

## **CURSO N° 7: BROMATOLOGÍA Y NUTRICIÓN ALIMENTARIA**

### **Unidad 1**

Bromatología: definición. Organización de los servicios. Utilización de Reglamentos y Normas para el control bromatológico de los alimentos. Condiciones generales e inspección de los comercios de alimentos: instalación y funcionamiento. Carnicerías, mercados, ferias, restaurantes, cocinas y comedores, almacenes, despensas, comercios mayoristas: normas sanitarias generales. Habilitaciones. Funciones del inspector bromatológico.

### **Unidad 2**

Carnes rojas: higiene y control bromatológico (puesto sanitario ). Bocas de expendio: controles de los comercios y de sus materias primas (carnes de las diferentes especies, chacinados, embutidos). Inspección en las fábricas. Examen de los embutidos: inspección externa y del contenido. Alteraciones. Examen de laboratorio. Salazones: inspección y alteraciones. Control de pescados, moluscos y crustáceos en los comercios expendedores. Inspección bromatológica. Alteraciones.

### **Unidad 3**

Origen de las contaminaciones alimentarias: físicas, químicas, biológicas. Control de la elaboración de productos alimenticios: recepción y manejo de materia prima. Depósitos. Instalaciones y elementos laborales. Procesos higiénicos de elaboración. Requisitos reglamentarios de las construcciones. Vestuarios y ropa reglamentaria de comercios e industrias. Servicios sanitarios del personal. Manejo y acopio de productos terminados. Identificación y estibaje.

### **Unidad 4**

Aves. alteraciones más frecuentes. Huevos: huevo fresco, no comestible, conservado, líquido, en polvo o deshidratado. Planta clasificadora de huevos. Defectos: alteraciones sufridas durante el almacenamiento. Inspección de los productos de la caza. Grasa y aceites: análisis físico-químico. Alteraciones y adulteraciones. Margarinas.

### **Unidad 5**

Conservas: vegetales, cárneas, mixtas. Controles de elaboración en fábricas. Examen de las conservas: externo. Envases defectuosos. Técnica a seguir en la inspección. Alteraciones. Semiconservas: examen externo e interno, análisis del contenido. Productos conservados: encurtidos o pickles, aceitunas en salmuera.

### **Unidad 6**

Leche y derivados: inspección en los establecimientos elaboradores y en las bocas de expendio. Leche pasteurizada, esterilizada, descremada, homogeneizada, en polvo, condensada, chocolatada, crema, yoghurt, dulce de leche, manteca, quesos. Principales defectos y alteraciones. Miel de abejas: inspección en la elaboración. Controles bromatológicos. Análisis.

### **Unidad 7**

Productos de panificación y confituras: control bromatológico en establecimientos elaboradores y en bocas de expendio (despachos de pan). Diferentes tipos de productos. Aspectos reglamentarios. Blanqueadores, mejoradores químicos: controles. Pastas o fideos frescos: controles. Bebidas hídricas sin alcohol (agua mineral, soda, jugos): aspectos reglamentarios, controles. Alteraciones.

### **Unidad 8**

Aditivos alimentarios: definición, empleo. Clasificación. Dosis tecnológicas y admisibles. Edulcorantes, antioxidantes, colorantes, blanqueadores, conservadores: exigencias de pureza y certificación para uso alimentario. Los aromas: definiciones y naturaleza de los aromas.

### **Unidad 9**

Marchas analíticas de materias primas y productos alimenticios: métodos físicos, químicos, físico-químicos. Métodos para determinar contenido acuoso, minerales, proteínas y sus productos de degradación, materias grasas, hidratos de carbono (fibra cruda, almidón, pectinas, azúcares). Interpretación y expresión de los resultados. Técnicas cromatográficas de aplicación en alimentos.

### **Unidad 10**

Nutrición: definición. Los mecanismos fisiológicos de la toma del alimento. Los nutrientes: glúcidos, lípidos, proteínas, vitaminas, minerales, agua. Requerimientos nutricionales. Los alimentos: carne, pescado, huevos, leche, quesos, grasas, cereales, leguminosas, frutas y verduras, productos azucarados, bebidas.

### **Unidad 11**

Digestión y absorción de alimentos: la fase bucoesofágica, la fase gástrica, intestinal y cólica. Nutrición y estado de salud. Metabolismo energético. Valoración de las calorías alimentarias. La nutrición en casos de urgencia: características de la alimentación de emergencia, raciones individuales. Enfermedades metabólicas.

