

**TECNOLOGÍA ALIMENTARIA:  
SU ACTUALIDAD**

**Horacio Héctor Aleu**

**Facultad de Bromatología  
UNIVERSIDAD NACIONAL DE ENTRE RÍOS**

664.024 Aleu, Horacio Héctor  
CDD Tecnología alimentaria : su actualidad – 1ª ed. – Entre Ríos :  
Universidad Nacional de Entre Ríos, 2006.  
156 p. ; 21x14 cm. (Académica ; 6)  
  
ISBN 950-698-172-8  
  
1. Tecnología Alimentaria. I. Título

Coordinación de la edición: Gustavo Esteban Martínez

Corrección: Andrea Vittori

Diseño gráfico de la serie: Guillermo Mondejar

Diseño gráfico del libro: Gabriela Resett

© Horacio Héctor Aleu

© EDUNER. Editorial de la Universidad Nacional de Entre Ríos

Entre Ríos, Argentina, 2006.

EDUNER

Eva Perón 24 / E3260FIB

Concepción del Uruguay, Entre Ríos, Argentina

eduner@rect.uner.edu.ar

Queda hecho el depósito que marca la ley 11.723.

No se permite la reproducción parcial o total, el almacenamiento, el alquiler, la transmisión o la transformación de este libro, en cualquier forma o por cualquier medio, sea electrónico o mecánico, mediante fotocopias, digitalización u otros métodos, sin el permiso previo y escrito del editor. Su infracción está penada por las leyes 11.723 y 25.446.

Impreso en Argentina

Serie académica

ISBN-10: 950-698-172-8

ISBN-13: 978-950-698-172-3

## ÍNDICE

Prólogo . . . . .	11
Capítulo I: Técnica y tecnología . . . . .	13
Capítulo II: Métodos de factores combinados . . . . .	18
Capítulo III: Calidad total . . . . .	50
Capítulo IV: Análisis de peligros en Puntos Críticos de Control . . . . .	80
Capítulo V: Vida útil de los alimentos . . . . .	98
Capítulo VI: Películas comestibles . . . . .	118
Capítulo VII: Plantas industriales . . . . .	134
Bibliografía . . . . .	145



## PRÓLOGO

Al efectuar una mirada retrospectiva de la Tecnología de los Alimentos es evidente que en estos últimos años, ha cambiado en forma sustancial. La industria ha evolucionado tanto que genera una preocupación constante de actualización de conocimientos en los profesionales.

Esta preocupación es lo que he querido plasmar en esta obra, volcando mi experiencia en la industria de los alimentos. Los lectores dispondrán de un material interesante; quienes se inician en estos temas encontrarán aportes técnico-científicos para comprender las técnicas que en nuestros días las empresas aplican a sus proyectos; quienes ya tienen conocimientos rescatarán informaciones que no se encuentran habitualmente en otras publicaciones, pues esta obra se trata de un aporte personal de la experiencia recogida en la práctica profesional.

Los alumnos de Tecnología Alimentaria, especialmente de la Facultad de Bromatología de la Universidad Nacional de Entre Ríos, encontrarán en esta obra el material necesario para disparar inquietudes en su próxima vida profesional, como así también para completar su formación.

*Horacio Héctor Aleu*