

# UNIVERSIDAD NACIONAL DE CATAMARCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA  
SALUD

Carrera: Nutrición

Guía de Trabajos Prácticos

Cátedra: Bromatología y Tecnología de  
los Alimentos

J.T.P. Lic. Brizuela del Moral Martin

Año 2018



## Trabajo Práctico N° 1

- **Introducción a la Bromatología**

- **Fundamento:**

La palabra Bromatología deriva del griego bromatos que significa alimentos y logia ciencia.

Abarca el estudio de las sustancias alimentarias en los siguientes aspectos:

Determinación de la composición y propiedades nutricionales de los alimentos naturales, procesados y sus adulteraciones.

Comprobación de estándares de higiene, y calidad fisicoquímica incluyendo la organoléptica.

Estudio de los cambios químicos y bioquímicos producidos durante la manipulación, industrialización, almacenamiento (perdida de vitaminas, minerales, desnaturalización de proteínas) etc.

Mejoramiento de los alimentos con respecto al color, olor, sabor, textura, valor nutritivo y funcionalidad.

Conocimiento de la legislación concerniente al control de calidad y al etiquetado.

- **Clasificación bromatológica de los alimentos:**

Alimentos aptos, no aptos, alimentos genuinos o normal, alterados, adulterados, falsificados y contaminados.

Causas de inaptitud.

- **Objetivo propuesto:**

- Diferenciar las causas de inaptitud de los Alimentos y/o su aptitud bromatológica.



UNIVERSIDAD NACIONAL DE CATAMARCA  
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD  
CARRERA: LICENCIATURA EN NUTRICION  
CATEDRA: BROMATOLOGIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

- **ACTIVIDADES:**

- Según lo analizado en clase y a lo leído en el material teórico dar 10 ejemplos de cada una de las clasificaciones bromatológica de los alimentos (normal o genuino, alimento alterado, adulterado, falsificado y contaminado).



## Trabajo Práctico N°2

### ➤ **Código Alimentario Argentino**

CAA: Normas de carácter general - CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO:  
Utilidad en el ámbito profesional de la alimentación.

El Código Alimentario Argentino fue puesto en vigencia por la Ley 18.284 - reglamentada por el Decreto 2126/71-. Se trata de un reglamento técnico en permanente actualización que establece disposiciones higiénico-sanitarias, bromatológicas y de identificación comercial que deben cumplir las personas físicas o jurídicas, los establecimientos y los productos que se enmarcan en su órbita.

Esta normativa tiene como objetivo primordial la protección de la salud de la población, además de velar por más posibilidades de acceso a alimentos que tengan tanta garantía de inocuidad como un valor agregado en calidad. En esta sección encontrará las normas del Código Alimentario Argentino, la cual cuenta con más de 1400 artículos divididos en 22 capítulos que incluyen disposiciones referidas a condiciones generales de las fábricas y comercio de alimentos, a la conservación y tratamiento de los alimentos, el empleo de utensilios, recipientes, envases, envolturas, normas para rotulación y publicidad de los alimentos, especificaciones sobre los diferentes tipos de alimentos y bebidas, coadyuvantes y aditivos, entre otros.

- **Objetivos propuestos:**

- Conocer los distintos capítulos del CAA.
- Elaborar un instrumento que permita al profesional actuante identificar y aplicar las principales normas establecidas en el CAA.

- **ACTIVIDADES:**

- a. Realizar una breve descripción de sus partes (ley a la que pertenece, capítulos, anexos, etc.)



## Trabajo práctico N° 3

### ➤ Enfermedades transmitidas por alimentos “ETAs”

Las Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETA) son uno de los problemas de salud pública que se presenta con más frecuencia en la vida cotidiana de la población. Muchas de las enfermedades tienen su origen en el acto mismo de manipular los alimentos, en cualquiera de las etapas de la cadena alimentaria (desde la producción primaria hasta la manipulación domiciliaria).

Infecciones e intoxicaciones alimentarias. ETAS transmitidas por bacterias, virus, parásitos, hongos, tóxicos naturales de los alimentos, sustancias químicas, agroquímicos, etc.

