

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

1. CONTENIDOS:

UNIDAD Nº 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 Nº 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 Nº 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 Nº 4 :SOLUCIONES

- Proceso de disolución desde el punto de vista molecular .Soluta 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 Nº 5:TERMODINÁMICA

- Sistemas ,estados y funciones de estado .Trabajo y calor.
- Primera Ley de la Termodinámica.
- Entalpía : definición ,relación con el calor de reacción
- Termoquímica :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 Nº 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 Nº 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 Nº 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 Nº 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 Nº 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 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

**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, 7° 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 Nº 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 Nº 2:

ALIMENTOS VEGETALES Y CONSERVAS:

Hortalizas. Frutas. Legumbres. Composición química. Pigmentos. Fibra alimentaria. Conservación por fermentación. Picles. 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 Nº 3:

INDUSTRIAS CARNICAS:

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 Nº 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 Nº 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 Nº 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 alimentos. O. R. Fennema

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 oxido 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*, *Streptococcus* fecales, *Clostridium sulfito reductores*. Características de los microorganismos de origen fecal. Indicadores de origen no fecal: flora aerobia mesófila, flora anaerobia, flora psicrótrófica, *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

TÉCNICO SUPERIOR EN BROMATOLOGÍA
PROGRAMA DE LEGISLACIÓN BROMATOLOÓGICA
PRIMER AÑO – Vigente a partir del 2006

1. CONTENIDOS:

UNIDAD Nº 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 Nº 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 Nº 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 Nº4:

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 Nº 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 Nº 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 Nº 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 Nº 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 Nº 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 1º, 2º, 3º, 4º, 5º, 6º, 7º, 8º, 9º, 10º, 11º - Importación – Exportación – Indemnización – Penalidad – Ley Federal de Carnes – Ley General de Vinos nº 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