

Programa de examen

Profesor: Acosta María Teresita

Asignatura: Tecnología de los alimentos

Curso: 4º1º CS

Ciclo lectivo: 2023

1º cuatrimestre:

Bloque N°1 Productos frutihortícolas

Contenidos: Productos frescos, refrigerados, congelados, deshidratados, appertizados, concentrados de frutas y hortalizas, Procesos, controles. Manejo de cámaras, alteraciones y daño por frío, factores pre-cosecha y post-cosecha. En este bloque se dará prioridad a los productos de la zona.

Bloque N°2 Bebidas alcohólicas, analcohólicas.

Contenidos: Diagrama de flujo, equipamiento, control de procesos. Bebidas alcohólicas: vino. Fermentación del mosto. Productos secundarios de la fermentación. Cambios en los azúcares. Los ácidos y las pectinas. El envejecimiento del vino. La fermentación malo láctica y otros cambios. Otros componentes del vino y sus alteraciones. Aditivos y conservadores. Procesos de obtención de Sidra, champagne, vinagres. Procesos de obtención de bebidas destiladas.

2º Cuatrimestre:

Bloque N°3: Productos cárnicos.

Contenidos: Procesos de elaboración de productos cárnicos. Conservación e inhibición del crecimiento microbiano. Refrigeración. Congelación. Agentes de curado. Deshidratación. Fermentación. Combinación de factores. Carnes frescas. Salchichas frescas. Membranas. Carnes curadas. Sales curantes. Embutidos curados. Embutidos fermentados. Carnes escabechadas y enlatadas. Mataderos y frigoríficos de carnes rojas, blancas y pescados.

Bloque N°4: Lacteos.

Contenidos: Leches y productos lácteos: aspectos referidos a la elaboración de la leche. Variaciones en la composición de la leche. Comportamiento de la leche ante el frío y el calor. Conservación de la leche en la granja. Aprovechamiento de las lecherías. Tecnología de las leches de consumo. Conservación por frío y calor. Leche pasteurizada. Esterilizada. Otras técnicas de conservación. Tecnología de las leches conservadas. Leche en polvo, concentradas, azucaradas, no azucaradas, leches fortificadas. Yogurt. Kéfir. Leches fermentadas. Leches maternizadas o humanizadas. Leches medicamentosas. Tecnología de la mantequilla y cremas. Helados. Principio fundamental de la tecnología quesera: preparación de la leche., pasteurización de las leches para quesería. Quesos frescos de pasta blanda. Quesos de vena azul. De pasta firme prensada. Quesos de pasta cocida. Mecanización.