



**Universidad Nacional de Córdoba**  
2021 - Año del homenaje al Premio Nobel de Medicina Dr. César Milstein

### **Resolución de Dirección**

**Número:**

**Referencia:** Solicitud de reconocimiento de estudios por equivalencias. REE VILADRICH, Matías  
(DNI: 36.358.225) EX  
2021-174496-UNC-ME#CNM

---

**VISTO:**

Que el estudiante **REE VILADRICH, Matías Nicolás** (DNI: 36.358.225), inscripto en la carrera de Tecnicatura Superior en Bromatología del Nivel de Pregrado del Colegio Nacional de Monserrat, ha obtenido el título de Técnico Superior en Industrias Alimentarias, Universidad Tecnológica Nacional, Regional Córdoba y solicita equivalencias, y

**CONSIDERANDO:**

Que la Ordenanza de HCS N° 10/2018 aprueba la reglamentación para el otorgamiento de equivalencias y admisión de alumnos procedentes de otras universidades argentinas.

Que la Resolución N° 487/2021 de esta Dirección dispone la constitución de una comisión ad-hoc para cada carrera de nivel pregrado del Colegio, Martillero y Corredor Público, Tecnicatura en Bromatología y Comunicación Visual, constituida por quienes tengan la responsabilidad de coordinar académicamente la carrera, la Regencia del nivel, Coordinación Pedagógica y Secretaría de Asuntos Académicos, a los fines de que emitan dictamen sobre los reconocimientos de estudios, espacios curriculares o trayectos formativos aprobados que se soliciten.

Que la Resolución N° 504/2021 de esta Dirección aprueba los requisitos para el reconocimiento de estudios, espacios curriculares o trayectos formativos por equivalencias para las carreras de pregrado del Colegio Nacional de Monserrat.

Que el título de Técnico Superior en Industrias Alimentarias, dictado en la Universidad Tecnológica Nacional, Regional Córdoba, plan de estudios 1995, es título oficial según Resolución Ministerial N° 1298/2002.

Que el mencionado estudiante solicitó equivalencias en las siguientes asignaturas cursadas y aprobadas en la carrera Tecnicatura Universitaria en Industrias Alimentarias: Química Orgánica, Química Inorgánica, Química General, Química Analítica, Microbiología de los Alimentos, Matemática General, Legislación Sanitaria, Industrias Alimentarias I, Industrias Alimentarias II, Física, Estadística, Economía General, Bromatología y Nutrición Alimentaria y Biología General.

Que la comisión ha realizado el análisis comparativo de los contenidos cursados y aprobados por el estudiante **REE VILADRICH, Matías Nicolás** (DNI: 36.358.225), y los programas vigentes en la carrera de Técnico Superior en Bromatología.

Que este proceso ha estado a cargo de Coordinación Pedagógica y ha involucrado al Coordinador de la carrera de Tecnicatura Superior en Bromatología, docentes y autoridades de la Casa.

Que es necesario responder a la solicitud del estudiante.

**Por ello,**

## EL DIRECTOR DEL COLEGIO NACIONAL DE MONSERRAT

### RESUELVE:

Art. 1º.- Aceptar la solicitud del reconocimiento de estudios por equivalencias del estudiante **REE VILADRICH, Matías Nicolás** (DNI: 36.358.225) para asignaturas de la carrera Tecnicatura Superior en Bromatología (según los planes de estudio que se presentan como anexo adjunto a la presente) cursadas en la carrera de Técnico Universitario en Industrias Alimentarias, dictado en la Universidad Tecnológica Nacional, plan de estudios 1995, Resolución Ministerial N° 1298/2002.

Art. 2º.- Dar aprobación total por equivalencia, de la historia académica del estudiante **REE VILADRICH, Matías Nicolás** (DNI: 36.358.225) en la carrera Técnico Universitario en Industrias Alimentarias, los siguientes espacios curriculares correspondiente a la Carrera de Técnico Superior en Bromatología del Nivel de Pregrado del Colegio Nacional de Monserrat:

Primer Año

- Química

Segundo Año

- Química Aplicada
- Industrias Alimentarias II

Art. 3º.- Dar aprobación parcial por equivalencia, de la historia académica del estudiante **REE VILADRICH, Matías Nicolás** (DNI: 36.358.225) en la carrera de Técnico Universitario en Industrias Alimentarias, los siguientes espacios curriculares correspondientes a la carrera de Técnico Superior en Bromatología del Nivel de Pregrado del Colegio Nacional de Monserrat:

Primer año

- Matemática Aplicada

Otorgar equivalencia en las unidades: I, II, III y V.

No otorgar equivalencia en la unidad IV.

Segundo Año

- Química Analítica:

Otorgar equivalencia en las unidades: I, II, III IV, V y VI.

No otorgar equivalencia en las unidades: VII y VIII.

Art 4º.- No dar aprobación por equivalencia, de la historia académica del estudiante **REE VILADRICH, Matías Nicolás** (DNI: 36.358.225) en la carrera de Técnico Universitario en Industrias Alimentarias, los siguientes espacios curriculares correspondientes a la carrera de Técnico Superior en Bromatología del Nivel de Pregrado del Colegio Nacional de Monserrat: Industrias Alimentarias I, Legislación Bromatológica, Informática Aplicada, Análisis de los Alimentos I, Análisis de los Alimentos II, Microbiología de los Alimentos, Toxicología y Parasitología.

Art 5º.- Disponer que Secretaría de Asuntos Administrativos deje constancia del reconocimiento de estudios por equivalencia de las asignaturas mencionadas ut supra en la historia académica del estudiante **REE VILADRICH, Matías Nicolás** (DNI: 36.358.225).

Art. 6º.- Protocolicese, comuníquese a los interesados y archívese.

