



PROGRAMA DE EXÁMEN

BOLILLA -1

- 1 - Cereales menores: Centeno, avena, alpiste y mijo. Producción nacional. Importancia relativa y distribución en el país. Siembra. Cosecha. Su relación con la Norma comercial.
- 2 - Instalaciones de movimiento de granos: horizontales, verticales e inclinados. Instalaciones de acondicionamiento: prelimpieza, limpieza y secado.
- 3 - Mercado disponible. Con garantías. Formas de operar. Requisitos.
- 4 - Proteína: Definición. Método patrón. Otros métodos. Expresión de resultados y forma de calcularlos. Relación del valor obtenido con la calidad comercial.
- 5 - Calentamiento espontáneo: foco de calentamiento húmedo y seco. Medición de la temperatura del granel: equipos móviles y fijos.

BOLILLA 2

- 1 - Cebada: Producción nacional. Importancia relativa y distribución en el país. Siembra. Cultivo. Cosecha. Su relación con la Norma comercial. Elaboración industrial.
- 2 - Útiles de trabajo empleados en el recibo de granos. Procedimientos para el control de la mercadería. Obtención de la muestra.
- 3 - Nociones de costos de comercialización. Terminología utilizada. Reconsideraciones y Apelaciones en Operaciones primarias y secundarias.
- 4 - Proceso de molienda con Molino Buhler (partes constitutivas y funcionamiento). Otros Molinos similares. Rendimiento de harina y fases intermedias.
- 5 - Explosiones: mecánica de la propagación de la explosión. Factores desencadenantes. Como prevenir incendios y explosiones de polvo.

BOLILLA - 3

- 1 - Arroz: Producción nacional. Importancia relativa y distribución en el país. Siembra. Cultivo. Cosecha. Su relación con la Norma comercial. Elaboración industrial.
- 2 - Unidades utilizadas en el comercio de granos. Promedios simples y ponderados. Cálculo de aligación o mezcla.
- 3 - Mercados disponible. Ventas a fijar precio o en depósito. Formas de operar. Requisitos.
- 4 - Farinógrafo: Definición. Funcionamiento. Interpretación de resultados. Factores que influyen en sus resultados. Su relación con la panificación.
- 5 - Aireación : descripción del equipo. Principios de manejo. Enfriamiento y secado por aireación.