## TÉCNICO SUPERIOR EN TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS (R.M Nº 6791/00)

**TECNOLOGÍA DE CEREALES**

**Carga horaria: 06 Horas Cátedra**

**Contenidos**

Estructura y Composición de diferente cereales. Valores estadísticos. Secado y almacenamiento. Análisis Comercial. Comercialización. Molienda. Trigo. Maíz. Subproductos. Control de calidad. Almidones. Panificación: métodos y ensayos. Elaboración de fideos, galletitas, cereales para el desayuno, otros. Malteado. Cerveza. Gaseosas. Procesos. Oleaginosas. Almacenamiento. Conservación. Control de calidad de aceites y subproductos.

**Perfil del docente**

Graduado en el nivel superior con competencias en el área correspondiente