|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Nº de semana | **Semana del** | **Teoría**Martes de 18 a 21 hs. Aula 5 (Gorriti ) | **Trabajos Prácticos de Problemas**Jueves de 10 a 13 hs .Aula 5 (Gorriti) | **Visitas** |
| 1 | **15(08** | TEMA 1 Leche Definición según el CAA. Propiedades físico-químicas y sensoriales. Características | Estandarización. Tratamientos térmicos de la leche: Pasteurización-Esterilización. |  |
| 2 | **22/08** | TEMA 2 Productos Lácteos deshidratados. Leche en Polvo  | Industria láctea: leche en polvo |  |
| 3 | **29/08** | TEMA 2 Elaboración de queso | Industria láctea: queso |  |
| 4 | **05/09** | TEMA 2 Productos Lácteos Fermentados. YogurElaboración de manteca  | Industria láctea: yogur |  |
| 5 | **12/09** | TEMA 2 Dulce de leche y Subproductos Lácteos: Caseína y suero de leche  | Industria láctea: dulce de leche  |  |
| 6 | **19/09** | **Semana de consulta**  |  |
| 7 | **26/09** | **1º PARCIAL** |  |
| 8 | **03/10** | Introducción TEMA 3 -Transformación de musculo en carne: variables que dirigen los procesos.  | IntroducciónAnálisis de una planta Faenadora- frigorífica |  |
| 9 | **10/10** | TEMA 4 Productos cárnicos derivados |  |  |
| 10 | **17/10** | Productos cárnicos derivados. Emulsiones cárnicas | . Industria canica: productos crudos cocidos |  |
| 11 | **24/10** | TEMA 5 :Pescado. Caracterización.TEMA 6: Industria pesquera: conserva de pescado | Sistemas de conservación del pescadoConservas de pescado |  |
| 12 | **31/10** | TEMA 7Huevo y Ovoproductos. Operaciones. Procesado de ovoproductos.  | Procesamiento del huevo: Ovoproductos |  |
| 13 | **0711** | Clase de ConsultaTeoría | Clase de ConsultaPráctica |  |
| 14 | **14/11** | **2° PARCIAL** |  |
| 15 | **21/11** | Recuperación 1º Parcial | Recuperación 2ª Parcial  |  |
| *10. Programa Analitico - Contenidos* |
| TEMA 1: Industria de la leche.Definición según el Código Alimentario Argentino. Propiedades físico-químicas y sensoriales. Características de la leche. Procedencia y características de los microorganismos asociados a la leche. Factores que favorecen o inhiben su desarrollo. Análisis de calidad. Tecnología de la leche de vacaLeche para consumo. Procesos de Estandarización. Homogenización.Tratamientos térmicos: Pasteurización, Esterilización. Tiempo de destrucción térmica (D). Valor letal (F). Envasado aséptico. Almacenamiento y transporte. Leches concentradas. Proceso de elaboración. Leche concentrada azucarada y no azucarada. Leches especiales. |
| TEMA 2: Industrias procesadoras de productos lácteosProductos deshidratados. Leche en polvo. Presentación general de las operaciones. Concentración por evaporación a vacío. Principios. Equipos. Secado. Principios. Equipos. Calidad de los productos deshidratados. Productos lacteos fermentados. yogur. Definición. Tecnología del yogur. Proceso de fabricación. Problemas de fabricación. Defectos de aspecto y textura. Defectos del flavor. Productos grasos: Manteca. Composición. Proceso de elaboración. Rendimiento mantequero. Defectos y alteraciones. Subproductos. Helados. Ingredientes. Proceso de elaboración. Etapas. Cambios estructurales en el helado a lo largo del proceso de elaboración.Queso. Definición. Tipos de quesos. Proceso de elaboración. Equipos. Factores que disminuyen el rendimiento de la leche en la producción de queso. Optimización. Control de calidad en la elaboración de queso. Dulce de leche. Ingredientes. Sistema de elaboración. Equipos para la elaboración. Subproductos Lácteos: Caseína. Lacto suero. Aplicaciones. |
| TEMA 3: Industria de la Carne.Características. Composición de la carne. Proteínas. Importancia del glucógeno. Tejidos. Músculos. Músculo esquelético. Estructura de la fibra muscular. Contracción y relajación. Glucólisis. Caracteres organolépticos. Pigmentos naturales y artificiales de la carne. Tecnología de la carne. Faena. Rigor mortis. Maduración de carnes. Cambios químicos. Influencia de las modificaciones del Rigor mortis y la maduración en las propiedades de la carne. Acortamiento por frío. Carnes PSE y DFD. Aspectos de calidad de la carne fresca. |
| TEMA 4: Industrias procesadoras de carne.Comportamiento funcional de los componentes de la carne durante el procesado.Definición y clasificación de los productos cárnicos. Aspectos generales de los elaborados cárnicos. Elaboración de productos cárnicos crudos curados. Elaboración de producto cárnicos crudos cocidos. Salazones cárnicas curadas. Elaboración de pastas finas. Elaboración de conservas cárnicas. Ingredientes y aditivos utilizados en cada caso. Aspectos de la calidad de los productos cárnicos. |
| TEMA 5: Industrias del pescadoGeneralidades. Características y composición del músculo de pescado. Clasificación. Procesamiento. Cambios post-mortem. Factores de calidad del pescado. Tecnología del pescado fresco. Sistemas de conservación por frio.  |
| TEMA 6: Industrias procesadoras de pescado Desarrollo de la industria del pescado. Productos en salazón. Finalidad y Proceso de elaboración. Productos desecados. Finalidad y Proceso. Productos ahumados. Finalidad y Proceso de elaboración. Productos cocidos. Productos en semiconserva. Tipos y características. Proceso de elaboración de productos marinados. Productos en conserva. Características y proceso de elaboración. Tratamientos térmicos. Productos gelificados o extrusionados. Surimi. Proceso de elaboración. Productos derivados del Surimi. Proceso de elaboración. |
| **TEMA 7: Industrias procesadoras de huevo y ovoproductos**Huevo. Definición. Estructura, características y composición de la cáscara, clara y yema. Factores de calidad. Ovoproductos. Definición. Ovoproductos líquidos. Ovoproductos en polvo. Propiedades funcionales: capacidad coagulante, capacidad aglutinante, capacidad espumante. Capacidad anticristalizante, capacidad emulsionante. Procesos y tecnologías aplicadas a la elaboración de ovoproductos. Aspectos de calidad. |