



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 Normativa y Legislación Alimentaria			Hr. Total semana:	6			
OBJETIVO(s) Al aprobar la asignatura, el alumno será capaz de:								
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:								
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								
METODOLOGÍA 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								
BIBLIOGRAFÍA:								
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:								