

**TEMARIO PARA EL CONCURSO DE AYUDANTE EN
BROMATOLOGIA, MICROBIOLOGIA Y TECNOLOGÍA ALIMENTARIA DEL
DEPARTAMENTO DE ALIMENTOS**

PRUEBA ESCRITA

1. Elaboración de Yogur. Aspectos tecnológicos y microbiológicos.
2. Huevo fresco, líquido pasteurizado y deshidratado. Tecnología de fabricación. Usos en la industria: consideraciones tecnológicas, microbiológicas y de salud pública.
3. Almacenamiento de pescado congelado. Aspectos microbiológicos y locativos. Reglamentación vigente.
4. Alteraciones de conservas. Aspectos microbiológicos y físico-químicos.
5. Elaboración y alteración de panes industriales. Aspectos microbiológicos, físico-químicos y tecnológicos.
6. Conservación de Alimentos por Esterilización y Pasterización. Comparación de ambos métodos. Aspectos microbiológicos, físico-químicos y tecnológicos.
7. Sustancias tóxicas producidas por microorganismos que pueden estar presentes en alimentos.
8. Buenas prácticas de fabricación. Higiene en la industria.
9. Aditivos inhibidores del crecimiento microbiano: usos y aplicaciones. Aspectos tecnológicos y microbiológicos. Acción de estos aditivos en el metabolismo microbiano.
10. Planes de muestreo para control microbiológico.

PRUEBA PRACTICA

1. Preparación de medios de cultivo y reactivos para tinciones.
2. Tinción de microorganismos: espora, flagelo, cápsula.
3. Descripción y fundamento, en la preparación de alimentos fermentados, mediante el quimiostato.
4. Descripción de las técnicas FAO-OMS para recuento de aerobios mesófilos y coliformes.
5. Resolución, análisis y discusión de dos ejercicios de búsqueda en el Reglamento Bromatológico Nacional de Rotulación y Análisis de alimentos.
6. Descripción detallada de una técnica de Análisis Químico de alimentos (macronutrientes)
7. Tecnología de Cereales. Observación de alimentos, análisis de la tecnología empleada en su elaboración y aditivos utilizados.
8. Tecnología de productos cárnicos. Observación de alimentos, análisis de la tecnología empleada en su elaboración y aditivos utilizados.

9. Alteración de Conservas. Observación de alimentos, análisis de la tecnología empleada en su elaboración y aditivos utilizados.

APROBADO POR EL CONSEJO DE FACULTAD DE MEDICINA DE FECHA
10.11.99. EXP. 991875.