

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 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 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 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 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