

## **TEMARIO PARA EL CONCURSO DEL CARGO DE ASISTENTE DE LA UNIDAD ACADÉMICA DEPARTAMENTO DE ALIMENTOS DE LA ESCUELA DE NUTRICIÓN.**

### **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 y función del agua en las preparaciones de alimentos. Calidad del agua: aspectos microbiológicos.
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 (pasteurización 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. 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 hortifrutícolas 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 PRÁCTICA

1. Analizar la composición química de alimentos a partir de diferentes tablas de composición química.

2. Técnica de toma de muestra para análisis microbiológicos del agua. Interpretación de resultados.

3. Analizar las variables que afectan la fritura por inmersión.

4. Analizar la formación de gluten a partir de diferentes tipos de harinas de trigo.

5. Calcular la cantidad de alimentos en función de la estimación del desperdicio (factor de cálculo). Considerar los factores que podrían estar determinándola.

6. Analizar la función del huevo en diferentes tipos de preparaciones que lo incluyen como ingrediente básico.

7. Diseñar el rotulado de un alimento envasado, incluyendo información nutricional complementaria y rotulado frontal.

8. Analizar la composición nutricional y modificaciones sensoriales de preparaciones de alimentos utilizando diferentes tipos de carnes.

9. Analizar la composición nutricional y modificaciones sensoriales de preparaciones de alimentos utilizando diferentes hortalizas y frutas.

10. Expresar una receta en los diferentes métodos de redacción. Aplicar la terminología correcta. Elaborar la ficha técnica de una receta. Realizar el diagrama de flujo de una preparación de alimentos. Señalar los puntos críticos microbiológicos y los de control nutricional y sensorial.