INST. "DR. MANUEL LUCERO"

Programa de examen

Asignatura: Bromatología y Nutrición I Profesor: Raedemaeker, Andrés y Calderón, Gerardo M.

Curso: 5° año División: B y D

Año lectivo: 2006

Unidad 1: Código Alimentario Argentino. Rotulación. Aditivos
Bromatología. Definición. Campo de Aplicación. Alimento. Definición. Clasificación
Legislación Bromatológica. CAA. Estructura y manejo.
Principios de nutrición.
Rotulación de Alimentos. Rotulación, autorización de producto, autorización de establecimiento, Registro Nacional de Producto. Registro Nacional de Establecimiento
Aditivos. Aditivos Alimentarios. Definición, clasificación, funciones, finalidad de uso.

Unidad 2: Bebidas Analcohólicas
Agua. Definición. Clasificación. Características físicas y químicas. Análisis físico- químico.
Agua Mineral, soda, hielo, jugo: definición, composición, legislación.
Procesos de potabilización.

Unidad 3: Alimentos Azucarados
Definición. Clasificación. Métodos de extracción del azúcar. Análisis según el CAA.
Miel. Definición, clasificación y análisis.
Dulces. Clasificación, elaboración y análisis.
Glúcidos. Definición, clasificación, propiedades.

Unidad 4: Bebidas Alcohólicas
Clasificación de las bebidas alcohólicas: fermentadas y no fermentadas. Licores y otras bebidas destiladas. Elaboración y características. Grado alcohólico. Determinación. Alcalimetría.
Vinos. Definición. Alteraciones y adulteraciones. Métodos de elaboración. Análisis.
Sidra y Cerveza. Definición. Elaboración. Alteraciones y adulteraciones. Análisis.

Características de examen: Oral

Firma:

De Raedemaeker A. Calderón G.