

MINISTERIO DE JUSTICIA E INSTRUCCIÓN PÚBLICA
INSPECCIÓN GENERAL DE ENSEÑANZA

Foll

373.61

1



PROGRAMA
DE
Merceología
PARA LAS ESCUELAS NACIONALES DE
COMERCIO

Quinto año (diurno) y
Sexto año (nocturno)



BUENOS AIRES
1946

INV	012090
SIG	Foll 373.61
LIB	1

PROGRAMA DE MERCEOLOGÍA

PARA QUINTO AÑO (DIURNO) Y
SEXTO AÑO (NOCTURNO) DE
ESCUELAS NACIONALES DE COMERCIO

CENTRO INSTITUCIONAL
DE DOCUMENTACIÓN E INFORMACIÓN EDUCATIVA
PARERA 55 Buenos Aires Rep. Argentina

1767
Ej-1



MERCEOLOGIA

Para las Escuelas Comerciales

II curso

5º año (diurno) y 6º año (nocturno)

(4 clases semanales)

Bolilla 1.

Cereales. — Definición. Valor trófico; composición química media de los cereales. El trigo, arroz y maíz, base de la alimentación humana.

Trigo. — Descripción de la planta y del grano. Cultivo: tierras, climas, etc. Variedades duras, semi-duras y blandas. Rendimiento por hectárea. Zonas trigueras. Mapa triguero argentino. Comercialización y valoración. Alteraciones y adulteraciones. Calendario triguero. Almacenamiento y conservación. Ley de elevadores (11.742).

Transporte. Producción argentina y mundial. Exportación y consumo argentino. Usos.

Bolilla 2.

Arroz. — Descripción de la planta y del grano. Cultivo: tierras, climas, etc. Variedades. Rendimiento por hectárea. Zonas arroceras. Mapa arrocero argentino. Comercialización y valoración. Adulteraciones. Industrialización. Producción argentina y mundial. Consumo. Usos.

CENTRO NACIONAL — 3 —

DE DOCUMENTACION E INFORMACION EDUCATIVA
PARERA 55 Buenos Aires Rep. Argentina

Maíz. — Descripción de la planta y del grano. Cultivo: tierras, climas, etc. Variedades. Rendimiento por hectárea. Zonas maiceras. Mapa maicero argentino. Comercialización y valoración. Alteraciones y adulteraciones. Clasificación comercial. Producción argentina y mundial. Exportación. Consumo. Usos.

Cebada, avena, centeno. — Descripción de las plantas. Cultivo: tierras, climas, etc. Variedades. Rendimiento por hectárea. Zonas de cultivo. Comercialización y valoración. Clasificación comercial. Producción argentina y mundial. Exportación y consumo. Usos.

Bolilla 3.

Productos derivados de los cereales. Harinas. — Definición. Variedades. Obtención: limpieza y clasificación de los granos; moliendas; separación de los subproductos de la molienda; clasificación de los subproductos. Caracteres físicos y químicos de las harinas. Determinación de la calidad industrial. Clasificación de las harinas. Conservación. Alteraciones y adulteraciones. Mejoradores químicos. Comercialización de las harinas. Requisitos comerciales. Producción argentina. Consumo. Exportación. Usos.

Sémolas, afrecho, afrechillo, revacillo, sementín. — Definición. Caracteres. Usos.

Materias amiláceas. — Definición. Constitución química de los almidones. Obtención industrial de almidón: de féculas, de arroz, de otros cereales. Variedades comerciales. Mandioca. "Sagou", "arrow root". Adulteraciones de los almidones. Usos.

Gluten. — Caracteres físicos y químicos. Importancia del gluten como aglutinante en los productos

derivados de las harinas. Métodos empleados para determinar dicha propiedad. Usos.

Bolilla 4.

Otros productos derivados de los cereales, en especial del trigo. Pastas alimenticias y fideos. — Definición. Fabricación. Empaste. Coloración, etc. Importancia del agua y de la desecación. Variedades comerciales. Alteraciones y adulteraciones. Conservación. Producción. Consumo argentino. Pan. Definición. Fabricación: amasado y mezcla de las harinas. Importancia de la clase de agua, sal y levaduras empleadas. Maduración de la masa. Cochura. Temperaturas convenientes. Clasificación de los panes. Alteraciones y adulteraciones. Consumo.

