



PROGRAMA DE QUIMICA INDUSTRIAL 2 DE 6º AÑO

ÁREA QUIMICA

- **Características de la Industria de Alimentos:** Características generales. Panorama de la industria en el país, características que la diferencian de otras industrias químicas. Condiciones higiénico-sanitarias de funcionamiento. Características de los peligros potenciales de origen físico, químico y biológico, y forma de controlarlos. Principales orígenes de los microorganismos en los alimentos. Enfermedades transmisibles por alimentos (ETAs). Inocuidad de los alimentos: aplicación de sistemas de calidad a la industria alimenticia: GMP y HACCP. Materias primas naturales. Relación con el medio ambiente. Tratamiento de efluentes.
- **Conservas vegetales:** Envasado de conservas vegetales. Esterilización. Distintos procesos de elaboración y envasado. Envasado aséptico. Hot filling. Diagrama de elaboración de distintos vegetales en conserva. Fabricación de encurtidos. Productos congelados.
- **Estimulantes nervinos:** Características del café, té, yerba mate y cacao como materias primas industriales. Elaboración de café molido y café soluble. Proceso de fabricación de té y de yerba mate. Elaboración de chocolate.
- **La industria láctea:** Análisis industrial de la leche. Normas de trabajo en el tambo. Tratamiento industrial de la leche. Control de calidad. Procesos de fabricación de leche pasteurizada y esterilizada. Elaboración de crema y manteca. Elaboración de quesos. Distintos tipos de quesos, variaciones en su fabricación. Fabricación de leche en polvo. Elaboración de dulce de leche. Fabricación de helados. Elaboración de yoghurt.

- **La industria de la carne:** Situación de la industria frigorífica en la Argentina. Operaciones en el frigorífico. Ganado vacuno y porcino. Controles sanitarios en fábrica. Cámaras frigoríficas. Elaboración de conservas cárnicas. Fabricación de embutidos. Proceso de chacinados.
- **Cereales:** Trigo, maíz y arroz. Fabricación de harinas. Elaboración de pastas alimenticias. Procesamiento industrial del arroz.
- **La industria pesquera:** El pescado como materia prima industrial. Procesamiento de pescado congelado y pescado fresco. Harina y aceite de pescado. Control de calidad de los productos pesqueros.
- **Grasas y aceites:** Fabricación de aceites vegetales comestibles. Obtención de grasas comestibles. Aceites hidrogenados como aditivos alimentarios.
- **Azúcar y productos azucarados:** Fabricación de dulces, mermeladas y jaleas. Miel. Procesos de elaboración de jugos. Bebidas sin alcohol y aguas.
- **Bebidas Alcohólicas:** Proceso de elaboración de bebidas fermentadas. Vino, cerveza., sidra. Elaboración de bebidas destiladas. Fabricación de licores.
- **Envases:** Características de los envases aptos para contener alimentos. Envases rígidos y flexibles. Vidrio, aluminio, hojalata. Plásticos. Papel.