



UNIVERSIDAD TÉCNICA FEDERICO SANTA MARÍA

TÉCNICO UNIVERSITARIO EN CONTROL DE ALIMENTOS

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