

## Análisis de Alimentos

<b>Modalidad:</b>	Presencial	<b>Tipo:</b>	Programa Integral
<b>Duración:</b>	78.0 (horas académicas de 50 minutos)		

### Acerca de este Programa

Hoy en día la industria alimentaria juega un papel importante con proveer alimentos inocuos y de calidad . Los análisis sensoriales, fisicoquímicos y microbiológicos permiten cumplir con las exigencias y normativas a las diversas empresas del rubro.

### Módulos y Temario

#### **Módulo 1: Análisis Sensorial de Alimentos (18 h.)**

Nro.	Tema
1	Fundamentos de análisis sensorial: Evaluación sensorial de alimentos. Sentidos fundamentales (vista, tacto, olfato , gusto y oído).
2	Laboratorio de Análisis sensorial
3	Pruebas Sensoriales I: Clasificación: Pruebas afectivas, Pruebas discriminativas y Pruebas descriptivas.
4	Pruebas Sensoriales II: Pruebas triangulares, Pruebas pareadas. Desarrollo estadístico de resultados.
5	Formación de un Panel de Jueces : Deficiones importantes de jueces, catador. Reclutamiento, elección, capacitación y pruebas de evaluación.

#### **Módulo 2: Análisis Físico-Químico de Alimentos (36 h.)**

Nro.	Tema
1	Análisis Gravimétrico I
2	Laboratorio 1 : Análisis Gravimétrico
3	Análisis Gravimétrico II
4	Análisis Volumétrico ácido-base I
5	Laboratorio 2: Volumetría ácido-base
6	Análisis Volumétrico ácido-base II
7	Análisis volumétrico de Precipitación
8	Análisis volumétrico Redox
9	Laboratorio 3: Volumetría de precipitación y Redox

#### **Módulo 3: Análisis Microbiológico de Alimentos (24 h.)**

Nro.	Tema
1	Fundamentos de Microbiología I Conceptos generales, taxonomía, Alcance y aplicación de microbiología en el control de calidad
2	Laboratorio 1: Operaciones y procesos en el laboratorio microbiológico
3	Fundamentos de Microbiología II Microscopia óptica, Medios de cultivo, Trabajo en el laboratorio microbiológico
4	Laboratorio 2: Evaluación de resultados del primer laboratorio
5	Control Microbiológico I Metabolismo microbiano, Contaminación biológica en los alimentos, , Control microbiológico de alimentos, Número más probable (nmp)
6	Control Microbiológico II Operaciones y procesos del análisis microbiológico. Tinción Gram Número más probable (nmp)