

**TEMARIO PARA EL CONCURSO DE ASISTENTE DE MICROBIOLOGÍA,
BROMATOLOGIA Y TECNOLOGIA ALIMENTARIA PARA EL DEPTO. DE
ALIMENTOS DE LA ESCUELA DE NUTRICION Y DIETETICA**

PRUEBA ESCRITA

1. Normas alimentarias nacionales e internacionales: Reglamento Bromatológico Nacional y Codex Alimentarius. Normas generales y otras disposiciones aplicables. Contenido de las normas.
2. Agua en la industria.
3. Conservación de alimentos: pasteurización, esterilización, deshidratación, congelación y atmósferas modificadas. Aspectos tecnológicos y microbiológicos. Modificaciones en los constituyentes de los alimentos.
4. Analisis de alimentos. Técnicas de determinación de glúcidos, proteínas y lípidos.
5. Calidad microbiológica. Principales etapas en la implementación de un sistema de calidad en la producción de alimentos.
6. Chacinados salados y curados. Definiciones. Tecnologías de elaboración, aspectos microbiológicos. Reglamentación.
7. Carne vacuna. Faena. Almacenamiento. Reglamento de comercialización.
8. Maíz. Subproductos: obtención. Composición química. Aspectos microbiológicos.
9. Aceites: oliva, arroz, soja y girasol. Clasificación. Composición química y características físico químicas. Deterioro durante el almacenamiento. Indicadores de deterioro.
10. Aditivos inhibidores del crecimiento microbiano: uso y aplicaciones. Aspectos tecnológicos y microbiológicos. Acción de los aditivos en el metabolismo microbiano.

PRUEBA PRACTICA:

Resolución o diseño de ejercicios prácticos.

1. Análisis microbiológico de aeróbicos mesófilos (Técnica FAO-OMS).
2. Recuento de coliformes (Técnica FAO-OMS).
3. Descripción detallada de una técnica de análisis químico de alimentos (glúcidos, proteínas o lípidos).
4. Descripción detallada de una técnica de análisis químico de alimentos (calcio).
5. Muestreo para análisis microbiológico: interpretación de los resultados.
6. Alteración de conservas: aspectos microbiológicos y físico químicos.
7. Analizar la rotulación de envases de alimentos.
8. Analizar la funcionalidad de aditivos para la textura.
9. Comprobar la presencia de adulterantes en chacinados.
10. Analizar las propiedades funcionales de diferentes edulcorantes artificiales.

**APROBADO POR EL CONSEJO DE FACULTAD DE MEDICINA DE FECHA
5.4.06.**