

## SECCIÓN CONCURSOS.

### TEMARIO PARA EL CONCURSO DE AYUDANTE LICENCIADO EN NUTRICIÓN O ESTUDIANTE DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN PARA EL DEPARTAMENTO DE ALIMENTOS.

#### PRUEBA ESCRITA

1. Agua. Estructura química. Propiedades físicas y químicas. Distribución del agua en los alimentos. Función del agua en la preparación de alimentos.
2. Transferencia de masa y energía. Definición de cocción. Métodos de cocción y medios.  
Citar ejemplos de métodos aplicados a alimentos.
3. Grasas y aceites: definición, clasificación, propiedades físico-químicas, procesos de modificación de grasas, sistemas grasos en alimentos.
4. Huevo. Estructura física. Composición química cuali y cuantitativa. Modificaciones nutricionales y sensoriales en la preparación de alimentos: ejemplos.
5. Leche. Estructura física. Composición química cuali y cuantitativa. Modificaciones nutricionales y sensoriales en la preparación de alimentos: ejemplos.
6. Carnes. (Vacuna, ave, pescado, cerdo). Estructura física. Composición química cuali y cuantitativa. Modificaciones nutricionales y sensoriales en la preparación de alimentos: ejemplos. Mencione las principales diferencias de composición química entre las carnes citadas.
7. Hortalizas y frutas. Estructura física. Composición química cuali y cuantitativa. Modificaciones nutricionales y sensoriales en la preparación de alimentos: ejemplos.
8. Cereales. Estructura física. Composición química cuali y cuantitativa. Almidón: estructura. Gelificación. Gluten: desarrollo y estructura.
9. Hidrocoloides: definición, clasificación, usos en la industria de alimentos.
10. Recetario, ficha técnica y Diagrama de flujo en la preparación de alimentos. Definición de cada uno. Métodos de redacción. Pasos para la elaboración de la ficha técnica y el diagrama de flujo. ejemplos.

## PRUEBA PRÁCTICA.

1. Tablas de composición química de alimentos. Usos y tipos. Analizar la composición química de alimentos a partir de diferentes tablas de composición química
2. Factor de Cálculo. Concepto y utilidad. Estimar el desperdicio. Considerar los factores que podrían estar determinándola.
3. Desarrollar la técnica de pesar y medir alimentos. Interpretar los resultados.
4. Receta, Diagrama de flujo de la preparación de alimentos. Cálculo nutricional con diferentes tablas y análisis. (Ejemplo: compare desde el punto de vista nutricional papa al horno, papa frita y puré de papas. Milanesa de carne al horno y milanesa de carne frita. Salsa blanca liviana, mediana, espesa y muy espesa.)
5. Analizar la función del huevo en diferentes tipos de preparaciones, que lo incluyan como ingrediente básico.
6. Describir una operación en la elaboración de frutas y hortalizas. Fundamentar la práctica.
7. Mencione los cambios físicos, químicos y características sensoriales que suceden tras la cocción en los diferentes tipos de carnes.
8. Gluten. Modificaciones de su comportamiento en función del agregado de ingredientes durante la preparación de alimentos.
9. Almidón. Describir el proceso de gelificación. Describa los procesos que se desarrollan cuando el almidón es sometido a calor seco y húmedo. Fundamente.
10. Grasas y aceites: absorción de aceite en la preparación de alimentos.
11. Dispersiones coloidales: identificar dispersión coloidal en alimentos y aplicación de test de evaluación (Ej: mayonesa).