



ASOCIACION ARGENTINA DE TECNOLOGOS ALIMENTARIOS
Alsina 943 4° piso of. 406 – Tel/Fax: 011-43340155 – (C1088AAA) Buenos Aires.
tecnologos@alimentos.org.ar <http://www.alimentos.org.ar>
ATA Filial Entre Ríos. Mons. Tavella 1450. Concordia. Entre Ríos.

CURSO AATA 2011

DESHIDRATACIÓN DE ALIMENTOS: MODELADO DEL PROCESO Y CALIDAD DEL PRODUCTO DESHIDRATADO

DISERTANTE: Dra. Karina Di Scala

FECHA: 13 de mayo de 2011.

HORARIO: de 8.00 a 12.00 y de 14.00 a 18.00.

LUGAR: Sala de conferencia. Facultad de Ciencias de la Alimentación. Concordia. Entre Ríos.

DESTINATARIOS: profesionales de la industria alimentaria y afines, docentes y estudiantes de carreras de ingeniería y tecnología de alimentos o similares.

INSCRIPCIONES. Enviar formulario de inscripción adjunto hasta el día miércoles 11 de mayo, electrónicamente a aataer@fcal.uner.edu.ar

ARANCELES:

PROFESIONAL SOCIOS AATA: \$70.-
ESTUDIANTES SOCIOS AATA: sin costo

PROFESIONAL NO SOCIO: \$150
ESTUDIANTES NO SOCIO: \$40

FORMA DE PAGO: cobro durante la acreditación

CONSULTAS E INFORMES: aataer@fcal.uner.edu.ar



ASOCIACION ARGENTINA DE TECNOLOGOS ALIMENTARIOS

Alsina 943 4° piso of. 406 – Tel/Fax: 011-43340155 – (C1088AAA) Buenos Aires.
tecnologos@alimentos.org.ar <http://www.alimentos.org.ar>

AATA Filial Entre Ríos. Mons. Tavella 1450. Concordia. Entre Ríos.

TEMARIO:

1. **Isotermas de sorción de humedad.** Concepto. Tipos de isotermas. El fenómeno de histéresis. Determinación de datos experimentales. Modelado de isotermas de sorción. Aplicaciones de las isotermas de sorción. Ejemplos de aplicación.
2. **Curvas de secado.** Obtención experimental. Cinética de secado de partículas y de lecho relleno. Modelado matemático. Ejemplos de aplicación.
3. **Transiciones de fase en alimentos.** Interés de su estudio. Conceptos generales. Clasificación de las transiciones de fases. Teorías de la transición vítrea. Determinación experimental. Calorimetría diferencial de barrido. Transición de fase de agua en alimentos. Agua de plastificación de compuestos alimenticios. Predicción de temperatura de transición vítrea. Transiciones de fase de los componentes fundamentales de los alimentos. Carbohidratos (azúcares y almidones) lípidos y proteínas.
4. **Estabilidad de los alimentos durante el procesamiento y almacenamiento.** Presión relativa de vapor y estabilidad de los alimentos. Movilidad molecular y estabilidad de los alimentos. Diagrama de estado. Componentes amorfos en alimentos y su estado físico. Rango de temperatura de transición vítrea en alimentos. Efectos del tipo de soluto y humedad sobre la temperatura de transición vítrea. Efecto de la estructura molecular en las propiedades alimenticias.
5. **Aspectos tecnológicos.** Efectos de los distintos parámetros en la estabilidad de los alimentos durante el procesamiento y almacenamiento. Parámetros de calidad de los productos deshidratados. Cinéticas de pérdida de calidad. Optimización del proceso. Tendencias futuras.