Digitally signed by DIAZ GAVIER Maria Felisa  
Date: 2021.09.21 12:26:03 ART  
Location: Ciudad de Córdoba

Digitally signed by GUERRA Aldo Sergio  
Date: 2021.09.27 22:46:34 ART  
Location: Ciudad de Córdoba

Digitally signed by GDE UNC  
DN: cn=GDE UNC, c=AR, o=Universidad  
Nacional de Cordoba, ou=Prosecretaria de  
Informatica, serialNumber=CUIT 30546670623  
Date: 2021.09.27 22:46:46 -03'00'

# TÉCNICO SUPERIOR EN BROMATOLOGÍA

## PROGRAMA DE QUÍMICA

PRIMER AÑO – Vigente a partir del 2006

### 1. CONTENIDOS:

#### **UNIDAD N° 1: ESTRUCTURA ATÓMICA Y TABLA PERIÓDICA**

- Bases experimentales de la teoría atómica. Hipótesis atómica de Dalton
- Estructura básica del átomo: modelos atómicos, radioactividad, dispersión de partículas alfa. -Teoría de Bohr para el átomo de hidrógeno. Espectros de líneas.
- Mecánica cuántica: números cuánticos y orbitales atómicos.
- Configuración electrónica y tabla periódica. Principio de exclusión de Pauli, regla de Hund.
- Propiedades periódicas: radio atómico, energía de ionización, afinidad electrónica y electronegatividad.

#### **UNIDAD N° 2: ENLACE QUÍMICO Y ESTRUCTURA MOLECULAR**

- Descripción del enlace iónico o electrovalente. Configuración electrónica de los iones. Radio iónico. Propiedades de los compuestos iónicos
- Enlace covalente: descripción, clasificación, propiedades. Polaridad en los enlaces. -La resonancia y los electrones deslocalizados.
- Teoría del enlace de valencia. Hibridización. Modelo de orbitales moleculares. Geometría molecular. Isomería.
- Uniones intermoleculares: fuerzas de London (dipolo transitorio), dipolo inducido, dipolo-dipolo (puente hidrógeno). Propiedades de las sustancias en relación con las uniones intermoleculares.

#### **UNIDAD N° 3 : ESTEQUIOMETRÍA**

- Símbolos, escritura de fórmulas inorgánicas y nomenclatura.
- Ecuación química: planteo e igualación.
- Cálculos estequiométricos: reactivo limitante, sustancias impuras, rendimiento teórico. -Tipos de reacciones químicas: inorgánicas y orgánicas. Reactivos sólidos

líquidos y gaseosos..Reacciones homogéneas y heterogéneas..Productos sólidos, líquidos y gaseosos.

#### **UNIDAD N° 4: SOLUCIONES**

- Proceso de disolución desde el punto de vista molecular. Soluteo y disolvente
- Solubilidad. Factores que afectan la solubilidad
- Tipos de soluciones. Concentración expresada en unidades físicas y químicas.
- Propiedades coligativas de las soluciones: presión de vapor, ascenso del punto de ebullición, descenso del punto de congelación, presión osmótica.
- Coloide: estructura, propiedades.

#### **UNIDAD N° 5: TERMODINÁMICA**

- Sistemas, estados y funciones de estado. Trabajo y calor.
- Primera Ley de la Termodinámica.
- Entalpía: definición, relación con el calor de reacción
- Termodinámica: energía interna en el estudio de las reacciones químicas. Capacidad calorífica.
- Normas del cambio espontáneo. Reversibilidad y espontaneidad. -Entropía y la segunda Ley de la termodinámica. Cálculos de entropía. Relación con la temperatura. Interpretación molecular

#### **UNIDAD N° 6 : CINÉTICA QUÍMICA Y EQUILIBRIO**

- Velocidad de reacción y orden de las reacciones. Energía de activación. Mecanismo de reacción.
- Factores que afectan la velocidad de una reacción: la concentración, temperatura el estado de agregación, y catalizadores. Catálisis enzimática
- Teoría de las colisiones en relación con la velocidad de reacción.
- Estado de equilibrio. La constante de equilibrio y las reglas para expresar.
- Derivación de  $K_c$  a partir de la ley de acción de masas. -Relación entre energía libre y la constante de equilibrio.

-Efectos externos sobre el equilibrio. Principio de Le Chatelier. -Cálculos con la constante de equilibrio.

### **UNIDAD N° 7: EQUILIBRIO ÁCIDO BASE**

- Producto iónico del agua.
- Escala de pH. Soluciones de ácidos y bases fuertes.
- Soluciones de ácidos y bases débiles.
- Sales que hidrolizan.
- Soluciones reguladoras en medio ácido y alcalino.
- Indicadores de pH: concepto, usos.
- Curvas de titulación: cálculos y representación gráfica

### **UNIDAD N° 8: PRECIPITADOS E IONES COMPLEJOS**

- Equilibrio de solución de electrolito sólido.
- Producto de solubilidad.
- Relación entre solubilidad y producto de solubilidad. Efecto del ión común.
- Formación de iones complejos: características, átomo central, ligando, número de coordinación, carga del ión complejo.
- Constante de estabilidad y de inestabilidad.
- Complejos internos o quelatos.

### **UNIDAD N° 9: REACCIONES DE OXIDO REDUCCIÓN Y ELECTROQUÍMICA**

- Oxido-reducción: concepto, número de oxidación, hemireacciones. Balanceo de ecuaciones por el método del ión electrón en medio ácido y alcalino. -Tabla de potenciales normales.
- Celdas galvánicas. Espontaneidad y grado en que se producen las reacciones redox. -Fem. . en relación al: cambio de energía libre, constante de equilibrio y la concentración.

### **UNIDAD N° 10: COMPUESTOS DEL CARBONO**

- Hidrocarburos: alcanos, alquenos, alquinos y aromáticos. Fórmulas, nomenclaturas y propiedades

-Compuestos oxigenados: alcoholes, éteres, ésteres, aldehídos, cetonas y ácidos. Fórmulas, nomenclaturas y propiedades -Aminas, amidas y nitrilos.

-Aminoácidos. Péptidos y proteínas. Carbohidratos. Lípidos. Fórmulas, estructuras y propiedades -Alcaloides y Vitaminas. definición, clasificación y propiedades

## **2. BIBLIOGRAFÍA:**

- Chang, R. Química 4ta .Ed.Mc Graw Hill.1992.
- Brown, T ,H.E.Le May jr y B.E.Bursten. Química. La Ciencia Central. 5ta.Ed. Prentice may Hispanoamericana .S.A.1998.
- Brady y G.E.Humiston. Química básica. Principios y estructura. Ed..Limusa • Whitten ,K.D ,Gailey y R.E.Davies. Química General. 2da Ed. Mc Graw Hill .Interamericana. 1992.
- Mahan , B y R.J Myers .Química .Curso universitario. 4ta Ed.Addison Wesley.Iberoamericana.1990.

