

		<b>UNIVERSIDAD DE ORIENTE</b> <b>PROGRAMA SINÓPTICO DE LA ASIGNATURA</b>	
<b>NOMBRE DE LA ASIGNATURA: ANÁLISIS DE ALIMENTOS</b>			
ESCUELA: CIENCIAS APLICADAS DEL MAR ZOOTECNIA		DEPARTAMENTO: TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	
CÓDIGO 209-2224	PRELACIONES 209-1224 TÉCNICAS DE ANÁLISIS QUÍMICO E INSTRUMENTAL	CRÉDITOS 4	SEMESTRE IV
HORAS SEMANALES 7	TOTAL HORAS SEMESTRE 112	VIGENCIA I SEMESTRE DE 2005	
HORAS TEÓRICAS 3	HORAS PRÁCTICAS 4	ELABORADO POR: TRABAJO CONJUNTO DE LOS PROFESORES DE NUEVA ESPARTA Y MONAGAS	
<b>SÍNTESIS DE CONOCIMIENTOS PREVIOS</b>			
Preparación de soluciones. Principios de análisis volumétrico. Tipos de reacciones volumétricas. Curvas de calibración. Métodos ópticos y colorimétricos. Espectroscopia.			
<b>OBJETIVO GENERAL</b>			
Al finalizar el curso el estudiante estará en capacidad de aplicar las técnicas metodológicas fundamentales utilizadas en el análisis físico-químico de los alimentos.			
<b>SINOPSIS DEL CONTENIDO</b>			
UNIDADES:			
I. BROMATOLOGÍA Y ANÁLISIS DE ALIMENTOS.			
II. MÉTODOS FÍSICOS USADOS EN EL ANÁLISIS DE ALIMENTOS.			
III. MÉTODOS VOLUMÉTRICOS Y COLORIMÉTRICOS USADOS EN EL ANÁLISIS DE ALIMENTOS.			
IV. HUMEDAD: ANÁLISIS PRÓXIMO Y CAMBIO DE BASE.			
V. CENIZAS.			
VI. PROTEÍNAS.			
VII. FIBRA.			
VIII. LÍPIDOS.			
IX. CARBOHIDRATOS.			
<b>BIBLIOGRAFÍA</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alvarado, J. y Aguilera, J. 2001. Métodos para Medir Propiedades Físicas en Industrias de Alimentos. Acribia. Zaragoza, España.</li> <li>• Adrián, J. P. y Dauvillier, P. 2000. Análisis Nutricional de los Alimentos. Edit. Acribia. Zaragoza.</li> <li>• Hart, F. L. y Fisher, H. J. 1991. Análisis Moderno de los Alimentos. Edit. Acribia. Zaragoza.</li> <li>• Matissek, R. y Schnepel, F. M. 1998. Análisis de los Alimentos. Fundamentos, Métodos y Aplicaciones. Edit. Acribia. Zaragoza.</li> </ul>			

**ASIGNATURA: ANÁLISIS DE ALIMENTOS****PRACTICAS DE LABORATORIO:**

1. DETERMINACIONES FÍSICAS EN ANÁLISIS DE ALIMENTOS
2. DETERMINACIÓN DE ADITIVOS: CLORURO DE SODIO Y DIÓXIDO DE AZUFRE.
3. DETERMINACIÓN DE PIGMENTOS: B-CAROTENO.
4. DETERMINACIÓN DE HUMEDAD.
5. DETERMINACIÓN DE CENIZAS Y CALCIO.
6. DETERMINACIÓN DE NITRÓGENO PROTEICO POR EL MÉTODO DE KJELDAHL Y NO PROTEICO (N-BUT).
7. DETERMINACIÓN DE FIBRA SOLUBLE Y NO SOLUBLE.
8. DETERMINACIÓN DE EXTRACTO ETÉREO Y ANÁLISIS DE LÍPIDOS.
9. DETERMINACIÓN DE ALMIDÓN Y ACIDO ASCÓRBICO.
10. DETERMINACIÓN DE FIBRA DIETÉTICA

**BIBLIOGRAFÍA:**

- Alvarado, J. y Aguilera, J. 2001. Métodos para Medir Propiedades Físicas en Industrias de Alimentos. Acribia. Zaragoza, España.
- Adrián, J. P. y Dauvillier, P. 2000. Análisis Nutricional de los Alimentos. Edit. Acribia. Zaragoza..
- Matissek, R. y Schnepel, F. M. 1998. Análisis de los Alimentos. Fundamentos, Métodos y Aplicaciones. Edit. Acribia. Zaragoza.