

**TEMARIO PARA EL CONCURSO DE ASISTENTE NUTRICIONISTA DEL DEPTO. DE  
ALIMENTOS LA ESCUELA DE NUTRICION Y DIETETICA**

**PRUEBA ESCRITA**

1. Tablas de composición química de alimentos. Definición. Tipos de tablas. Contenidos de una tabla. Metodología de análisis. Aplicaciones y limitaciones. Tablas disponibles en el medio.
2. Agua. Estructura química. Propiedades físicas y químicas. Distribución del agua en los alimentos. Función del agua en la preparación de alimentos. Agua en la industria.
3. Cocción. Definición. Transferencia de masa y energía. Métodos de cocción.
4. Dispersiones coloidales. Definición. Clasificación. Descripción de los sistemas coloidales. Ejemplos: Factores que modifican el grado de dispersión de los sistemas.
5. Evaluación sensorial. Atributos sensoriales. Evaluación sensorial: pruebas. Evaluación objetiva.
6. Huevo. Fresco e industrializado (pasteurizado y deshidratación). Estructura física. Composición química cuali y cuantitativa. Modificaciones nutricionales, sensoriales, funcionales y microbiológicas en la preparación de alimentos. Ejemplos.
7. Leche. Industrialización: aspectos tecnológicos y microbiológicos. Estructura física. Composición química cuali y cuantitativa. Modificaciones nutricionales, sensoriales, funcionales y microbiológicas en la preparación de alimentos: ejemplos.
8. Carne vacuna. Estructura física. Composición química cuali y cuantitativa. Modificaciones nutricionales y sensoriales en la preparación de alimentos: ejemplos. Menciones las principales diferencias respecto a la carne de pollo y de pescado. Aspecto microbiológico de las carnes. Reglamento de comercialización.
9. Hortalizas y frutas. Estructura física. Composición química cuali y cuantitativa. Modificaciones nutricionales y sensoriales en la preparación de alimentos: ejemplos. Buenas prácticas agrícolas y de elaboración.
10. Cereales. Estructura física. Composición química cuali y cuantitativa. Almidón: estructura. Gelificación. Gluten: formación y estructura. Aspectos microbiológicos de la harina de trigo.

## **PRUEBA PRACTICA**

Resolución o diseño de ejercicios prácticos.

1. Analizar la composición química de alimentos a partir de diferentes tablas de Composición Química.
2. Calcular la cantidad de alimentos en función de la estimación del desperdicio. Considerar los factores que podrían estar determinándola.
3. Desarrollar la técnica de pesar y medir alimentos. Interpretar los resultados.
4. Expresar una receta en los diferentes métodos de redacción. Aplicar la terminología correcta. Elaborar la ficha técnica de una receta.
5. Realizar el diagrama de flujo de una preparación de alimentos. Señalar los puntos críticos microbiológicos y los de control nutricional y sensorial.
6. Analizar la función del huevo en diferentes tipos de preparaciones que lo incluyen como ingrediente básico.
7. Describir una operación en la elaboración de frutas y hortalizadas. Fundamentar la práctica.
8. Analizar la composición nutricional de preparaciones de alimentos utilizando diferentes tipos de carnes.
9. Analizar la formación de gluten a partir de diferentes tipos de harinas de trigo.
10. Analizar la rotulación de envases de alimentos
11. Analizar las variables que afectan la fritura por inmersión.

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