

INSTITUTO DR. MANUEL LUCERO
PROGRAMA DE EXAMEN CÁTEDRA MCOMPARTIDA

Asignaturas: Bromatología y Nutrición II
Análisis de Alimentos II

Profesores: Andrés DeRaedemaeker
Mirta Liliana Fontana
Elsa Marcucci

Curso: 6º año B y D

Año lectivo: 2011

Unidad N°1: Alimentos Grasos

Las grasas en la nutrición. Punto de fusión y digestibilidad. Definición de lípidos. Clasificación. Formulación de lípidos con distintos ácidos grasos, saturados y no saturados. 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 N° 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 N° 3: Cereales y alimentos farináceos

Composición química y propiedades de los cereales. Distintos tipos de manufactura en cereales. Análisis Físico-químicos según el C.A.A. Alteraciones y adulteraciones. Harina: definición, clasificación. Proceso de Obtención. Análisis Físico-Químico según parámetros del C.A.A. 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 N° 4: 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.

Unidad N° 5: 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 N° 6: 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

Bibliografía:

Del Alumno: Código Alimentario Argentino
Apuntes de la Cátedra

Del Docente: Alimentos y Nutrición-Bromatología aplicada en la salud. Rolando Salinas
. Editorial "El Ateneo.

Artículos de revistas especializadas en alimentación.- Química Alimentaria
Apuntes de Bromatología de la Facultad de Ciencias Químicas (UNC)

Características del examen: oral


Elba Mantucei


FONTANA NL


DERSE