### **TÉCNICO SUPERIOR EN BROMATOLOGÍA PROGRAMA DE QUÍMICA APLICADA SEGUNDO AÑO – Vigente a partir del 2007**

## **1. CONTENIDOS:**

### **EJE I: BIOMOLÉCULAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS COMPOSICIÓN DETERMINACIÓN Y CLASIFICACIÓN**

#### **Unidad 1 Glúcidos:**

Clasificación.

Monosacáridos, cetosas y aldosas. Series D y L. Triosas, Tetrasas, Pentosas y Hexosas. Estructura lineal y cíclica. Propiedades Físicas y Químicas Disacáridos: Lactosa, Maltosa, Sacarosa. Propiedades Físicas y Químicas. Polisacáridos: Homopolisacáridos y heteropolisacáridos. Almidón, Glucógeno y celulosa. Propiedades Físicas y Químicas. Polisacáridos como agentes de textura (hidrocoloides de amplio uso en alimentos)

Los Hidratos de Carbono como componentes de los alimentos.

#### **Unidad 2 Lípidos:**

Clasificación. Ácidos Grasos saturados y no saturados. Propiedades Físicas y Químicas.

Lípidos Simples y Compuestos. Estructura química. Propiedades Físicas y Químicas. Esteroides: Colesterol y Fitoesteroles.

Los lípidos en los alimentos. Reacciones de caracterización y métodos de valoración. Residuo insaponificable. Hidrogenación y rancidez. Índice de yodo.

### **Unidad 3 Alteración de los lípidos en los alimentos:**

Alteración de los lípidos en los alimentos. Hidrólisis enzimática. Peroxidación, inhibición de la peroxidación. Antioxidantes naturales y artificiales. Degradación microbiana. Tocoferoles. Carotenoides

### **Unidad 4 Proteínas:**

Aminoácidos esenciales y no esenciales. Estructura Química. Propiedades. Péptidos. Reacciones de caracterización . Cromatografía.

Proteínas. Estructura primaria, secundaria, terciaria y cuaternaria. Punto isoeléctrico. Electroforesis de proteínas. Reacciones de caracterización y métodos de valoración. Las proteínas en los alimentos de origen animal y vegetal.

### **Unidad 5 Enzimas:**

Estructura y Funciones. Clasificación y nomenclatura. Propiedades. Velocidad de reacción dependientes del sustrato, pH, temperatura. Constante de Michaelis Menden Determinación del Km. Influencia de la actividad de agua. Análisis de la actividad enzimática. Las enzimas en la industria de los alimentos

Alcaloides y Vitaminas . definición ,clasificación y propiedades. Efectos metabólicos de las vitaminas. Alimentos ricos en cada grupo de vitaminas

## **EJE II: NUTRICIÓN**

### **Unidad 6 Nutrición:**

Definición. Componentes esenciales de los alimentos. Necesidades de glúcidos, proteínas, Lípidos y vitaminas. Oligoelementos. Componentes inorgánicos de los alimentos. Importancia metabólica. Análisis de las tablas de composición de los alimentos e interpretación de las mismas

### **Unidad 7 Agua:**

Estructura química del agua. Agua libre y agua ligada. Actividad de agua. Deterioro de los alimentos de acuerdo a sus diferentes aw. Métodos de determinación de la humedad. Fundamento e interpretación de los mismos.

## **EJE III: CONSERVACIÓN Y CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS**

### **Unidad 8 Aditivos Alimentarios:**



Condiciones que deben reunir. Clasificación. Conservadores, antioxidantes. Emulsionantes. Espesantes. Acidulantes. Aromatizantes y saborizantes. Colorantes. Preservadores químicos. Definición del IDA. Cálculos en distintos tipos de alimentos. Identificación de colorantes y conservantes en alimentos

### **Unidad 9 Envases:**

Envase alimentario. Tipos y componentes químicos. Materiales. Ensayos de cesión. Envases alterados. Rotulación de los envases.

### **Unidad 10 Contaminación de los alimentos:**

Procesos de alteración de los alimentos. Fundamentos de los procesos de conservación de los alimentos: frío, calor, disminución de la actividad de agua, vacío. Contaminación por aditivos.

## **2. BIBLIOGRAFÍA:**

- BELITZ, H.D. y GROSCH, W. *Química de los alimentos*. Acribia. 1988. • CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO
- DESROSIER, N.W. *Conservación de los alimentos*. Acribia. 1984.
- BLANCO, A. *Biológica*” Ed. El Ateneo, 7º edición 2000
- MONTES, A. L. *Bromatología. Tomos I, III, III*, EUDEBA. Buenos Aires.1981. • MOSSEL-MORENO GARCIA. *Microbiología de los Alimentos*.Acribia.1985. • SALFIELD, R. *Prácticas de Ciencias de los alimentos*. Ed Acribia

## **TÉCNICO SUPERIOR EN BROMATOLOGÍA PROGRAMA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS II SEGUNDO AÑO – Vigente a partir del 2007**

## **1. CONTENIDOS:**

### **UNIDAD N° 1:**

#### **INDUSTRIAS LÁCTEAS:**

Leche. Definición. Propiedades físicas. Composición química. Importancia nutricional e industrial de sus proteínas y lípidos. Aspectos microbiológicos. Tratamientos de la leche para fines industriales. Pasteurización. Esterilización. Probióticos y prebióticos. Productos lácteos: yogurt, crema de leche, manteca, dulce de leche, leches concentradas y en polvo. Quesos. Definición. Clasificación. Elaboración.

## **UNIDAD N° 2:**

### **ALIMENTOS VEGETALES Y CONSERVAS:**

Hortalizas. Frutas .Legumbres.Composición química. Pigmentos. Fibra alimentaria. Conservación por fermentación. Pickles. Aceitunas. Chucrut. Conservas. Características de materia prima. Diagrama del proceso de elaboración. Buenas prácticas de manufactura en la elaboración. Esterilización. Importancia del pH. Valores de pH de diversos productos. Alteraciones de las conservas.

## **UNIDAD N° 3:**

### **INDUSTRIAS CÁRNICAS:**

Carnes de consumo. Definición. Clasificación por color, origen. Procesos de faena. Cambios post mortem. Oreo y maduración. Cortes vacunos. Carne de cerdo. Chacinados y Embutidos. Materias primas. Aditivos. Procesos de elaboración. Alteraciones de la carne. Pescados. Mariscos. Clasificación. Composición Características de frescura.

