



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

CURSO ANÁLISIS DE ALIMENTOS

**Febrero 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^a 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, Febrero 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