



UNIVERSIDAD TÉCNICA FEDERICO SANTA MARÍA
TÉCNICO UNIVERSITARIO EN CONTROL DE ALIMENTOS

| | | | | | |
|---|---|-----------------------|------------|------------------------------|----------|
| Sigla Asignatura: | BRO000 | Sigla Carrera: | CDA | Hr. Teóricas semana: | 0 |
| Asignatura: | BROMATOLOGIA | | | Hr. Prácticas semana: | 6 |
| Requisito(s): | Química analítica Cuantitativa | | | Hr. Total semana: | 6 |
| | Normativa y Legislación Alimentaria | | | | |
| OBJETIVO(s) Al aprobar la asignatura, el alumno será capaz de: | | | | | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Comprender la estructura química de los alimentos como un sistema complejo 2. Aplicar métodos apropiados para el análisis de alimentos 3. Interpretar los resultados de los análisis realizados | | | | | |
| CONTENIDOS: | | | | | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Introducción al análisis químico de alimentos <ul style="list-style-type: none"> • Interpretación de resultados de análisis • Operaciones de uso común en laboratorio bromatológico • Informes de análisis 2. Determinación de Humedad y Cenizas en Alimentos <ul style="list-style-type: none"> • Técnicas gravimétricos • Técnicas volumétricas • Otras técnicas analíticas para su determinación 3. Determinación de proteínas en alimentos <ul style="list-style-type: none"> • Método de Kjeldhal • Otras técnicas analíticas para su determinación 4. Determinación de azúcares en alimentos <ul style="list-style-type: none"> • Método volumétrico • Métodos ópticos • Otras técnicas analíticas para su determinación 5. Determinación de Lípidos en alimentos <ul style="list-style-type: none"> • Técnicas analíticas de identificación • Técnicas analíticas para su determinación 6. Residuo celulósico <ul style="list-style-type: none"> • Técnicas analíticas para su determinación 7. Otras Aplicaciones de Técnicas de Análisis en Química de Alimentos <ul style="list-style-type: none"> • Determinación de grado alcohólico • Determinación del poder leudante • Análisis de ácido ascórbico y su pérdida por cocción • Análisis de productos lácteos | | | | | |
| METODOLOGIA DE TRABAJO: | | | | | |
| Las clases se desarrollarán en forma práctica, con introducción teórica por parte del profesor | | | | | |
| EVALUACIÓN: | | | | | |
| Mediante informes de laboratorio con el resultado de muestras problema y test | | | | | |
| BIBLIOGRAFIA: | | | | | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Fennema R. Owen Química de Alimentos. Ed. Acribia. 2000 2. Schmidt-Hebbel, Hermann. Avances en ciencia y tecnología de los alimentos. Merck Química Chilena, 1981. | | | | | |
| Elaborado por: | Rafael Solar Arcos - Miguel Zazopulos Garay | | | | |
| Aprobado por: | Consejo Normativo de Sedes, junio de 2004 | | | | |
| Actualizado por: | | | | | |
| Observaciones: | | | | | |