



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

Especialidad: **Técnicas en la Industrias Alimentarias**

Año: **Sexto**

Asignatura: **Tecnología Alimentaria**

Total de horas cátedra semanales: **2 (dos)**

1-TECNOLOGIAS DEL: Ahuecado, insuflado, desecaron.

2-IRRADIACION. Uso de los rayos X y rayos gamma. Técnicas de aplicación. Cuidado.

3-TECNOLOGIA DE LA CRISTALIZACION: Homogeinizacion. Emulsión y revestimiento.

4-TECNOLOGIA DE LOS PROCESOS DE: Batido, desodoracion, plastificación, hidrogenación, decoloración.

5-TRATAMIENTOS CON ANTIBIOTICOS.

6-TECNOLOGIA DE LA FERMENTACION: Hongos y enzimas.

7-MATERIALES DE ENVASADO: Envases de lata. Envases de cristal, papel, plásticos, papel de aluminio. Tipos de tapas y tapones. Adhesivos.

8-METODOS DE ENVASADO. Alimentación de las líneas de envasado

9-MAQUINAS LLENADORAS: MAQUINAS DE CERRAR.

10-MAQUINAS DE CERRAR Y ETIQUETAR. MAQUINAS DE ENVOLVER. MAQUINASCONTROLADORAS.

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