#### ● **Objetivo propuesto:**

Reconocer las patologías más frecuentes de origen alimentario, causas, sus signos, síntomas, medidas preventivas, etc.

#### ● **ACTIVIDADES:**

En base a la ETA designada a cada grupo realizar un trabajo de investigación en el cual se deberá presentar:

- Enfermedad que provoca
- Características de las sustancias estudiadas o microorganismo en cuestión
- Alimentos fuentes
- Signos y síntomas del cuadro patológico
- Consecuencias
- Medidas preventivas
- Información que el grupo crea conveniente del tema designado
- Anexos



## Trabajo Práctico N°4

### ➤ Rotulación

El rotulado tiene por objetivo suministrar al consumidor información sobre las características particulares de los alimentos, su forma de preparación, manipulación y conservación, sus propiedades nutricionales y su contenido.

Normas para la publicidad y la rotulación de los alimentos: diferentes tipos de rotulación.

Causas de inaptitud: productos mal rotulados, confusión, engaño, error.

Información obligatoria (CAA-Resolución del MERCOSUR). Información nutricional.

Aditivos alimentarios: clasificación según el CAA. Identificación comercial en el rotulo alimentario. Lista positiva de los aditivos.

### ● **Objetivo propuesto:**

- A partir de la selección de tres rótulos: Nombrar la información obligatoria presente.
- Investigar a cerca de la lista positiva de aditivos y señalar los mismos en uno de los rótulos elegidos anteriormente.
- En base a lo aprendido diseñar un rotulo.



## Trabajo Práctico N° 5

### ➤ **Productos Alimenticios**

#### ● **Trabajo Practico integrador**

Definición según CAA. Clasificación y tecnología. Características físicas y químicas. Causas de inaptitud.

#### ● **ACTIVIDADES:**

a. Confeccionar un informe por escrito considerando:

- Introducción
- Definición y origen
- Clasificación según CAA
- Reseña histórica
- Descripción de las características organolépticas
- Proceso de elaboración, particularidades
- Aspectos nutricionales
- Aspectos bromatológicos
- Aspectos tecnológicos
- Conclusión
- Bibliografía

b. Exposición teórica.



UNIVERSIDAD NACIONAL DE CATAMARCA  
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD  
CARRERA: LICENCIATURA EN NUTRICION  
CATEDRA: BROMATOLOGIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

## **Bibliografía:**

Salinas Rolando; “Alimentos y Nutrición”, Introducción ala Bromatología. Editorial El Ateneo 2000.

Grupo LATINO, Editores. “Ciencia, Tecnología e Industria de Alimentos.

Código Alimentario Argentino (C.A.A.) ley N° 18.284, versión actualizada.  
Reglamento técnico del Mercosur.

Cheftel J. C. “Introducción a la Bioquímica y a la Tecnología de los Alimentos” vol. I y II. Editorial Acribia 1997.

Mazza G. “Alimentos Funcionales, Aspectos Bioquímicos y de Procesado”. Editorial Acribia S.A. 2000.

Delfino R, Fanto S. “Calidad Bromatológica y Nutricional en Alimentos”. Editorial A B 2000.

Kuklinski Koepl Claudia. “Nutrición y Bromatología”. Editorial Omega.

Apuntes dados en las clases teóricas-prácticas.-

Links de interés en Ciencia y Tecnología de los alimentos.

[www.Consumer.es/seguridad-alimentaria/articulos](http://www.Consumer.es/seguridad-alimentaria/articulos)

[www.Consumer.es/seguridad-alimentaria/cienciaytecnologia](http://www.Consumer.es/seguridad-alimentaria/cienciaytecnologia)

[www.Alimentos.org.ar](http://www.Alimentos.org.ar) Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios.

[www.alimentosargentinos.gov.ar/revistas](http://www.alimentosargentinos.gov.ar/revistas)

[www.alimentosargentinos.gov.ar/](http://www.alimentosargentinos.gov.ar/)

[www.anmat.gov.ar/alimentos/inai.html](http://www.anmat.gov.ar/alimentos/inai.html)

[www.codexalimentarius.net](http://www.codexalimentarius.net)

[www.ipcva.com.ar](http://www.ipcva.com.ar) Instituto de Promoción Carne vacuna Argentina