



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: **Procesos Industriales de los Alimentos**

Total de horas cátedra semanales: **9 (nueve)**

1-Productos de la carne: Carnes vacunas, ovinas y porcinas. Faenamiento. trozado. distintas partes del animal. Carnes frescas y reblandecidas.

2-Carnes congeladas. Carnes curadas y ahumadas. Chasinados. Carnes enlatadas. sub-productos.

3-Productos del pescado y alimentos marinos. Productos alimenticios marinos frescos. Pescados y mariscos congelados, salados, curados, ahumados, conserva de pescado. harina y aceites de pescado.

4-Productos de valierais: Gallinas y pollos, pavos, patos, palomas y faisanes. Aves evisceradas, trozadas, enfriadas, congeladas y deshuesadas.

5-Productos lácteos: leche de vaca. su conservación, pasteurización, esterilización. Leches modificadas y elaboradas. Leche en polvo. Leche condensada. Leche fermentada. Crema.

6-Quesos. su clasificación. Proceso de fabricación. Conservación.

7-Bebidas analcoholicas. Proceso de fabricación. Empleo de edulcorantes, colorantes y aromatizantes. Jugos de fruta.

8-Bebidas alcohólicas: fermentadas, vino y cerveza, sidra, fermentadas y destiladas: aguardientes, cañas, cognac, ginebras, whisky, licores, vinagres.

9-Caldos y sopas. conservas enlatadas. Condimentos preparados y envasados.

10-Control final de producción y calidad. Distribución.

EL PRESENTE PROGRAMA SE DESARROLLARA, TRATANDO
FUNDAMENTALMENTE LOS PROCESOS DE INDUSTRIALIZACION.