## **UNIDAD N° 4**

### **BEBIDAS ALCOHÓLICAS:**

Bebidas fermentadas, bebidas destiladas, licores. La uva. Componentes. Productos funcionales de la uva. Obtención del mosto. Vinos. La fermentación alcohólica. Procesos de elaboración de vinos blancos y tintos. Defectos y enfermedades de los vinos.Champagne.

## **UNIDAD N° 5**

### **INDUSTRIAS DE LOS CEREALES:**

Trigo estructura del grano y composición.Gluten. Composición. Propiedades. Limpieza y acondicionamiento. Molienda. Harinas. Tipos comerciales. Tecnología de la panificación. Materias Primas y aditivos. Levaduras. Tipos de panes. .Pastas. Materias primas. Elaboración. Buenas prácticas de manufactura.

## **UNIDAD N° 6**

### **INDUSTRIA DE LOS ACEITES VEGETALES Y GRASAS:**

Oleaginosas. Obtención de aceites vegetales. Refinación. Aceite de oliva. Composición. Extracción. Ventajas nutricionales. Margarinas. Materias primas. Aditivos. Elaboración. Hidrogenación. Grasas trans.

## **2. BIBLIOGRAFÍA:**

- Introducción a la lactología. P. Keating. H. Gaona Rodríguez.
- Química de los alimentos. S. Baudi Jergal.

- Calidad Bromatológica y Nutricional en alimentos. R. Delfino, S. Fanto
- Manual de Industrias de los Alimentos. M. Ranken
- Introducción a la Ciencia de los alimentos. O.R. Fennema

**TÉCNICO SUPERIOR EN BROMATOLOGÍA  
PROGRAMA DE MATEMÁTICA APLICADA  
PRIMER AÑO – Vigente a partir del 2006**

**1 CONTENIDOS:**

**Unidad N° 1: Conjuntos**

- 1.1-Conjuntos, definiciones y notación
- 1.2-Conjuntos y subconjuntos numérico :  $\mathbb{N}^{\circ}$  reales
- 1.3-Operaciones con conjuntos: unión , intersección, diferencia , complemento. 1.4-Desarrollo del conjunto de los  $\mathbb{N}^{\circ}$  reales: operaciones y leyes.
- 1.5-Cifras significativa , operaciones elementales. Valor absoluto de  $\mathbb{N}^{\circ}$  reales.

**Unidad N° 2: Expresiones algebraicas**

- 2.1-Notación y terminología algebraicas.
- 2.2-Monomios, polinomios: operaciones básicas. Suma algebraica , multiplicación, división, potenciación .Regla de Ruffini, teorema del resto. Casos de factoro: factor común , trinomio de cuadrado perfecto , cuadrinomio de cubo perfecto, casos de divisibilidad.
- 2.3-Ecuaciones lineales de una variable.
- 2.4-Sistemas de ecuaciones lineales de dos ecuaciones con dos incógnitas. 2. 5-Potenciación y radicación.

**Unidad N°3: Funciones algebraicas.**

- 3.1-Definición de función. Dominio , imagen , cortes a los ejes , gráficos. 3.2-Clasificación de funciones.
- 3.3-Función lineal
- 3.4-Función cuadrática
- 3.5-Funciones polinómicas
- 3.6-Función fraccionarias

3.7-Función inversa: concepto y ejemplos.

#### **Unidad N°4: Funciones trascendentes**

4.1-Logaritmo: definición y propiedades.

4.2-Cálculos con uso de máquina de calcular. Logaritmo decimal y natural. 4.3-Función exponencial y logarítmica, gráficos.

4.4-Escalas logarítmicas y semilogarítmicas .Gráficos.

#### **Unidad N°5: La estadística y su empleo**

5.1- Definición de estadística. Ramas .Objetivo

5. 2-Clasificación de variables: cualitativas y cuantitativas. Conceptos básicos: población y muestra.

5.3- Recolección de datos, organización y presentación de datos estadísticos. Tablas de frecuencia, gráficos de barras, diagrama circular .

5.4- Medidas de posición: media, mediana, moda. Medidas de dispersión :varianza , desviación estándar ,coeficiente de variación .

5.5-Nociones de probabilidad. Modelos matemáticos. Modelo binomial. Control de calidad. Curva de Gauss.

## **2 BIBLIOGRAFÍA:**

- Álgebra Elemental, Gobran Alfonse ,Ed .Iberoamericana , 1990
- Cálculo con geometría analítica, Zill,Dennos G., Ed.Iberoamericana , 1985
- Estadística , Spiegel Murray,Ed.McGraw – Hill ,1980
- Introducción a la Estadística , Lincoln L.Chao , Ed.Cecsa, 2000

### **TÉCNICO SUPERIOR EN BROMATOLOGÍA PROGRAMA DE QUÍMICA ANALÍTICA SEGUNDO AÑO – Vigente a partir del 2007**

## **1. CONTENIDOS:**

### **UNIDAD N° 1 : ANÁLISIS QUÍMICO**

-Análisis cuali y cuantitativo: diferencia ,importancia .

- Técnicas experimentales del análisis cualitativo: reacciones por vía seca , húmeda, operaciones analíticas , aparatos semimicro ,micro y operaciones micro analíticas. -Etapas del análisis cuantitativo .Clasificación de los métodos.
- Análisis cuantitativo :instrumentos , condiciones , reactivos , técnicas . - Evaluación de los resultados analíticos :errores y sus causas.

### **UNIDAD Nº 2 :ANÁLISIS INSTRUMENTAL**

- Radiaciones electromagnéticas .Absorción del color .
- Ley de Lambert y Beer .
- Colorimetría, fotometría, espectrofotometría. Componentes básicos de un fotocolorímetro y de un espectrofotómetro.
- Curvas espectrales y de calibración.
- Cuantificación por espectrofotometría U.V. y visible.
- Determinación calorimétrica de  $Fe^{+++}$ ,  $NH_4$ ,  $NO_2$ ; etc.
- Introducción a la cromatografía . Tipos de cromatografías ,separación e identificación de sustancias

### **UNIDAD Nº 3 :GRAVIMETRÍA**

- Análisis gravimétrico : concepto ,clasificación.
- Cálculos en el análisis gravimétrico.
- Materiales, reactivos ,técnicas y operaciones necesarias en gravimetría. -Solubilidad de los precipitados.
- Etapas del método gravimétrico por precipitación: precipitación, digestión, filtración ,lavado del precipitado ,deseccación ,calcinación y pesada .
- Determinación de agua, calcio y sulfatos en alimentos, por gravimetría.

