

Programa de Trabajos Prácticos de TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS		Decreto N° 1574/65			Resolución N° 2263/79	
		Año 3° D 4° N	Ciclo Superior	Horas Semanales 3	Especialidad Química	Hoja 1/2
Tema	DESARROLLO					Semanas
1	Microbiología Industrial: descripción, manejo y utilización de los materiales.					1
2	Preparación de caldos de cultivo. Distintos tipos de esterilización.					1
3	Siembra, estudio de colonias, coloración y. observación microscópica de microorganismos					2
4	Fermentación alcohólica en semi-micro escala. Obtención de alcohol y de alcohol absoluto. Fermentación butilicocetónica.					2
5	Vinos: determinación de densidad, extracto seco, azúcares, desviación polarimétrica, acidez fija y volátil, materias colorantes, sustancias conservadoras, edulcorantes, límites de sulfatos y cloruros.					3
6	Leche: determinación de densidad, acidez, materias grasas, extracto seco, aguado, pasteurizado, hervido, conservadores.					2
7	Leche: desnatado, elaboración de manteca. Elaboración de caseína láctica y al cuajo. Determinación de: humedad, cenizas, acidez, materias grasas..					2
8	Elaboración de quesos, de pasta dura y de pasta semidura. Preparación de yogur o kefir.					2
9	Antibióticos. Determinación del poder resistente de los gérmenes frente a los antibióticos. Antibiograma.					1
10	Azúcares. Sacarosa: determinación de humedad, cenizas, glucosa, edulcorantes, carga. Análisis de mezclas de azúcares. Obtención de almidón. Hidrólisis					2
11	Elaboración de mermeladas y jaleas. Determinación de pectina en las frutas. Relación ácido-pectina. Poder gelificante. Elaboración de dulce de leche.					2

Programa de		Decreto N° 1574/65			Resolución N° 2263/79	
Trabajos Prácticos de TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS		Año 3° D 4° N	Ciclo Superior	Horas Semanales 3	Especialidad Química	Hoja 2/2
Tema	DESARROLLO					Semanas
12	Aceites y grasas. Extracción de un aceite por prensado y por disolventes. Purificación y blanqueo. Determinación de los índices de: acidez, acidez volátil, yodo, acetilo, refracción, saponificación, éster, etc. Características de aceites y grasas vegetales.					3
13	Carne y derivados. Determinación de: humedad, cenizas, nitrógeno soluble, nitratos, conservadores, metales, materias colorantes, etc..					2
14	Conservación y conservadores. Elaboración de picles por fermentación y por el método rápido. Elaboración de condimentos.					1
15	Liofilización. Generalidades. Comparación con otros métodos de conservación. Ventajas y desventajas. Fundamento físico de la liofilización.					2
16	Harinas. Preparación de la muestra. Humedad: método por destilación y pérdida de 100° centígrado. Cenizas. Materia grasa. Proteínas totales. Gluten: húmedo y seco. Acidez. Fibra cruda. Celulosa bruta. Mejoradores químicos. Normas de tipificación.					2
<p style="text-align: center;">NOTA: Cuando por falta de equipos semi-industriales o piloto en el Establecimiento no pudieran realizarse las prácticas previstas, éstas deberán efectuarse en la escala de ensayos de laboratorio y las clases correspondientes se completarán con la resolución de problemas referentes al tema.</p>						