

BROMATOLOGÍA

Contenidos

Unidad 1.

Documentación sobre legislación en alimentos nacional e internacional en Alimentos. Legislación: CAA, SENASA, MERCOSUR, CODEX ALIMENTARIUS, UE. Normas FAO/OMS, ISO IRAM. Utilización de Manuales: AOAC, FDA. BPM. Controles bromatológicos, definiciones en bromatología sobre Alimento, tipo, reglamentación sobre rotulado de alimentos.

Unidad 2.

Microflora de los principales productos alimenticios. Alteraciones microbianas. Higiene en planta. Calidad de agua para limpieza, productos y consumo humano. Microorganismos indicadores de deterioro. Recuento de Psicófilos y Mesófilos.

Unidad 3.

Factores que influyen en el crecimiento y supervivencia de los microorganismos. Métodos de conservación de alimentos. Crecimiento microbiano. Factores intrínsecos (Nutrientes, pH y capacidad tampón, Potencial redox, Actividad del agua Factores Extrínsecos (Humedad relativa, temperatura, atmósfera gaseosa). Microbiología predictiva de los alimentos.

Unidad 4.

Microbiología de la conservación de los alimentos. Conservación de alimentos: Tratamiento térmico. Irradiación. Tratamiento a alta presión pascalización. Almacenamiento a temperatura baja. Modificación de atmósferas.

Unidad 5.

Métodos recomendados para el análisis microbiológico de los alimentos. Microorganismos indicadores. Control de la calidad de un producto alimenticio: inocuidad, aceptabilidad/vida comercial, estabilidad. Planes de muestreo. Microorganismos indicadores y patógenos. Métodos de examen microbiológico: Examen microscópico directo, Técnicas de cultivo, Métodos de recuento, Recuperación de bacterias dañadas. Pre-enriquecimiento y enriquecimiento selectivo. Métodos rápidos de Diagnóstico. Métodos no convencionales en Microbiología de Alimentos.

Unidad 6.

Microorganismos patógenos: ETA. Principales enfermedades transmitidas por alimentos: parasitarias, algas toxígenas, micóticas, bacterianas, víricas en alimentos de origen pesquero y en materias primas, en otros productos cárneos y en vegetales. Enfermedades Infecciosas, Toxinfeciosas e Intoxicaciones.

Unidad 7.

Ecología microbiana de los Alimentos. Microorganismos útiles en la industria de los alimentos. Ecología Microbiana de los alimentos. Microflora inicial en pescado y productos de la pesca. Efecto de distintos procesos sobre la microflora inicial. Bacterias ácido lácticas. Actividades de las bacterias ácido lácticas. Carnes fermentadas. Pescado fermentado.

Unidad 8.

Presencia de sustancias químicas. Aditivos y contaminantes especiales. Aditivos y conservantes en la industria alimenticia. Sustancias tóxicas en productos de mar.