INST. " DR. MAUEL LUCERO"

Programa de examen Cátedra Compartida

Asignaturas: Bromatología y Nutrición II
Análisis de Alimentos II

Profesores: Andrés DeRaedemaecker
Mirta Liliana Fontana
Elsa Marcucci

Curso: 6º año B y D

Año lectivo: 2006

Unidad N°1: Alimentos Grasos

Las grasa en la nutrición. Punto de fusión y digestibilidad. Definición de lípidos. Clasificación.
Formulación de lípidos con distintos ácidos grasos, saturados y no saturado. Análisis Físico-químico de las grasas alimenticias. Rancidez, factores que la producen .
Procesos productivos. Insumos, servicios, costos. Balance de masa y energía. Recursos materiales y humanos. Sistema HACCP. Implementación de los PCC. Poes. BPM (Buenas prácticas de manufactura)

Unidad Nº 2:Aceites y grasas

Aceites vegetales: definición ,clasificación. Diagrama de bloques. Diagrama de Flujo. Proceso de obtención y denominaciones comerciales de los aceites comestibles. Parámetros analizados según C.A.A. Adulteraciones. Grasas alimenticias: Grasas vegetales y grasas comestibles animales. Hidrogenación de los lípidos. Margarinas. Grasas y salud.

Unidad Nº 3 Cereales y alimentos farináceos

Composición química y propiedades de los cereales. Distintos tipos de manufactura en cereales .Análisis Físico-químicos según el CAA. Alteraciones y adulteraciones
Harina : definición, clasificación. Proceso de Obtención .Análisis Físico –Químico según parámetros del CAA. Harina de soja. Análisis físico-químicos. Pan y pastas horneadas. Pastas frescas, pastas secas. Procesos de elaboración. Tipos. Análisis Físicos –Químicos.
Seguridad en el trabajo. Ley de Riesgos del Trabajo. Aseguradoras de Riesgo del Trabajo

Unidad Nº 4 :Alimentos cárnicos

Carne: definición. Clasificación. Carne industrializada. Embutidos: secos, frescos y cocidos.
Conservas y enlatadas, salazones y ahumados. Procesos de elaboración. Tipos .Análisis Físicos-químicos. Alteraciones. Adulteraciones

Unidad Nº 5 Alimentos avícolas y de pescados

Carnes de Aves. Características. Conservación. Cambios químicos en el deterioro. Análisis Físico-químico según el C.A.A
Huevo: concepto. Composición. Clasificación. Subproductos .Disposiciones del C.A.A. Análisis.
Productos de pescadería: clasificación, composición ,alteraciones. Formas de conservación. Harinas de pescado. Microbiología aplicada a productos avícolas y pescados. Análisis según el C.A.A

Unidad Nº 6 : Alimentos Lácteos

Leche: definición y composición.Tratamientos .Procesos para la obtención de las distintas variedades de la leche. Análisis Físico-químico. Características según el C.A.A
Fermentación láctea, productos: Yogurt. Manteca. Quesos: procesos de elaboración. Tipos, análisis físico-químicos. Aplicación de criterios de seguridad en todas las unidades.

Características del examen: oral