



Especialidad: Química
Coordinadora de Departamento: Marisa E. Dilernia
Plan de Estudios: RM 754 / 77

Departamento Química
Asignatura: QUÍMICA INDUSTRIAL II
Curso: 6to Año
Profesor: FELIPE GARCÍA
Horas Semanales: 8 horas
Ciclo : 2016

SUB-EJE 1 “Características de la Industria de Alimentos”

CONTENIDOS CONCEPTUALES

- 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.

SUB-EJE 2 “La Industria Láctea”

CONTENIDOS CONCEPTUALES

- 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 yogurt.

SUB-EJE 3 “Azúcar y productos azucarados”

CONTENIDOS CONCEPTUALES

- Fabricación de dulces, mermeladas y jaleas.
- Miel.

SUB-EJE 4 “Conservas Vegetales”

CONTENIDOS CONCEPTUALES



Especialidad: Química
Coordinadora de Departamento: Marisa E. Dilernia
Plan de Estudios: RM 754 / 77

- 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.

SUB-EJE 5 “La Industria de la Carne”

CONTENIDOS CONCEPTUALES

- 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.

SUB-EJE 6 “Estimulantes Nervinos”

CONTENIDOS CONCEPTUALES

- 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.

SUB-EJE 7 “Cereales”

CONTENIDOS CONCEPTUALES

- Trigo, maíz y arroz.
- Fabricación de harinas.
- Elaboración de pastas alimenticias.
- Procesamiento industrial del arroz.

SUB-EJE 8 “Grasas y Aceites”

CONTENIDOS CONCEPTUALES

- Fabricación de aceites vegetales comestibles.
- Obtención de grasas comestibles.
- Aceites hidrogenados como aditivos alimentarios.



Especialidad: Química
Coordinadora de Departamento: Marisa E. Dilernia
Plan de Estudios: RM 754 / 77

SUB-EJE Extra “Potabilización de Agua”
CONTENIDOS CONCEPTUALES

- Fuentes de Agua
- Proceso de Potabilización de Agua
- Tratamientos Alternativos

SUB-EJE 9 “Bebidas Alcohólicas”
CONTENIDOS CONCEPTUALES

- Proceso de elaboración de bebidas fermentadas.
- Vino, cerveza y sidra.
- Elaboración de bebidas destiladas.
- Fabricación de licores.

SUB-EJE 10

“Envases”

CONTENIDOS CONCEPTUALES

- Características de los envases aptos para contener alimentos.
- Envases rígidos y flexibles. Vidrio, aluminio, hojalata.
- Plásticos.
- Papel.

SUB-EJE 11

“La Industria Pesquera”

CONTENIDOS CONCEPTUALES

- 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.