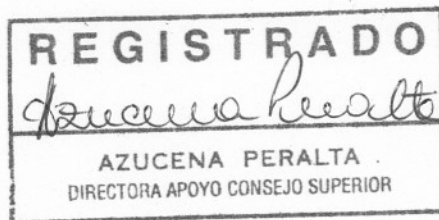




Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología
Universidad Tecnológica Nacional
Rectorado



21

elaborados o semielaborados de requerimiento en el mercado.

Contenidos mínimos:

- Composición química y estructura biológica de cereales y oleaginosas.
- Acondicionamiento de la materia prima.
- Elaboración y procesamiento de productos, subproductos y derivados.
- Métodos avanzados de elaboración y procesamiento.

CURSO DE QUÍMICA Y TECNOLOGÍA DE LOS PRODUCTOS LÁCTEOS

Objetivo:

Brindar un conocimiento de las técnicas de procesamiento de leche y sus derivados, según su composición, orientando las mismas hacia la obtención de productos elaborados o semielaborados de requerimientos en el mercado.

Contenidos mínimos:

- Composición química y estructura biológica de la leche
- Acondicionamiento de la materia prima.
- Elaboración y procesamiento de productos, subproductos y derivados.
- Métodos avanzados de elaboración y procesamiento.

CURSO DE QUÍMICA Y TECNOLOGÍA DE LOS PRODUCTOS FRUTIHORTÍCOLAS

Objetivo:

Brindar un conocimiento de las técnicas desarrolladas para el acondicionamiento y/o transformación en productos elaborados o semielaborados de requerimientos del mercado a partir de frutas y hortalizas.

Contenidos mínimos:

- Composición química y estructura biológica de frutas y hortalizas.



Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología
Universidad Tecnológica Nacional
Rectorado



- Acondicionamiento de la materia prima.
- Elaboración y procesamiento de productos, subproductos y derivados.
- Métodos avanzados de elaboración y procesamiento.

CURSO DE QUÍMICA Y TECNOLOGÍA DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS Y AFINES

Objetivo:

Brindar un conocimiento de las técnicas desarrolladas para la obtención del alimento, su acondicionamiento y procesamiento para obtener productos elaborados o semielaborados requeridos por el mercado, tratando de mantener en un porcentaje muy elevado su valor nutricional y su calidad higiénico – sanitaria.

Contenidos mínimos:

- Composición química y estructura biológica de las carnes y derivados.
- Acondicionamiento de la materia prima.
- Elaboración y procesamiento de productos, subproductos y derivados.
- Métodos avanzados de elaboración y procesamiento.

2.2.3. CURSOS OPTATIVOS

CURSO DE ANALISIS SENSORIAL DE ALIMENTOS

Objetivo:

Reconocer los atributos sensoriales que caracterizan a un alimento, expresarlos y cuantificarlos a través de pruebas sensoriales para su aplicación en el desarrollo y control de la calidad.

Contenidos mínimos:

- Funciones del Análisis Sensorial.
- Normativa ISO e IRAM Serie 20000.