



GOBIERNO DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES
MINISTERIO DE EDUCACIÓN
ESCUELAS TÉCNICAS “RAGGIO”
PROGRAMA ANALÍTICO DE ESTUDIOS

Especialidad: **Técnicas en la Industrias Alimentarias**

Año: **Quinto**

Asignatura: **Procesos Industriales de los Alimentos**

Total de horas cátedra semanales: **7 (siete)**

1-Generalidades. Definiciones. Procesos continuos y discontinuos.
Planificación de los procesos.

2-Productos de horno. Elección de harinas. Producción de Pan. Bizcochos y galletas.
Tortas y pan dulce.

3-Pastas alimenticias y fideos; fabricación, alteraciones y adulteraciones. Productos de cereales; harinas, granos enteros, copos, granulados, sémolas, féculas, café, sustitutos, yerba mate, te.

4-Dulces: Su industrialización. Factores comerciales. Dulces duros. Masticables y aireados. Jaleas y mermeladas.

5-Postres. Caramelos. Chocolates y chocolatines. Polvos para budines. Tartas y flanes.

6-Productos frutícolas. Frutas frescas, acondicionado, transporte. Fruta envasada. Congelada, deshidratada, conservadas en almíbar especiado.
Compotas, jaleas y confituras. Sumo de frutas. Puré de frutas. Fruta escarchada.

7-Productos hortícolas: su industrialización. Distintos tratamientos: congelación, deshidratación, acidificación, purés, encurtidos, ketchup. Suacondicionamiento y enlatado, botulismo.

8-Condimentos: especias, hierbas, semillas. Productos químicos. Salsas.

9-Aceites y grasas de origen vegetal: su obtención, purificación y refinación. Sebo, manteca y grasas.

NOTA: *El presente programa se desarrollara tratando fundamentalmente, los procesos de industrialización.*