### **UNIDAD Nº 4: ANÁLISIS VOLUMÉTRICO**

- Definición y clasificación de los métodos.
- Reacciones y reactivos usados en volumetrías.
- Técnicas y materiales necesarios en este tipo de análisis.
- Cálculos en la preparación de soluciones valorados y el control con patrones por diferentes técnicas.

### **UNIDAD Nº 5 :VOLUMETRÍAS POR PRECIPITACIÓN Y FORMACIÓN DE COMPLEJOS**

- Valoraciones basadas en reacciones de precipitación: reactivos ,indicadores - Soluciones de nitrato de plata : preparación y control
- Argentometría : método de Mohr ,método de Volhard.

- Valoraciones basadas en la formación de complejos: reactivos e indicadores. -Método de Liebing Deningés para valorar cianuros .
- Aplicación de los reactivos orgánicos formadores de quelatos
- Complejos internos o quelatos .Valoración de dureza en aguas con EDTA

### **UNIDAD Nº 6 : VOLUMETRÍAS ÁCIDO BASE**

- Preparación de soluciones valorantes e indicadores.
- Preparación y control de soluciones de ácidos y de bases
- Aplicación al análisis de alimentos. determinación de acidez, alcalinidad ,etc. - Cálculos utilizados en estas volumetrías

### **UNIDAD Nº 7 : VOLUMETRÍA REDOX**

- Reactivos que se usan en las titulaciones redox: oxidantes ,reductores y patrones primarios
- Cálculos para preparar soluciones redox.
- Métodos permanganométricos :Preparación de soluciones de permanganato , valoración con patrones primarios .
- Titulaciones con permanganato de potasio : de reductores , de oxidantes y de iones indiferentes.
- Métodos yodo métricos y yodi métricos: preparación de soluciones, indicadores, control del título mediante patrones primarios.
- Otras volumetrías redox.

### **UNIDAD Nº 8: ANÁLISIS CUALITATIVO**

- Identificación de aniones en alimentos: cloruros ,yoduros ,carbonatos, carbonatos ácidos ,cianuros ,nitritos ,nitratos ,sulfuros , sulfitos ,sulfatos fluoruros ,silicatos ,fosfatos ,boratos , sulfatos , yodatos.
- Identificación de cationes : plomo ,mercurio ,cobre ,estaño ,antimonio arsénico ,cinc ,hierro ,níquel , cromo ,aluminio ,calcio , magnesio , sodio potasio ,amonio.

### **BIBLIOGRAFÍA :**

- Química Analítica Cualitativa de F.Burriel Marti , F.Lucena Conde y S.Arribas ,Jimenez j. Hernandez.
  - Química Analítica Quali y Cuantitativa de Arthur Vogel.
- Análisis Químico Cuantitativo : I.M.Kolthoft ,E.B.Sandell ,E.J.Mehan y Stanley Bruckestein
  - Introducción a la Química Analítica: Douglas A. Skoog y Donald M. West

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

**1. CONTENIDOS:**

**UNIDAD N° 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 N° 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 N° 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 N° 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 N° 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

## **TÉCNICO SUPERIOR EN BROMATOLOGÍA PROGRAMA DE LEGISLACIÓN BROMATOLÓGICA PRIMER AÑO – Vigente a partir del 2006**

### **1. CONTENIDOS:**

#### **UNIDAD N° 1:**

Noción de Estado – Derecho Ley – Organización del Estado en los poderes – Poder de Policía – Perspectiva histórica de la Bromatología – Legislación Bromatológica – Antecedentes mundiales e históricos – Antecedentes Argentinos – Reglamentos Bromatológicos de Buenos Aires – Santa Fe – Córdoba.

#### **UNIDAD N° 2:**

Código Alimentario Argentino

Mensaje y Ley Nacional – Lista de capítulos – Mercosur.

Ley Provincial de adhesión (Ley 5313/72) – R.N.E. – R.N.P.A.

Controles de Mercadería de importación

#### **UNIDAD N° 3:**

Normas del Código Alimentario Argentino sobre: consumidor, alimento, aditivo alimentario, alimento genuino o normal, alimento no apto para el consumo humano, alimento alterado, alimento adulterado, alimento contaminado, alimento falsificado. Capítulo I C.A.A. – disposiciones generales

Poder de policía – Actas - contenidos – Intervención de mercadería – Secuestro – Decomiso – Clausura total, parcial. Definitiva.



#### **UNIDAD N°4:**

Normas del Código Alimentario Argentino sobre condiciones generales, sobre fábricas y comercios de alimentos. Capítulo II C.A.A. – Normas de carácter general - De los establecimientos en particular – Normas de carácter general, normas de carácter especial – Alimentos Cárneos – Productos de Chacinería – Embutidos y afines – Productos de Pesquería - establecimientos elaboradores de productos Lácteos – Bebidas Hídricas.

#### **UNIDAD N° 5:**

Normas de Conservación y Tratamiento de Alimentos. Capítulo III C.A.A. – Condiciones Generales – De la conservación y tratamiento de Alimentos Conservados y Preservados – Alimentos Perecederos – Comidas Preparadas o Congeladas – Exigencias de conservación autorizados: Conservación por frío-refrigeración, congelación lenta, congelación rápida, temperaturas, descongelación, transporte de congelados, diferentes sistemas para el congelado.

Conservación por calor: esterilización industrial técnica – pasteurización – desecación – deshidratación - liofilización - salazón – ahumado – encurtido – escabechado – conservación de alimentos por otros métodos, conceptos, prohibiciones – conservas alimenticias - hinchado y cámaras frigoríficas, concepto, condiciones.

#### **UNIDAD N° 6:**

Normas sobre Recipiente. Aparato, Envase, Envoltura y Aparato . Capítulo IV C.A.A. conceptos y ejemplos de: utensilios, recipientes, embalajes, envoltura, aparatos y revestimientos alimentarios.

Envase primario, envase secundario. Condiciones de los envases – Materiales cuyo empleo es permitido – materiales prohibidos – Impurezas permitidas – Protección del interior de envases metálicos – Cierre metálico– Reemplazo del aire de los envases – Envases de retorno – Prueba de cesión – Concepto, tipos.

