

**TÉCNICO SUPERIOR EN BROMATOLOGÍA
PROGRAMA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS II
SEGUNDO AÑO – Vigente a partir del 2007**

1. CONTENIDOS:

UNIDAD Nº 1:

INDUSTRIAS LÁCTEAS:

Leche. Definición. Propiedades físicas. Composición química. Importancia nutricional e industrial de sus proteínas y lípidos. Aspectos microbiológicos. Tratamientos de la leche para fines industriales. Pasteurización. Esterilización. Probióticos y prebióticos. Productos lácteos: yogurt, crema de leche, manteca, dulce de leche, leches concentradas y en polvo. Quesos. Definición. Clasificación. Elaboración.

UNIDAD Nº 2:

ALIMENTOS VEGETALES Y CONSERVAS:

Hortalizas. Frutas. Legumbres. Composición química. Pigmentos. Fibra alimentaria. Conservación por fermentación. Picles. Aceitunas. Chucrut. Conservas. Características de materia prima. Diagrama del proceso de elaboración. Buenas prácticas de manufactura en la elaboración. Esterilización. Importancia del pH. Valores de pH de diversos productos. Alteraciones de las conservas.

UNIDAD Nº 3:

INDUSTRIAS CARNICAS:

Carnes de consumo. Definición. Clasificación por color, origen. Procesos de faena. Cambios post mortem. Oreo y maduración. Cortes vacunos. Carne de cerdo. Chacinados y Embutidos. Materias primas. Aditivos. Procesos de elaboración. Alteraciones de la carne. Pescados. Mariscos. Clasificación. Composición. Características de frescura.

UNIDAD Nº 4

BEBIDAS ALCOHÓLICAS:

Bebidas fermentadas, bebidas destiladas, licores. La uva. Componentes. Productos funcionales de la uva. Obtención del mosto. Vinos. La fermentación alcohólica. Procesos de elaboración de vinos blancos y tintos. Defectos y enfermedades de los vinos. Champagne.

UNIDAD Nº 5

INDUSTRIAS DE LOS CEREALES:

Trigo estructura del grano y composición. Gluten. Composición. Propiedades. Limpieza y acondicionamiento. Molienda. Harinas. Tipos comerciales. Tecnología de la panificación. Materias Primas y aditivos. Levaduras. Tipos de panes. .Pastas. Materias primas. Elaboración. Buenas prácticas de manufactura.

UNIDAD Nº 6

INDUSTRIA DE LOS ACEITES VEGETALES Y GRASAS:

Oleaginosas. Obtención de aceites vegetales. Refinación. Aceite de oliva. Composición. Extracción. Ventajas nutricionales. Margarinas. Materias primas. Aditivos. Elaboración. Hidrogenación. Grasas trans.

2. BIBLIOGRAFÍA:

- Introducción a la lactología. P. Keating. H. Gaona Rodríguez.
- Química de los alimentos. S. Baudi Jergal.
- Calidad Bromatológica y Nutricional en alimentos. R. Delfino, S. Fanto
- Manual de Industrias de los Alimentos. M. Ranken
- Introducción a la Ciencia de alimentos. O. R. Fennema