

**TÉCNICO SUPERIOR EN BROMATOLOGÍA
PROGRAMA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS I
PRIMER AÑO – Vigente a partir del 2006**

1. CONTENIDOS:

UNIDAD Nº 1: TECNOLOGÍA ALIMENTARIA

Tecnología alimentaria: Concepto. Importancia en la Salud pública. Alimentos. Definición. Clasificación. Alimentos Aptos y no aptos. Causas de inaptitud. Composición química. Alimentos causa de enfermedad. Microbiología aplicada a la industria de alimentos.

UNIDAD Nº 2: CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

Definición de calidad. Parámetros. Herramientas. Buenas prácticas de manufactura. Hazard (H.A.C.C.P.) Normas ISO 9000 9001. Calidad higiénico sanitaria y nutricional. Seguridad alimentaria.

UNIDAD Nº 3: CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS

Métodos de conservación y preservación. Descripción y fundamento de cada uno. Conservación por calor, por frío, por disminución de la actividad de agua, ahumado, por radiaciones ionizantes, por atmósfera modificada, por sustancias químicas. Aditivos alimentarios. Aspectos generales. Concepto. Clasificación. I.D.A. Funciones: Antioxidantes. Texturizantes, Conservantes. Emulsionantes. Con funciones sensoriales.

UNIDAD Nº 4: FACTORES Y PROCESOS QUE INFLUYEN EN LOS ALIMENTOS

Procesos tecnológicos y su influencia sobre la composición y el valor nutritivo de los alimentos. Efectos del calor, del frío y de los agentes del medio. Nutrientes factores que afectan los mismos. Reacciones de deterioro. Químicas y enzimáticas. Ventajas y desventajas en la utilización del freezer y microondas.

UNIDAD Nº 5: SEGURIDAD E HIGIENE EN LAS INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

Limpieza y desinfección. Organigrama de limpieza. Procedimientos operativos estandarizados de sanitización (P.O.E.S.)
Plagas urbanas. Factores que favorecen su desarrollo. Control. Prácticas preventivas .
Agua y elaboración de alimentos

Bibliografía:

- Delfino, R ,. Fanto S., Delfino S. “Calidad Bromatológica y Nutricional en Alimentos” Editorial Alfa Beta. Año 2000.
- Salinas Rolando. “Alimentos y Nutrición. Bromatología aplicada a la Salud.” Ed. El Ateneo. Año 1999.
- Desrosier N.W. “Elementos de Tecnología de Alimentos” CECSA.
- Código Alimentario Argentino . C.A.
- Ranken M. D.” Manual de industrias de los alimentos” Ed. Acribia
- Hazelwood D., “Curso de higiene para manipuladores de alimentos”. Ed. Acribia