

Programa de BROMATOLOGÍA	Decreto N°			Resolución N°	
	Año	Ciclo	Horas Semanales 2	Especialidad Tecnología de los Alimentos	Hoja 1/3
Tema	DESARROLLO				Semanas
1	Bromatología: Definición. Importancia. Concepto de alteración y adulteración. Falsificaciones. Contaminaciones. Legislación.				1
2	Pigmentos: Clorofila. Carotenoides. Licopeno. Antocianinas. Flavonas. Taninos.				1
3	Enzimas: Clasificación. Coenzimas y activadoras. Enzimas hidrolíticas. Enzimas pécticas. Celulasa. Citasa. Emulsina. Tanasa. Lipasa. Clorofilasa. Papaína. Bromelina. Oxidasas de las frutas. Tirosidasa. Citocromo.				2
4	Aguas de Consumo: Definición. Clasificación. Orígenes. Caracteres físicos, químicos, bacteriológicos y microscópicos. Potabilización. Tipos de contaminación.				2
5	Leche: Definición. Composición. Caracteres físicos, químicos y microbiológicos. Alteraciones. Adulteraciones. Legislación.				2
6	Crema de Leche-Manteca: Definición. Composición. Caracteres físicos, químicos y bacteriológicos. Alteraciones. Adulteraciones. Legislación.				2
7	Quesos: Definición. Clasificación. Composición química. Caracteres físicos-químicos. Alteraciones. Legislación.				2

Programa de BROMATOLOGÍA	Decreto N°			Resolución N°	
	Año	Ciclo	Horas Semanales 2	Especialidad Tecnología de los Alimentos	Hoja 2/3
Tema	DESARROLLO				Semanas
8	Huevo: Estructura. Composición. Caracteres físicos-químicos. Alteraciones. Conservación. Legislación.				1
9	Carnes: Clasificación. Composición. Caracteres físicos-químicos. Estructura. Maduración. Alteraciones. Legislación.				2
10	Pescados: Clasificaciones. Composición. Caracteres físicos-químicos. Alteraciones. Conservación. Legislación.				2
11	Grasas y Aceites: Clasificación. Composición. Caracteres físicos-químicos. Rancidez. Alteraciones. Legislación.				2
12	Cereales y Derivados: Clasificación. Estructura. Composición. Caracteres físicos-químicos. Alteraciones. Legislación.				2
13	Harinas: Definición. Clasificación. Tipificación. Composición. Harina de trigo Sémola. Valor panadero de las harinas. Alteraciones. Adulteraciones. Legislación.				1
14	Pan: Definición. Variedades. Composición química. Alteraciones. Legislación.				1

Programa de BROMATOLOGÍA	Decreto N°			Resolución N°	
	Año	Ciclo	Horas Semanales 2	Especialidad Tecnología de los Alimentos	Hoja 3/3
Tema	DESARROLLO				Semanas
15	Pastas Alimenticias: Definición. Clasificación. Composición química. Alteraciones. Legislación				1
16	Vegetales: Frutas. Hortalizas. Legumbres. Composición. Caracteres físicos-químicos. Digestibilidad. Alteraciones. Legislación				2
17	Azúcares: Sacarosa. Definición. Clasificación. Azúcar invertido. Melazas. Glucosa. Otros azúcares. Miel: origen, composición, falsificación. Artículos de confitería.				2
18	Bebidas: Gaseosas. Fermentadas. Destiladas. Definición. Composición. Alteraciones. Adulteraciones. Falsificaciones. Legislación.				1
19	Aditivos: Colorantes. Aromatizantes. Saborizantes. Conservadores. Antioxidantes. Edulcorantes. Contaminantes.				2
20	Productos Estimulantes: Café. Té. Mate. Especies. Chocolate. Cacao.				1