

INST. "DR. MANUEL LUCERO"

Programa de examen

Asignatura: Bromatología y Nutrición I

Profesor: Raedemaeker, Andrés  
Calderón, Gerardo M.

Curso: 5° año

División: B y D

Año lectivo: 2011

Unidad 1: Código Alimentario Argentino. Rotulación. Aditivos Bromatología. Definición. Campo de Aplicación. Alimento. Definición. Clasificación Legislación Bromatológica. CAA. Estructura y manejo. Principios de nutrición.

Unidad 2: 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 3: Bebidas Analcohólicas

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

Unidad 4: 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 5: 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.