



Carrera o programa: LICENCIATURA EN INGENIERIA DE ALIMENTOS

Gestión: 2024

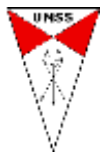
Programa Analítico
INDUSTRIA DE BEBIDAS

1. Datos generales

Unidad de formación:	INDUSTRIA DE BEBIDAS	Código SISS: 2004007
Carácter: Obligatoria/Electiva	Obligatoria	
Nivel (Semestre/año):	Noveno Semestre	
Dependencia: Carrera/Programa/Departamento	Departamento de Química	
Carga horaria total semestre/año	140 horas/semestre	Créditos académicos: 7
Pre-requisitos:	INGENIERIA DE ALIMENTOS II (2004017)	

2. Contenidos mínimos

Unidad Didáctica 1: INTRODUCCIÓN Y MICROORGANISMOS DE FERMENTACIÓN	1.1 Introducción 1.2 Microorganismos de la fermentación alcohólica. 1.3 Control microscópico de levaduras 1.4 Ciclo de fermentación
Unidad Didáctica 2: VINOS	2.1 Conceptos generales sobre las industrias de vinos. 2.2 Clases de vino. 2.3 Materia prima equipos e instrumentación. 2.4 Elaboración del vino y su control.
Unidad Didáctica 3: BEBIDAS FERMENTADAS A PARTIR DE FRUTAS	3.1 Conceptos generales 3.2 Materia prima e insumos. 3.3 Elaboración de la bebida. 3.4 Control del proceso
Unidad Didáctica 4: CERVEZA	4.1 Microbiología de la fermentación en la industria cervecera. 4.2 Control de materia prima e insumos. 4.3 Mosto cervecero. 4.4 Fermentación, maduración, filtración y envasado del producto. 4.5 Pasteurización.



Unidad Didáctica 5: Bebidas analcohólicas y destiladas	5.1 Bebidas alcohólicas, jugos y zumos. 5.2 Bebidas destiladas (singani, ron, whisky) 5.3 Control de calidad
---	--

3. Referencia bibliográfica general de la unidad de formación:

1. Biotecnología de la cerveza y de la malta, 1990, Hough J.S., Edit. Acribia-España.
2. El cervecero en la práctica, 1977, Manual de la industria cevecera, Edit Madison-Wisconsin – EE.UU
3. El vino ,del análisis a la elaboración.,2003, Delante D., Maillard C. y Maisondieu D.,Edit Acribia-España.
4. Microbiología de las fermentaciones, 1970, Hansen J.,Edit. Acribia-España
5. Bioquímica, 1974, Figueroa E. Vega P., Edit. Catalejos, Santiago-Chile.
6. Producción y envasado de zumos y bebidas de frutas sin gás, 1999, Ashurst P.R., Edit. Acribia-España.