

PROGRAMA TEÓRICO DE BROMATOLOGÍA I

Unidad Número 1: Introducción a la Bromatología

Definición bromatológica de los alimentos. Clasificación bromatológica de los alimentos. Causas de su inaptitud. Alimentos alterados, contaminados, adulterados, falsificados, genuinos. Clasificación según condiciones de consumo. Consideraciones sanitarias respectivas. Importancia de la inocuidad de los alimentos. Alimentos inocuos. Condiciones que favorecen el desarrollo de microorganismos.

Unidad Número 2: Buenas prácticas de manufactura

Tipos de Contaminación. Deterioro de alimentos. Enfermedades transmitidas por alimentos.

B.P.M. y P.O.E.S. Código Alimentario Argentino (C.A.A). Condiciones generales de las fábricas y comercios de alimentos. Rotulación de los alimentos.

Unidad Número 3: Métodos de conservación de los alimentos:

Métodos físicos: acción de temperatura. Temperatura elevada (uso de calor). Pasteurización. Esterilización. Temperatura baja (uso de frío). Refrigeración. Congelación.

Eliminación de agua (baja humedad). Dsecación (uso de frío, de calor y vacío). Dsecación natural o al sol. Dsecación artificial o deshidratación. Dsecación mixta (dsecación -deshidratación). Crio- dsecación o liofilización (frío - vacío). Pulverización o spray. Concentración (uso del calor o frío). Concentración por calor a presión ambiente.

Concentración por calor vacío. Concentración por congelación o criocongelación. Irradiación. Rayos ultravioletas, infrarrojos gamma. Métodos químicos: sustancias antisépticas o conservantes o inhibidoras del desarrollo microbiano. Conservadores o preservadores naturales. Métodos físicos y químicos: ahumados. Métodos por microorganismos: fermentación láctica y alcohólica. Antibióticos.

Unidad Número 4: Aditivos Alimentarios

Definición. Condiciones bromatológicas. Finalidad: aplicaciones tecnológicas.

Clasificaciones: Por su origen, por sus propiedades: acidulantes, agentes espesantes, estabilizantes, alimentos de levaduras, antiaglutinante, mejoradores de color, mejorador químico, neutralizantes, conservantes, antioxidantes.

UEGP N° 161 "BARRANQUERAS"

TECNICATURA SUPERIOR EN ADMINISTRACIÓN MUNICIPAL

PROFESORA LAURA SOLONYCZNY