

TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS.

CARGA HORARIA: 60 horas

Objetivo general:

Que el estudiante pueda conocer la elaboración de alimentos industrializados y su diferenciación con la preparación familiar.

Objetivos específicos:

- Identificar las buenas prácticas de fabricación aplicada a la industria.
- Conocer las bases de los procesos de elaboración de alimentos industrializados.
- Conocer la legislación vigente para cada grupo de alimentos.

Contenidos:

1.- **Buenas prácticas de manipulación (GMP):** Principios de higiene. Legislación vigente. Agua en la Industria Alimentaria. Potabilización. Tratamiento de aguas residuales.

2.- **Conservación de alimentos:** Métodos de conservación. Aspectos tecnológicos. Equipos y procesos empleados.

3.- **Leche y derivados:** Recepción en la industria, destino según sus características. Elaboración de leche fluida, yogur, quesos, dulce de leche, leche en polvo. Legislación vigente.

4.- **Carnes y derivados:** Carnes, aves, pescados: faena, procesos post mortem comparativo. Clasificación y elaboración de chacinados. Legislación vigente.

5.- **Huevos:** Conservación y vida útil de huevos frescos. Elaboración y usos industriales de huevo líquido pasteurizado, congelado y en polvo. Legislación vigente.

6.- **Cereales y derivados:** Almacenamiento en silos. Molienda seca y molienda húmeda. Elaboración de arroz blanco, integral y parboilizado. Elaboración de harina de maíz. Elaboración de harinas y destino industrial. Elaboración de panes, galletitas, tortas y pastas. Copos de cereales. Cereales expandidos. Legislación vigente.

7.- **Soja y derivados:** Elaboración de leche y queso de soja. Elaboración de harina, concentrado y aislado. Proteína texturizada. Usos y aplicaciones. Legislación vigente.

8.- **Frutas y derivados:** Conservación y maduración en cámaras. Elaboración de conservas. Concentrados y reconstitución. Jugos. Elaboración de dulces. Legislación vigente.

9.- **Hortalizas y derivados:** Elaboración de conservas. Elaboración de deshidratados. Elaboración de congelados. Derivados del tomate. Papas y derivados. Arvejas. Legislación vigente.

10.- **Grasas y aceites:** Obtención y refinación. Hidrogenación. Usos y aplicaciones industriales. Legislación vigente.

11.- **Alimentos azucarados:** Obtención de azúcar, miel, jarabe de maíz. Cacao y derivados. Usos y aplicaciones industriales. Legislación vigente.

12.- **Aguas envasadas:** Bebidas analcohólicas y alcohólicas. Definición y obtención de agua mineral, mineralizada, etc. Legislación vigente.

13.- **Sal, especias:** Obtención de sal y aditivación. Especias, oleorresinas, esencias. Obtención, comparación. Usos y aplicaciones industriales. Legislación vigente.