#### **UNIDAD N° 7:**

Normas sobre identificación comercial, rotulación y publicidad de los alimentos. Capítulo V del C.A.A. Resolución Mercosur, rotulación, conceptos, información obligatoria, información facultativa. Aprobación previa, publicidad, contenido, productos nacionales e importados, requisitos, prohibiciones, engaño o confusiones, símbolos dibujos. Ley 19982 identificación comercial.

#### **UNIDAD N° 8:**

Conservas de origen animal, conceptos. Capítulo VI y XI del C.A.A.- Cons. Mixta – Condiciones que deben satisfacer las conservas vegetales y de carne – Bebidas hídricas, agua, Cap. XII del C.A.A. y agua gasificada, agua potable. Agua gasificada – Aguas minerales – Clasificación de las aguas minerales: de acuerdo

al grado de mineralización determinado por residuo seco soluble a 180°C – De acuerdo a su composición – De acuerdo a la temperatura del agua en la surgencia o extracción – De acuerdo al contenido gaseoso.

### **UNIDAD N° 9:**

Ley de Policía Sanitaria de los animales (3959): Defensa de ganados contra enfermedades contagiosas, nomenclatura de las enfermedades, P.E. – Obligación de declarar la presencia de animales enfermos, indemnización, enterramiento de los animales muertos. Etc. Artículos 1°, 2°, 3°, 4°, 5°, 6°, 7°, 8°, 9°, 10°, 11° - Importación – Exportación – Indemnización – Penalidad – Ley Federal de Carnes – Ley General de Vinos n° 14878 – Producción, Industria y Comercio – I.N.V. creación, función, formación, finalidad, vinos clasificados según Capítulo XIII del C.A.A. – Bebidas destiladas y licores- Capítulo XIV del C.A.A. – vinos regionales – prohibiciones en general.

## **2. BIBLIOGRAFÍA:**

- Código Alimentario Argentino
- Normas del Grupo Mercado Común
- Disposiciones del Senasa

## **TÉCNICO SUPERIOR EN BROMATOLOGÍA INFORMÁTICA APLICADA PRIMER AÑO – Vigente a partir del 2006**

### **1. CONTENIDOS:**

#### **Unidad N° 1:**

Computadoras: Definición de computadoras. Hardware y Software. Periféricos. Función de cada periférico. Constitución de la CPU.

Windows XP. Definición del sistema operativo (Windows XP). Escritorio, definición y descripción de dicha ventana. Ventanas. Manejo general de las partes. Apagar el sistema.

Explorador de Windows. Función de la aplicación.

Carpetas: ¿Qué son?, creación, modificar el nombre, eliminarlas y manejo de atributos. Archivos: creación, corregir el nombre, eliminar. Mover y copiar archivos.

### **Unidad N° 2:**

Procesador de textos: definición de la aplicación.

Editar un texto. Bordes y sombreados. Corrector ortográfico. Guardar y abrir archivos. Configuración de páginas. Impresión. Viñetas y numeración. Tablas. Imágenes Prediseñadas. Encabezado y pie de página. Letra capital. Barra de dibujo. Combinación de correspondencia.

### **Unidad N° 3:**

Planilla de cálculos: definición de la aplicación y función. Editar planillas. Guardar y abrir archivos. Cálculos generales. Fórmulas. Rotular hojas. Gráficos, editarlos. Llenado de serie. Edición de datos. Operación con filas y columnas. Funciones. Operaciones con archivos. Impresión en general. Gráficos.

### **Unidad N° 4:**

Power Point: diapositivas. Vistas. Edición de diapositivas. Diseño, plantillas, objetos, efectos, etc.

Internet. Red. Búsqueda de información. Buscadores, páginas web. Herramientas más comunes. Barra. Diseño de página. Correo electrónico. Utilización, creación, alcances. Análisis de ventajas y desventajas.

### **Unidad N° 5:**

Base de datos: definición. Entorno. Creación de tablas. Tipos de datos. Carga. Consultas. Informes. Modificación y eliminación de datos

## **2. BIBLIOGRAFÍA:**

- Fernández, Alicia. “PONER EN JUEGO EL SABER”. Editorial Nueva VISION. Buenos Aires. Septiembre de 2004
- ANG, Gonzalo y colaboradores. “COMO SON Y COMO FUNCIONAN CASI TODAS LA COSAS”.
- Freire, Paulo. “LA EDUCACION COMO PRACTICA DE LA LIBERTAD”. Siglo XXI Editores. México 2005. 50° Edición
- Bartolomé, Antonio “NUEVAS TECNOLOGIAS EN EL AULA”.. Editorial Grao. Barcelona Septiembre de 1999.
- Gutiérrez Pérez y Prieto Castillo. “LA MEDIACION PEDAGOGICA”. Ediciones Ciccus La Crujía. Buenos Aires 6° Edición.

**TÉCNICO SUPERIOR EN BROMATOLOGÍA  
PROGRAMA DE ANÁLISIS DE LOS ALIMENTOS I  
SEGUNDO AÑO – Vigente a partir del 2007**

**1. CONTENIDOS:**

**UNIDAD N° 1:**

Bromatología: definición, metodología

Alimento.: definición, clasificación .División por su aptitud higiénica: genuino o normal, alterados, contaminados, adulterados, falsificados.

Análisis Bromatológico. Clasificación.

Análisis Químico dietético: definición y aplicación.

Análisis de Inspección: definición y clasificación

Análisis de orientación, físico químico sumario, físico químico completo: definición, etapas: identificación del producto, análisis propiamente dicho, criterio o dictamen bromatológico.

**UNIDAD N° 2:**

Métodos físicos generales para determinar densidad. Definición, fundamentos y clasificación. Balanza de Mohr-Wetsthal, Picnómetro, Aerómetros. Determinación del Índice de refracción: Refractómetro y óleo refractómetro. Desviación polarimétrica: polarímetro Espectroscopia: espectroscopio.

**UNIDAD N° 3.**

Determinación de humedad: métodos indirectos y directos (trampa de Deán Stark). Determinación de cenizas: totales, insolubles en agua, insolubles en ácido clorhídrico al 10%.

Alcalinidad en las cenizas

Extracto seco, extracto acuoso, extracto alcohólico (metílico y

etílico ). **UNIDAD N° 4:**

Determinación de acidez en alimentos acuosos, grasos y farináceos. Determinación de pH. Indicadores y peachímetro.

Determinación de fibra bruta: digestión ácida y alcalina.

