

UNIVERSIDAD NACIONAL DE ROSARIO

INSTITUTO POLITÉCNICO SUPERIOR

GRAL. SAN MARTÍN

PROGRAMA ANALITICO DE LA ASIGNATURA : Laboratorio Bromatológico

Código : 3.32.2

PLAN DE ESTUDIOS : 2001

CARRERA : Técnico Universitario en Química

DEPARTAMENTO : Química

PROFESOR : Adriana Caille

VIGENCIA AÑO: 2001

HASTA AÑO :

CANT. DE HORAS SEMANALES : 6

TOTAL HS. CUATRIMESTRALES : 90

CICLO : Terciario

PROGRAMA :

TENTATIVO	DEFINITIVO X	DE EXAMEN
ANUAL	CUATRIMESTRAL	TRIMESTRAL

Aprobado por Res. C.S. N^{ro} : 468/2001

Aprobado por Res. Ministerio de Educación N^{ro} : 2072/98

OBJETIVOS :

- Adquirir destreza en los métodos que permiten detectar anomalías en los distintos procesos aplicados en los establecimientos dedicados a la elaboración, procesamiento y manipulación de alimentos, que lleven a alterar su calidad alimentaria.
- Adquirir destreza en los métodos de análisis de materias primas utilizadas en la elaboración de alimentos.
- Adquirir destreza en el análisis de los aditivos utilizados en la elaboración de alimentos.
- Adquirir la capacidad de interpretar los resultados obtenidos durante el estudio.
- Adquirir la capacidad de abordar, interpretar y resolver los problemas específicos del análisis bromatológico de distintos tipos de materiales empleados o producidos en establecimientos dedicados a la elaboración, procesamiento y manipulación de alimentos.

PROGRAMA:

Unidad 1: Cuidados y recomendaciones para el trabajo en el laboratorio. Normas de Bioseguridad. Reconocimiento y uso de materiales de vidrio, plástico y otros de uso común en el laboratorio. Preparación de drogas y medios, comunes y específicos.

Unidad 2: Métodos de desinfección y esterilización permitidos en la industria alimentaria. Toma de muestras (sólido, líquido, gas).

Unidad 3: Controles fisicoquímicos de las materias primas y los aditivos utilizados en la elaboración de alimentos. Distintos métodos para evaluar la calidad de las materias primas y aditivos. Aplicación al análisis de leche y productos lácteos; huevos; carnes; bebidas; harinas.

Unidad 4: Efecto de distintos factores sobre la conservación de los alimentos. Determinación de contaminación bacteriana.

Unidad 5: Pruebas para detectar distintas alteraciones en los alimentos.

Bibliografía:

- Código Alimentario Argentino, Actualizado, Ordenado y Coordinado por Juan De La Canal, 1985, Editorial De La Canal y Asociados S.R.L., Buenos Aires.
- Bromatología. Adolfo Leandro Montes, 1966, Editorial Universitaria de Buenos Aires, Buenos Aires.
- Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal. SENASA.1969. Actualización continua.
- Ingeniería de los Alimentos. R.L.Earle-Acribia-1988.Zaragoza