Bolilla 5.

Alcoholes. — Definición de los alcoholes y repaso de las funciones alcohólicas. *Alcohol metílico.* — Su obtención a partir de las maderas. Purificación y subproductos obtenidos. Caracteres físicos y químicos. Empleo como desnaturizante. Producción argentina y mundial. Usos.

Alcohol etílico. — Materias primas a partir de las cuales puede ser obtenido. Fermentación alcohólica. Estudio del proceso fermentativo y de las transformaciones que sufren las materias amiláceas. Obtención industrial. Principales métodos. Purificación. Rendimientos teóricos y prácticos según la clase de materia prima usada. Caracteres físicos y químicos del alcohol. Alcohol absoluto. Alcohol desnaturizado. Alcohol sólido. Alcohometría. Impurezas y adulteraciones. Producción. Impuestos. Ley 12.148. Usos.

Aguardientes y licores. — Mención de los más conocidos.

Bolilla 6.

Bebidas alcohólicas. — Vino. Definición. Elaboración: fermentación y cubaje. Obtención de vinos tintos, blancos y espumantes. Descube. Crianza de los vinos. Correcciones enológicas. Conservación. Composición química de vinos argentinos. Clasificación. Utilización de residuos de la vinificación. Alteraciones y adulteraciones de los vinos. Producción nacional y mundial. Impuestos nacionales.

Cervezas. — Definición. Materias primas empleadas en su elaboración. Elaboración. Composición química. Clasificación. Alteraciones y adulteraciones. Producción nacional y mundial. Impuestos nacionales.

Vinagres. — Definición. Fabricación. Composición química. Usos.

Bolilla 7.

Azúcares. — Repaso de las nociones químicas sobre la constitución y caracteres de los mono y disacáridos.

Sacarosa. — Obtención de las cañas azucareras y de las remolachas. Clasificación comercial de los azúcares. Subproductos que se obtienen en la elaboración y sus usos. Porcentaje de los rendimientos obtenidos según la materia prima empleada. Variedades comerciales y características. Alteraciones y adulteraciones. Producción argentina y mundial. Impuestos nacionales.

Mieles. — Definición. Obtención. Caracteres y composición química. Alteraciones y adulteraciones. Producción argentina. Usos.

Bolilla 8.

Carnes y sus principales derivados. — Definición de las carnes. Caracteres de las más comunes y clasificación. Poder nutritivo. Alteraciones. Métodos empleados para conservarlas: a) refrigeración; b) congelación; c) salado; d) esterilización; e) otros métodos. Carnes deshidratadas. Principales tipos de carnes y derivados elaborados en los establecimientos frigoríficos y anexos. Rendimiento de una res al corte. Partes principales en que se divide para la comercialización. Producción de carnes vacunas, lanares y porcinas en la República Argentina. Importancia de la industria frigorífica y del comercio de carnes y derivados. Commercialización. Ley 11.747. Exportación. Datos estadísticos.

Bolilla 9.

Sustancias grasas y aceites. — Repaso de las nociones químicas sobre las mismas.

Definición. Origen. Composición y caracteres. Propiedades generales. Clasificación.

Grasas animales. — Obtención. Clasificación comercial. Caracteres de las mismas. Alteraciones y adulteraciones. Comercialización. Usos.

Aceites vegetales. — Obtención del aceite de oliva. Purificación. Caracteres físicos y químicos. Conservación. Alteraciones y adulteraciones. Comercialización. Estudio de otros aceites (nociones elementales): girasol, algodón, maní, etc. Caracteres diferenciales. Índices varios. Usos.

Aceites de origen animal y en especial de peces. — Caracteres fundamentales. Aceites de hígado de bacalao. Obtención. Caracteres. Usos.

Ceras de abejas. — Obtención y purificación. Caracteres. Composición química. Adulteraciones. Usos.

Lanolina. — Obtención. Caracteres. Usos.

Jabones. — Definición. Estudio de las reacciones químicas relativas a la saponificación. Fabricación de los jabones. Operaciones principales. Clasificación comercial de los jabones. Adulteraciones. Usos.

Bolilla 10.

