



Escuela de Agricultura y Sacarotécnica  
Universidad Nacional de Tucumán

Asignatura: Química Agropecuaria III.

Curso: 6° Agropecuario.

Año: 2023.

Ciclo: Especialización.

## PROGRAMA

### **Unidad 1: Glúcidos o hidratos de carbono.**

Clasificación. Monosacáridos. Isomería óptica en los glúcidos. Configuración. Fórmula hemiacetálica. Propiedades físicas y químicas. Poder reductor. Fermentación. Usos de la Glucosa. Oligosacáridos. Disacáridos. Maltosa. Sacarosa. Lactosa. Propiedades. Poder reductor. Industrialización de la sacarosa y aprovechamiento de los subproductos. Extracción de la sacarosa. Polisacáridos. Almidón. Hidrólisis del Almidón Glucógeno Celulosa. Importancia biológica de los polisacáridos. Digestión, absorción y metabolismo en monogástricos y rumiantes.

### **Unidad 2: Lípidos.**

Ácidos grasos. Constitución de una grasa. Propiedades físicas y químicas. Hidrólisis. Saponificación. Hidrogenación. Enranciamiento. Fabricación industrial de jabones. Acción detergente de los jabones. Comportamiento de los jabones en aguas duras. Usos de las grasas. Ceras. Constitución. Importancia. Esteroides. Constitución. Importancia. Digestión, absorción y metabolismo en monogástricos y rumiantes.