



**PROGRAMA DE BROMATOLOGIA Y ANALISIS**  
**INDUSTRIALES DE 6° AÑO**

**ÁREA QUIMICA**

- **UNIDAD 1:** Introducción a la bromatología. Definición de alimento. Alimento genuino, alterado, adulterado, falsificado. Aditivo alimentario. Reglamentaciones vigentes: Código Alimentario Argentino. Codex Alimentarius. Relación con Food and Drug Administration (FDA) y Comunidad Económica Europea (CEE). Funciones del SENASA, INAL, INV, etc.
- **UNIDAD 2:** Técnicas analíticas de uso general en alimentos. Fundamentos, finalidades y criterios de selección.
- **UNIDAD 3:** Componentes de los alimentos. Agua. Minerales. Vitaminas. Hidratos de carbono: definición, clasificación, función tecnológica en los alimentos. Lípidos: definición, clasificación, función tecnológica. Proteínas: definición, clasificación, función tecnológica. Enzimas: definición. Función tecnológica.
- **UNIDAD 4:** Nociones básicas de nutrición. Requerimientos de hidratos de carbono, lípidos, proteínas, vitaminas, minerales. Función de los diversos nutrientes en el organismo. Cálculo de calorías ingeridas. Equilibrio plástico: requerimientos proteicos. Proteína ideal. Concepto de aminoácido limitante. Calidad proteica. Complementación y suplementación de proteínas incompletas.
- **UNIDAD 5:** Definición (CAA). Requisitos que deben cumplir. Clasificación de acuerdo a la finalidad que cumplen. Normas de identidad y pureza. Evaluaciones toxicológicas. Determinación de la ingesta diaria admisible (IDA).
- **UNIDAD 6:** Productos lácteos. Leche, derivados, estructura de un glóbulo graso, composición de la leche, yoghurt, fermentadas, manteca, queso, dulce de leche, crema. Análisis bromatológico.

## INSTITUTO INDUSTRIAL LUIS A. HUERGO

---

- **UNIDAD 7:** Productos azucarados. Análisis de productos azucarados: dulce de leche y miel. Carácter reductor de la glucosa. Determinación de glucosa, azúcares reductores directos, previa inversión y no reductores. Determinación de humedad, cenizas, etc.
- **UNIDAD 8:** Productos cárnicos. Carne: definición, composición, estructura muscular. Fiambres. Embutidos. Análisis bromatológico.
- **UNIDAD 9:** Cereales. Definición. Tipificación. Composición. Harinas: definición, tipificación, composición. Análisis bromatológico.
- **UNIDAD 10:** Compuestos lipídicos. Aceites, composición y estructura química. Grasas, composición y estructura química. Análisis bromatológicos.
- **UNIDAD 11:** Bebidas fermentadas. Vino, cerveza. Composición. Clasificación. Análisis bromatológico.
- **UNIDAD 12:** Frutas. Hortalizas. Leguminosas. Estructura, composición y valor nutritivo de frutas y hortalizas. Controles analíticos.