

Programa de TRABAJOS PRÁCTICOS DE BROMATOLOGÍA	Decreto N°			Resolución N°	
	Año	Ciclo	Horas Semanales 4	Especialidad Tecnología de los Alimentos	Hoja 1/2
Tema	DESARROLLO				Semanas
1	Valor nutritivo de los Alimentos: Determinación del contenido de humedad. Determinación del contenido en proteínas, grasa, fibra cruda, extracto libre de Nitrógeno y sustancias minerales como hierro, calcio. Valor calórico de un alimento.				4
2	Enzimas: Observación de la acción de diversas enzimas sobre los sustratos. Métodos de análisis. Utilización de enzimas en bromatología.				3
3	Pigmentos: Extracción de pigmentos de sus diversas fuentes. Utilización.				2
4	Aguas de Consumo: Análisis de agua de consumo. Análisis químico y bacteriológico.				3
5	Leche: Toma de muestra. Caracteres físicos y organolépticos. Densidad. Extracto seco. Acidez. Materia Grasa. Cenizas. Alcalinidad de cenizas. Cloruros. Lactosa. Investigación de nitratos. Bicarbonatos. Conservadores y antisépticos: ácido bórico, agua oxigenada, formaldehído, hipocloritos.				4
6	Carnes y embutidos: Preparación de la muestra. Ensayo de Heber. Investigación de sulfitos. Investigación de ácido sulfhídrico. Determinación de grasas. Determinación de nitratos. Determinación de nitritos. Determinación de fosfatos totales. Identificación y determinación de glutamato monosódico.				4

Programa de TRABAJOS PRÁCTICOS DE BROMATOLOGÍA	Decreto N°			Resolución N°	
	Año	Ciclo	Horas Semanales 4	Especialidad Tecnología de los Alimentos	Hoja 2/2
Tema	DESARROLLO				Semanas
7	Aceite y grasas: Caracteres físicos y organolépticos. Índice de refracción. Índice de saponificación. Índice de Yodo. Acidez libre. Test de rancidez. Índice de peróxidos. Índice de Reichert-Meissl. Índice de Polenske.				3
8	Cereales y Derivados: Harina de trigo. Determinación de: Humedad, Cenizas, Grasa bruta, Fibra bruta, Nitrógeno total, gluten húmedo y Gluten seco, Ph, Actividad diastásica, bromatos, Vitamina C.				3
9	Pastas: Determinación de: Humedad, Acidez, Colesterol.				3
10	Glúcidos: Análisis de azúcares por métodos de reducción. Método volumétrico de Fehling y modificación de Causse-Bonnans. Determinación de azúcares reductores directos de jugos de frutas. Determinación de almidón. Análisis de azúcares por métodos sacarimétricos. Métodos densitométricos. Métodos refractométricos.				3