



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: **Tecnología Alimentaria**

Total de horas cátedra semanales: **4(cuatro)**

1-Operaciones unitarias y proceos unitarios en la fabrica de productos alimenticios. Operaciones y procesos continuos y discontinuos. Movimiento y traslado de materia prima y de productos elaborados y terminados.

2-Preparacion de materia prima, clasificación, lavado, secado, depuración, pelado, descascarado y despepitado, desgrane, descorazonado y deshuesado.

3-Faenado, trozado, filtración, aderezo, exprimido. Extracción por disolventes. Extracción de aceites y grasas por fusión. Centrifugación.

4-Reduccion de tamaño. Molienda. Cortado. Trituración. Desintegración. Picado. Obtención de pulpa. Puré. Rodajas. Tamices clasificadores.

5-Mezcla de alimentos. Mezclado mecánico de ingredientes secos y líquidos. con calor y sin calor. Maquinas supersónicas. Molinos coloidales. Mezcladoras.

6-Conformacion de los alimentos. Moldeado. (cubos, tiras, lonjas, hilos, rizos,) Tratamiento térmico. Evaporación. Termo intercambiares. Pailas.

7-Pasteurizacion. Esterilización. Tratamientos continuos y discontinuos. Esterilización hidrostática. Esterilización por aire a gran velocidad. Refrigeración. Enfriamiento. Congelación.

8-Deshidratacion. Secado al sol. Evaporación. Ebullición. Evaporación al vacío. Equipos de simple efecto y efectos múltiples.

9-Secadores a tambor. Secadores por pulverización. Hornos de leche fluido. Vacuo-deshidratacion. Liofilizacion. Deshidro-congelacion.

10-Adobo-Curado. Envejecimiento. Ahumados. Batidos. Desodorificacion. Plastificación. Hidrogenación. Decoloración.

NOTA: el contenido se desarrollara tratando principalmente los métodos y equipos a emplear en los procesos de elaboración.