una disponibilidad creciente. Asimismo, crecen ininterrumpidamente los alimentos que son ofrecidos envasados con técnicas de primera, segunda, tercera y cuarta generación. Las tecnologías de procesamiento son más complejas para lograr un menor deterioro de nutrientes y mejores condiciones higiénico-sanitarias.