Leche y sus derivados. — Definición. Caracteres. Composición química. Leche de vaca. Ordeñe. Conservación. Principales métodos. Ventajas e inconvenientes de la pasterización. Leches modificadas: mención de las más comunes. Alteraciones y adulteraciones. Reacciones y comprobaciones sencillas para determinarlas.

Cremas. — Definición. Caracteres físicos y químicos. Obtención. Conservación. Usos.

Mantequilla. — Definición. Caracteres físicos y químicos. Conservación. Adulteraciones.

Caseína. — Definición. Caracteres físicos. Propiedades. Fabricación. Variedades comerciales. Mención de los subproductos.

Queso. — Definición. Composición. Fabricación. Maduración. Variedades comerciales. Mención de algunos tipos. Alteraciones. Conservación. Estadísticas relativas a la producción y exportación de leches y sus derivados.

Bolilla 11.

Pielles y cueros. — Definiciones. Caracteres de las principales pieles. Clasificación comercial. Comercialización de las pieles según su uso.

Cueros. — Sistema de curtido. Estudio del curtido con empleo de tanino. Otros sistemas de curtido. Caracteres y clasificación de los cueros. Conservación. Adulteraciones. Usos. Comercio. Producción de pieles y cueros en la República Argentina. Exportación.

Bolilla 12.

Fibras textiles. — Definición. Caracteres físicos. Composición química según el origen. Clasificación.

Lanas. — Caracteres físicos, químicos y microscópicos. Clasificación. Lavado y preparación. Comercialización. Variedades comerciales. Principales tipos. Producción de lanas en la República Argentina. Exportación.

Sedas naturales. — Caracteres físicos, químicos y microscópicos. Clasificación. Preparación. Carga. Comercialización. Variedades comerciales.

Sedas artificiales. — Principales tipos. Fabricación. Caracteres.

Algodón. — Caracteres físicos, químicos y microscópicos del algodón. Clasificación. Operaciones para la preparación de las fibras. Residuos y subproductos derivados. Rendimiento en fibras. Variedades comerciales. Comercialización. Producción en la República Argentina y mundial.

Bolilla 13.

Hilados. — Definición. Titulación.

Tejidos. — Principales tipos. Nociones elementales referentes a la fabricación. Diferenciación de las fibras empleadas en la fabricación. Métodos sencillos de ensayos. Comercio. Producción en la República Argentina. Importación.

Papel. — Fabricación: sistemas principales. Materias primas usadas. Variedades comerciales. Caracteres

rísticas de las principales. Comercio. Producción en la República Argentina. Importación.

Bolilla 14.

Café, té y yerba mate. — Origen. Caracteres de las plantas. Fruto del cafeto y de las hojas de las plantas de té y de yerba mate. Preparación. Variedades comerciales. Composición química. Alteraciones y adulteraciones. Comercio.

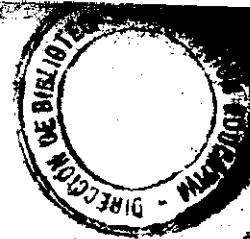
Cacao. — Origen. Caracteres de la planta productora y de las semillas. Preparación. Variedades comerciales. Composición química. Alteraciones y adulteraciones. Comercio.

Tabaco. — Origen. Caracteres de las plantas y hojas. Preparación. Variedades comerciales. Comercio.

Caucho natural y caucho sintético. — Nociones elementales sobre su constitución química y obtención. Vulcanización. Variedades comerciales. Comercio. Derivados principales del caucho.

NOTA: Los trabajos prácticos que deberán desarrollarse durante el curso, dependerán de las posibilidades de los laboratorios existentes en los colegios y de la importancia de los temas tratados en el programa teórico. Es conveniente que en cada establecimiento de enseñanza exista un muestrario de materias primas semielaboradas y elaboradas, así como también de productos adulterados.

La enseñanza debe ser complementada con proyecciones y cinematografía, así como con visitas a establecimientos industriales y comerciales.



El presente programa ha sido aprobado
por el señor Ministro de Justicia e
Instrucción Pública de la Nación, doctor
José Manuel Astigueta, mediante la
resolución del 11 de marzo de 1946.

CENTRO NACIONAL
DE DOCUMENTACION E INFORMACION EDUCATIVA
PARERA 55 Buenos Aires Rep. Argentina