



UNIVERSIDAD TÉCNICA FEDERICO SANTA MARÍA

TÉCNICO UNIVERSITARIO EN CONTROL DE ALIMENTOS

| | |
|--|--|
| Sigla : LTA000 Asignatura: LABORATORIO DE CONTROL DE ALIMENTOS Requisito(s): Laboratorio De Tecnología de Alimentos Tecnología de Alimentos II Aditivos y Contaminantes de Alimentos | Hr. Teóricas semana : 0 Hr. Prácticas semana: 8 Hr. Total semana : 8 |
| OBJETIVO(s) Al aprobar la asignatura, el alumno será capaz de: 1. Centralizar y transferir los conocimientos adquiridos en las asignaturas ya cursadas en la resolución de problemas específicos. 2. Desarrollar la capacidad de deducir conclusiones a partir de datos obtenidos experimentalmente 3. Organizar un trabajo práctico en base a la información obtenida en documentación bibliográfica. | |
| CONTENIDOS: 1. Aguas (blandas, potables y de caldera). <ul style="list-style-type: none">• Alcalinidad. Dureza. Cloruros. Cobre, plomo, cadmio, zinc (absorción atómica). Sulfito. Consumo de oxígeno. 2. Lácteos. <ul style="list-style-type: none">• Humedad. Cenizas. Grasas. Proteínas. Nitrógenos total y no proteico. Acidez. 3. Aceites y grasas. <ul style="list-style-type: none">• Humedad. Cenizas. Índices de yodo de saponificación y de acidez. Ácidos grasos. 4. Detergentes y/o jabones. <ul style="list-style-type: none">• Humedad. Materia insoluble en alcohol y agua. Cloruros. Ácidos grasos libres 5. Bebidas alcohólicas. <ul style="list-style-type: none">• Grado alcohólico. Acidez total y volátil. Alcalinidad de las cenizas. Alcoholes. 6. Análisis de suelo. <ul style="list-style-type: none">• PH. Humedad. Nitrógeno. Determinación de fósforo, de hierro y de calcio. 7. Té y yerbas. <ul style="list-style-type: none">• Humedad. Taninos. Cafeína. Extracto acuoso. Cenizas solubles en agua. Cenizas insolubles en HCl al 10%. 8. Harinas. <ul style="list-style-type: none">• Humedad. Cenizas. Proteínas. Acidez acuosa. Acidez alcohólica. Materia grasa. Fibra. 9. Métodos microbiológicos rápidos <ul style="list-style-type: none">• Petrifilm. Colilert. Medición del ATP. Reacción en cadena de la polimerasa. | |
| METODOLOGIA DE TRABAJO: Clases prácticas en Laboratorio, desarrollo de trabajos de investigaciones individuales o grupales y visitas industriales. | |
| EVALUACIÓN: Certámenes escritos y trabajos de investigación | |
| BIBLIOGRAFIA: 1. A.O.A.C. "Methods of Analysis". 6 ^a Edic. Washington D.C. 1992. 2. INSTITUTO DE SALUD PÚBLICA Manual de Métodos de Análisis Fisicoquímicos y Microbiológicos". 1999. | |
| Elaborado por : Rafael Solar Arcos – Miguel Zazopulos Garay Aprobado por : Consejo Normativo de Sedes, julio de 2004 Actualizado por : Observaciones : | |