

Programa de TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	Decreto N°			Resolución N°	
	Año	Ciclo	Horas Semanales 4	Especialidad Tecnología de los Alimentos	Hoja 1/3
Tema	DESARROLLO				Semanas
1	<u>Microbiología Industrial:</u> Distintos tipos de microorganismos. Levaduras. Mohos. Bacterias.				1
2	<u>Leche y derivados:</u> Composición. Propiedades. Industrialización. Pasteurización. Leches condensadas. Leches en polvo. Elaboración. Características. Elaboración de caseína. Elaboración de manteca. Elaboración de quesos. Leches fermentadas: yogurt, kéfir. Dulce de leche.				3
3	<u>Carnes y pescados:</u> Distintos tipos de carnes. Enfriamiento. Congelación. Desección. Ahumado. Envasado. Esterilización. Distintos tipos de pescados. Congelación rápida. Desección. Ahumado. Harina de pescado. Conservación. Envasado. Esterilización. Cola de pescado. Aceite de hígado. Vitaminas.				5
4	<u>Conservación de carnes. Derivados:</u> Conservadores. Secado o curado. Sal prensado. Salpimentado. Embutidos y chacinados: elaboración de chorizos, salchichas, salames, salamines, morcillas y otros. Fiambres: elaboración de jamón crudo y jamón cocido. Carnes envasadas: elaboración de Corned Beef, Paté y otros.				3
5	<u>Cereales:</u> Tipos. Harina: obtención. Subproductos: Sémola, maicena. Tipificación.				2

Programa de TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	Decreto N°			Resolución N°	
	Año	Ciclo Superior	Horas Semanales 4	Especialidad Tecnología de los Alimentos	Hoja 2/3
Tema	DESARROLLO				Semanas
6	<u>Frutas:</u> Envasado. Elaboración de dulces. Mermeladas. Preparación de la fruta. Test de la pectina. Poder gelificante. Dulces de batata y de membrillo. Jugos de fruta no fermentados. Elaboración. Homogenización. Conservación. Envasado.				2
7	<u>Azúcares:</u> Elaboración de azúcar de caña. Azúcares de primera, segunda y tercera. Azúcar de remolacha. Obtención. Subproductos. Obtención y utilización de almidón, dextrina y glucosa.				2
8	<u>Aceites y grasas:</u> Aceites y grasas vegetales. Elaboración: por extracción con solventes y por extrusión. Preparación y purificación de los aceites comestibles. Aceites y grasas animales. Obtención. Sebos. Índice de Yodo: Determinación, importancia.				2
9	<u>Antibióticos:</u> Aislamiento, Selección e identificación. Métodos generales de producción industrial. Penicilina: Obtención, mohos utilizados, medios y métodos de cultivo. Antibióticos de pequeño y gran espectro. Ensayos de sensibilidad. Aplicaciones bromatológicas.				3
10	<u>Fermentación alcohólica:</u> Sustancias fermentecibles. Preparación de los mostos. Otros métodos de saccharificación. Alcohol de melazas y de materias celulósicas. Destilación del alcohol y rectificación. Subproductos. Alcohol Absoluto. Azeótropos. Rectificación, fermentación butílico-a-cetónica. Otras fermentaciones.				3

Programa de TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	Decreto N°			Resolución N°	
	Año 4	Ciclo Superior	Horas Semanales 4	Especialidad Tecnología de los Alimentos	Hoja 3/3
Tema	DESARROLLO				Semanas
11	<u>Levadura de cerveza:</u> Preparación de la malta. Elaboración de la cerveza. Atenuación de los mostos. Envasado. Pasteurización. Levadura para panificación. Obtención. Envasado. Control panificación.				2
12	<u>Vinos:</u> Materias primas. Obtención de los mostos. Fermentación. Clarificación. Corrección de los vinos. Fermentación acética. Vinagre. Bebidas alcohólicas: Champagne, sidra, whisky, cognac, licores.				2
13	<u>Envases:</u> Importancia del tipo de envases. Envases de hojalata, vidrio, plástico, otros. Justificación del uso de cada uno.				2
14	<u>Productos Dietéticos:</u> Tipos, Destinos, Elaboración de flanes, postres y dulces sin el agregado de sacarosa. Producto para uso medicinal: Fórmulas para alimentación enteral, elaboración de productos ricos en proteínas, aceites o hidratos de carbono destinados a reforzar la alimentación. Leches maternizadas: composición, elaboración.				2