**UNIDAD N° 5**

Determinación de glúcidos reductores: método de Fehling  
–Causse-Bonnans modificado

Determinación de azúcares no reductores.

Determinación de sustancias no reductoras previa hidrólisis:  
almidón.

### **UNIDAD N° 6.**

Determinación de sustancias grasas. Extracción directa y por

Soxhlet. **UNIDAD N° 7**

Determinación de proteínas: método de Kjeldahl.

Determinación de nitrógeno básico volátil.

Determinaciones cualitativas de NH<sub>3</sub>.

### **UNIDAD N° 8.**

Investigación de aditivos colorantes: método de las lanas para colorantes naturales y artificiales.

Investigación de sustancias conservadoras: ácido bórico, ácido salicílico, ácido benzoico y ácido sórbico.

### **UNIDAD N° 9**

Aplicación de métodos espectrofotométricos al análisis de alimentos: curvas de calibración, trabajo con patrones y testigos.

Determinación de proteínas, glúcidos, colesterol en espectroscopia visible. Determinaciones espectrofotométricas UV: nitratos, aceites .

## **2. BIBLIOGRAFÍA:**

- Código Alimentario Argentino
- Análisis de los alimentos-R. Lees- editorial Acribia
- Análisis de los alimentos -A. L. Winton y K.B.Winton
- Técnicas de laboratorio para análisis de alimentos –D. Pearson.

**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 fruitivos. 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 – Matissrk – Schnepel – Steiner. Ed. Acribia
- Análisis de Alimentos – A. L. Winton y K. B. Winton – Ed. Hispano Americana
- Código Alimentario Argentino (C.A.A.)

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

### 1. CONTENIDOS:

#### UNIDAD I: CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LOS MICROORGANISMOS DE LOS ALIMENTOS.

Células procariotas y eucariotas generalidades en la organización y funciones. Célula bacteriana: clasificación, estructura y morfología: estructuras esenciales, intracitoplasmáticas y accesorias. Clasificación por su forma y agrupaciones. Crecimiento y fases de multiplicación de las bacterias. . Cambios morfológicos durante la esporulación de las bacterias. Características de las esporas y su importancia en la transmisión de enfermedades alimentarias.

Hongos: mohos y levaduras relacionados con los alimentos: características generales, formas de reproducción. Virus generalidades. Taxonomía: generalidades. Concepto de metabolismo catabólico y anabólico. Degradación y síntesis de macromoléculas. Generalidades de genética bacteriana, mutantes e ingeniería genética.

Nutrición: generalidades, macronutrientes y micronutrientes. Factores de crecimiento. Absorción de nutrientes. Factores físicos y químicos que afectan la estabilidad de los alimentos: contenido acuoso, presión osmótica, presencia o ausencia de oxígeno, acidez, temperatura y la composición química

Destrucción de microorganismos. Esterilización: Métodos físicos: calor, filtración, radiaciones. Métodos químicos: agentes antimicrobianos. Desinfecciones, antisépticos. Bacteriostáticos y bactericidas. Fungistáticos y fungicidas. Esterilización total y parcial.

## UNIDAD II: METODOS MICROBIOLÓGICOS

Medios de cultivo: definido, selectivos, diferenciales, selectivos-diferenciales y de enriquecimiento. Factores intervinientes en el desarrollo: temperatura, pH, potencial de oxidación-reducción,  $a_w$ , nutrientes inhibidores. Siembra y aislamiento. Coloraciones. Toma de muestra, homogeneización y dilución. Siembra y aislamiento. Coloraciones. Recuentos y determinación de bacterias.

## UNIDAD III: MICROORGANISMOS IMPORTANTES EN LA MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS.

Microorganismos indicadores entéricos: grupo coliformes, coliforme fecal, *Escherichia coli*, *Enterobacteriaceae*, estreptococos fecales, *Clostridium sulfitorreducens*. Características de los microorganismos de origen fecal. Indicadores de origen no fecal: flora aerobia mesófila, flora anaerobia, flora psicrotrofica, *Staphylococcus*. Bacterias patógenas en alimentos: *Salmonella* spp, *Shigella* spp, *Escherichia coli* spp, *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus*, *Clostridium perfringens*, *Clostridium botulinum*. *Campylobacter*. *Listeria monocytogenes*.

## UNIDAD IV: CONSERVACION Y CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS.

Conservación de los alimentos. Fundamentos microbiológicos. Procedimientos de conservación. Contaminación inicial de las materias primas y asepsia. Efectos de los procesos de conservación sobre la flora microbiana. Significado sanitario e higiénico de la flora sobreviviente.

Contaminación y alteración de los distintos tipos de alimentos. Cereales y productos derivados. Azúcares y productos derivados. Frutos y Hortalizas. Carnes y productos derivados. Huevos. Pescados y mariscos. Leche y productos lácteos. Alimentos diversos. Alimentos enlatados. Aguas empleadas en la industria alimentaria y para consumo.



## TRABAJOS PRACTICOS DE LABORATORIO

Observaciones de diversos microorganismos con microscopio óptico. Coloración de Gram y coloración de esporas.

Preparación de medios de cultivo

Esterilización de medios de cultivo, material de vidrio y otros materiales de laboratorio Técnicas de siembras para obtención de cultivos puros.

Identificación de microorganismos aislados. Marchas analíticas de pesquisa de patógenos específicos en alimentos

Determinación del número de microorganismos en un determinado alimento

## 2. BIBLIOGRAFÍA:

- W.C. Frazier; D.C. Westhoff. Microbiología de los alimentos. Ed. Acribia 2003
- D.A.A. Mossel; B. Moreno; C.B. Strnijk. Editorial Acribia 2006
- I.C.M.S.F. Microorganismos de los alimentos. Ed. Acribia (2 Tomos), 2000.
- I.C.S.M.F. Ecología microbiana de los alimentos. Ed Acribia (2 Tomos)
- Roger Y Stanier y otros. Microbiología. 2da ed. Editorial Reverté, 1996.

## TÉCNICO SUPERIOR EN BROMATOLOGÍA PROGRAMA DE TOXICOLOGÍA Y PARASITOLOGÍA TERCER AÑO – Vigente a partir del 2008

### 1. CONTENIDOS:

#### **EJE 1 TOXICOLOGÍA Unidad N°1: Toxicología alimentaria**

Fundamentos de la toxicología alimentaria. Factores implicados en una intoxicación alimentaria.

