



**Colegio Oficial de Químicos
de Aragón y Navarra**

CURSO ANÁLISIS DE ALIMENTOS

**Julio 2018
De 18:15 a 21:15 h**

PROGRAMA

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

- 1.- Concepto de Análisis microbiológico de los alimentos**
- 2.- Microorganismos a tener en cuenta en la analítica alimentaria**
 - Saprofíticos
 - Indicadores Sanitarios
 - Patógenos
 - Interés Tecnológico
- 3.- Ecología Microbiana**
 - Factores intrínsecos, extrínsecos e implícitos
- 4.- Métodos de Análisis**
 - Material de Laboratorio
 - Técnicas Analíticas oficiales
 - Interpretación de resultados
- 5.- Legislación**
- 6.- Actualidad de Análisis de alimentos en las empresas**

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO

- 1.- Determinación de Humedad**
- 2.- Análisis de Proteínas**
- 3.- Análisis de Carbohidratos**
- 4.- Análisis de Lípidos**
- 5.- Determinaciones varias**
 - Micotoxinas
 - Vitaminas

PROFESORADO

Dr. José M^º Peiró Esteban *Doctor en Ciencias Químicas
Químico en el Centro de Sanidad Animal de la D.G.A.*

D. Isidro Álvarez García *Ldo en Veterinaria (Bromatología)
Director Técnico de Laboratorios Cobrial*

Zaragoza, Julio 2018

Horario: de 18:15 a 21:15 h

Sala de Conferencias del Colegio Oficial de Químicos y de la Asociación de Químicos de Aragón y Navarra Avda Tenor Fleta, 40 1º 3ª 50007 ZARAGOZA

MATRÍCULA: Químicos Colegiados o Asociados 80 €, Resto de asistentes 100 €

Convalidable por créditos universitarios ECTS

INFORMACIÓN E INSCRIPCIONES: Colegio Oficial de Químicos
Tenor Fleta, 40 1º 3ª 50007 Zaragoza tfno 976 372539
secretaria@quimicosaragonavarra.org