

**TEMARIO PARA EL CONCURSO DE AYUDANTE DE NUTRICIONISTA O
ESTUDIANTE DE NUTRICION PARA EL DEPARTAMENTO DE ALIMENTOS.**

PRUEBA ESCRITA

1. Tablas de composición química de alimentos. Definición. Tipos de tablas. Contenidos de una tabla. Metodología de análisis. Aplicaciones y limitaciones. Tablas disponibles en el medio.
2. Agua. Estructura química. Propiedades físicas y químicas. Distribución del agua en los alimentos. Función del agua en la preparación de alimentos.
3. Cocción. Definición. Transferencia de masa y energía. Métodos de cocción.
4. Evaluación sensorial. Atributos sensoriales. Evaluación sensorial: pruebas. Evaluación objetiva.
5. Huevo. Estructura física. Composición química cuali y cuantitativa. Modificaciones nutricionales y sensoriales en la preparación de alimentos: ejemplos.
6. Leche. Estructura física. Composición química cuali y cuantitativa. Modificaciones nutricionales y sensoriales en la preparación de alimentos: ejemplos.
7. Carne Vacuna. Estructura física. Composición química cuali y cuantitativa. Modificaciones nutricionales y sensoriales en la preparación de alimentos: ejemplos. Mencione las principales diferencias respecto a la carne de pollo y de pescado.
8. Hortalizas y frutas. Estructura física. Composición química cuali y cuantitativa. Modificaciones nutricionales y sensoriales en la preparación de alimentos : ejemplos.
9. Cereales. Estructura física. Composición química cuali y cuantitativa. Almidón : estructura. Gelificación. Gluten: formación y estructura.

PRUEBA PRACTICA.

1. Analizar la composición química de alimentos a partir de diferentes tablas de composición química.
2. Calcular la cantidad de alimentos en función de la estimación del desperdicio. Considerar los factores que podrían estar determinándola.
3. Desarrollar la técnica de pesar y medir alimentos. Interpretar los resultados .
4. Expresar una receta en los diferentes métodos de redacción. Aplicar la terminología correcta.
5. Realizar el diagrama de flujo de una preparación de alimentos. Señalar los ingredientes básicos.
6. Analizar la función del huevo en diferentes tipos de preparaciones, que lo incluyan como ingrediente básico.
7. Describir una operación en la elaboración de frutas y hortalizas. Fundamentar la práctica.

**APROBADO POR EL CONSEJO DE LA FACULTAD DE MEDICINA DE
FECHA. 21.05.03 N° 25 , EXP 30680/03**