Relación dosis-respuesta. Ingesta diaria admisible, límite máximo residual. El proceso de biotransformación. Diferentes tipos de xenobióticos.

#### **Unidad N° 2: Toxinas presentes en los alimentos**

Toxinas bacterianas. Aminoácidos tóxicos. Toxinas de mariscos y peces. Toxinas presentes en la miel. Los aditivos como tóxicos alimentarios

#### **Unidad N° 3: Conservación de los alimentos.**

Procedimientos de conservación. Fundamento y aplicación de los mismos. Efectos de los métodos de conservación sobre la flora microbiana

#### **Unidad N° 4: Contaminación de los alimentos**

Contaminación de los alimentos en las diferentes etapas de la elaboración Tipos de Contaminantes: microbiológicos y químicos Plaguicidas y metales. Productos tóxicos generados durante la elaboración del alimento **EJE 2 TOXICIDAD**

#### **Unidad N° 1: Toxicidad producida por químicos**

Plaguicidas : Organoclorados, organofosforados. Metales. Productos tóxicos generados durante la elaboración del alimento

#### **Unidad N° 2: Toxicidad producida por micotoxinas**

Hongos productores de micotoxinas. Contaminación de cereales con micotoxinas: aflatoxinas  
Consecuencias sobre la salud. Investigación de micotoxinas

#### **Unidad N°3: Toxicidad producidas por bacterias**

El cólera: prevención y detección. Normas higiénico sanitarias para prevenirlo. El *Chlostridium botulinum*: formación de esporas. Alimentos con riesgo de contener esporas de *Chlostridium*. Síntomas.  
Alimentos contaminados con *Estafilococos* y *Salmonellas*. Cómo diferenciar estas dos intoxicaciones alimentarias. Manejo de las muestras  
*Echerichia coli* y síndrome urémico hemolítico. Análisis epidemiológico. Ordenanzas municipales.

#### **Unidad N°4: Intoxicaciones e Infecciones alimentarias producidas por virus**

Virus transmitidos por los alimentos. Enfermedades producidas por estos virus. Prevención.  
Parásitos transmitidos por los alimentos..

### **EJE 3 PARASITOLOGÍA**

#### **Unidad N°1 Conocimientos básicos sobre los parásitos**

Parásitos y hospedadores: concepto y tipos. Ciclo biológico de los parásitos: penetración, migración, localización, reproducción y eliminación  
Importancia de los parásitos presentes en alimentos: acción sobre las materias primas y los alimentos. Efectos sobre la salud humana

## **Unidad N°2 Control de los parásitos**

Controles químicos, biológicos y genéticos

### **EJE 4 PARÁSITOS**

#### **Unidad N°1 Parásitos que contaminan agua y alimentos**

Generalidades de protozoos, helmintos y artrópodos. Los artrópodos como vectores de parásitos que contaminan los alimentos. Artrópodos que afectan productos alimentarios almacenados y que producen dermatitis de contacto.

#### **Unidad N° 2 Parásitos presentes en carnes**

Protozoos y helmintos presentes en pescados de agua dulce, en carnes rojas y derivados. *Trichinella spiralis*. Métodos de investigación. Control y profilaxis.

#### **Unidad N° 3 Parásitos presentes en frutas y verduras**

Helmintos y *trichinella* presentes en frutas y verduras. . Métodos de investigación. Control y profilaxis.

#### **Unidad N° 4 El Agua como vehículo de parásitos**

Agua para el consumo humano como vehículo de transmisión de helmintos. . Métodos de investigación. Control y profilaxis.

#### **Trabajos prácticos:**

##### **Trabajo práctico 1: Control de calidad microbiológico de un establecimiento y del personal**

Evaluación de las instalaciones, del personal y del producto elaborado. Cultivos de las muestras obtenidas. Análisis crítico de los resultados.

##### **Trabajo práctico 2: Procesamiento de muestras**

Preparación y envío de muestras al laboratorio.

El informe toxicológico. Valoración de datos analíticos.

##### **Trabajo práctico 3: Los resultados de análisis toxicológicos**

Tratamiento de muestras, el screening toxicológico. Buenas prácticas de laboratorio. **Trabajo práctico 4: Métodos para investigar tóxicos químicos**

##### **Trabajo práctico 5: Métodos para investigar micotoxinas**

##### **Trabajo práctico 6: Métodos para investigar virus en alimentos**

##### **Trabajo práctico 7: Métodos básicos para detectar parásitos en alimentos**

##### **Trabajo práctico 8: Digestión de carnes para observar e identificar parásitos**

##### **Trabajo práctico 9: Métodos de detección ,estudio, observación e identificación de huevos y larvas de artrópodos**

##### **Trabajo práctico 10: Búsqueda de helmintos en agua**

##### **Trabajo práctico 11: Búsqueda de quistes hidatídicos**

## 2. BIBLIOGRAFÍA:

- Toxicología de alimentos. Vega P, Florentino B. INSP, México
- Toxicología de alimentos. Lindner E, Editorial Acribia. Zaragoza. • Higiene y toxicología de los alimentos. Hobbs, B. Editorial Acribia. Zaragoza. • Microbiología ambiental. Grant, WD. Editorial Acribia. Zaragoza. • Microbiología de los alimentos. Frazier WC. Editorial Acribia. Zaragoza. • C.A.A. De la Canal y Asociados
- Manual de Parasitología. Morfología y biología de los parásitos de interés sanitario. GALLEGO BERENGUER, J. Ediciones Universitat de Barcelona.
- Parasitologia Medica. ATIAS, ANTONIO. MEDITERRANEO



Universidad Nacional de Córdoba  
2021 - Año del homenaje al Premio Nobel de Medicina Dr. César Milstein

**Hoja Adicional de Firmas  
Informe Gráfico**

**Número:**

**Referencia:** Anexo Programas para reconocimiento de Estudios por equivalencias. Ree Viladrich. Carrera de tecnico superior en Bromatología

---

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 25 pagina/s.

Digitally signed by DIAZ GAVIER Maria Felisa  
Date: 2021.09.06 16:55:30 ART  
Location: Ciudad de Córdoba

Digitally signed by GDE UNC  
DN: cn=GDE UNC, c=AR, o=Universidad Nacional de Cordoba, ou=Prosecretaria de Informatica, serialNumber=CUIT 30546670623  
Date: 2021.09.06 17:02:51 -03'00'