

CET N°13

Choele choel

Programa curricular de Tecnología de los alimentos

Ciclo lectivo: 2022

Asignatura: Tecnología de los alimentos

Turno: Vespertino

Curso: 3° 1° Ciclo Superior

Contenidos:

1er cuatrimestre:

- Definiciones de la tecnología de los alimentos.
- Métodos de conservación de los alimentos: métodos físicos, químicos naturales y/o artificiales, mecánicos
- Cereales: Trigo. Procesado. Transformación de la harina. Tipo de harinas. Composición de los productos de la molienda. Valor nutritivo de la harina de trigo. Enriquecimiento de la harina de trigo. Medida de calidad. Proceso de panificado. Otros productos con harina de trigo
- Maíz: Tecnología del maíz. Aceite. Productos de molturación. Aceite de germen de maíz. Almidón de Maíz.

2do cuatrimestre:

- Arroz: molienda y procesos industriales. Enriquecimiento. Tipos de arroz y subproductos de arroz.
- Cebada: Proceso industrial. Elaboración de cerveza. Malteado de la cebada. Subproductos.
- Frutas y vegetales: Transformación de los frutos en : jugo, pulpa, otros. Tipos de frutos. Contenido de los vegetales. Propiedades. Conservación y envasado