

TÉCNICO SUPERIOR EN BROMATOLOGÍA
PROGRAMA DE ANÁLISIS DE LOS ALIMENTOS II
TERCER AÑO – Vigente a partir del 2008

1. CONTENIDOS:

UNIDAD I:

Alimentos azucarados. Definición. Clasificación. Azúcar. Definición. Clasificación. Presentación comercial. Constantes reglamentarias. Planilla de análisis. Miel. Clasificación. Análisis. Métodos. Productos de confitería. Confituras.-

UNIDAD II:

Alimentos cárneos. Carnes. Definición. Clasificación por su origen. Carnes conservadas. Conservas de carnes. Productos de pesquería. Definición. Conservas de origen animal. De ganado y aves en general. Definición. Chacinados. Definición. Clasificación. Embutidos. Frescos. Análisis. Métodos. Secos. Cocidos. No embutidos. Fiambres.

UNIDAD III:

Alimentos Grasos. Aceites alimenticios. Definición Clasificación. Análisis. De aptitud. Análisis de genuinidad. Métodos. Grasas alimenticias. Definición Constantes reglamentarias.

UNIDAD IV:

Alimentos Lácteos. Leches. Definición Clasificación. Análisis. Métodos. Crema. Definición. Clasificación. Manteca. Definición Clasificación.

UNIDAD V:

Alimentos farináceos. Cereales. Definición Presentación . Harinas. Almidón. Féculas. Definición. Productos de fideería. Definición. Clasificación. Análisis. Métodos. Pan. Galletas. Definición.

UNIDAD VI:

Hortalizas. Definición. Verduras. Legumbres. Hortalizas frescas. Hortalizas desecadas. Frutas frescas. Frutas secas. Frutas desecadas. Conservas vegetales. Encurtidos Pickles.

UNIDAD VII:

Agua. Definición. Análisis. Métodos. Aguas minerales. Definición. Clasificación. Bebidas. Analcolicas. Definición. Jarabes para refrescos. Jugos vegetales.

UNIDAD VIII:

Bebidas obtenidas por fermentación. Cervezas. Vino. Sidra. Definición. Vino. Análisis. Métodos. Bebidas obtenidas por destilación. Alcoholes directos o aguardientes naturales. Alcohol. Alcohol neutro o alcohol rectificado. Bebidas alcohólicas destiladas.

UNIDAD IX:

Productos estimulantes o frutivos. Cacao. Chocolate. Café. Té. Yerba mate.
Definición. Café. Análisis. Métodos.

UNIDAD X:

Correctivos o Coadyuvantes. Especies. Definición. Constantes reglamentarias.

2. BIBLIOGRAFÍA:

- Análisis de los Alimentos. R. Lees – Ed. Acribia
- Análisis de los Alimentos – Matisrk – Schnepel – Steiner. Ed. Acribia
- Análisis de Alimentos – A. L. Winton y K. B. Winton – Ed. Hispano Americana
- Código Alimentario Argentino (C.A.A.)