

Programa de examen

Profesor: Acosta María Teresita

Asignatura: Tecnología de los alimentos

Curso: 3°1° CS

Ciclo lectivo: 2023

1° cuatrimestre:

Bloque N°1: Miel

Contenidos: Producción, proceso de extracción, envasado y conservación.

Bloque N°2: Sacarosa

Contenidos: Azúcar de caña, azúcar de remolacha. Su obtención industrial. Métodos.

Bloque N°3: Métodos de conservación de los alimentos.

Contenidos: Métodos físicos, químicos naturales y/o químicos artificiales y biológicos.

2° Cuatrimestre:

Bloque N°4: Cereales

Contenidos: Trigo. Procesado. Transformación en harinas. Tipos de harinas. Composición de los productos de la molienda. Valor nutritivo de la harina de trigo. Enriquecimiento de la harina de trigo. Medidas de calidad. Panificación. Otros productos de harina de trigo. Tecnología de los aceites Maíz. Productos de molturación. El aceite de germen de maíz. El almidón. Propiedades. Sus procesos industriales. Utilización del almidón para elaboración de alimentos. Almidones modificados. Arroz: molienda. Enriquecimiento. Subproductos. Procesos Industriales. Otros cereales: el malteado de la cebada y la fabricación de la cerveza.

Bloque N°5: Transformación de los frutos:

Contenidos: Zumos, pulpas, néctares, otros. Sus procesos. Conservación y envasado.