



UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO



FACULTAD DE CIENCIAS APLICADAS A LA INDUSTRIA

LEGISLACIÓN BROMATOLÓGICA

Carrera:

BROMATOLOGÍA

PROFESORES:

PROFESOR TITULAR: Dra. Ing. Alicia ORDOÑEZ

ADJUNTO: Esp. Ing. Mónica Alejandra MORANT



LEGISLACIÓN BROMATOLÓGICA



TRABAJOS PRÁCTICOS

Año 2018

Trabajo práctico N°1

Procedimientos según ley N°18284. Primera parte. Inspecciones aplicadas. Redacción de actas.

Instrucciones: Se dan en forma particular en cada una de las consignas presentadas.

- 1) Enumerar los ítems que no deben faltar en un ACTA DE INSPECCIÓN
- 2) Indicar cómo se procede con redacción de Acta, cuando se extraen muestras de producto terminado, en un establecimiento elaborador de sustancias alimenticias. Debe trabajar disponiendo de uno o más rótulos que pertenezcan al establecimiento elaborador elegido.
- 3) Proceder a la redacción de un Acta de Inspección con extracción de muestras (muestreo simple) según Plan de Muestreo Simple del Codex Alimentarius Mundial. En góndola hay 15 unidades y en depósito hay 1500 pack de 6 unidades cada uno. El producto es una bebida analcohólica gasificada de 2,5 litros de contenido neto. Debe trabajar disponiendo de uno o más rótulos que pertenezcan al establecimiento elaborador del tipo de producto que se propone.
- 4) Señalar los derechos que posee la firma elaboradora del producto presentado en el punto anterior, ante la notificación por parte del ente oficial, sobre irregularidades observadas por el laboratorio que presenta dicho ente.
- 5) Redacte una Nota de pedido de PERICIA DE CONTROL respetando los términos de Ley.

Modelo de acta.

DEPATAMENTO DE BROMATOLOGÍA MUNICIPALIDAD DE
Inspección realizada el día...de... de..... a las....horas.
En el local propiedad del Señor.....
Destinado a.....
Domicilio en calle.....
Se procedió.....
.....
.....

Trabajo Práctico N°2

Procedimientos según ley N°18284. Segunda parte. Inspecciones aplicadas. Redacción de actas.

- 1) Se procede a la inspección de un establecimiento elaborador de frutas deshidratadas, debido a un pedido de habilitación por parte de la firma interesada. El personal de inspección constata que el mismo se encuadra dentro de las exigencias del CAA, en consecuencia se resuelve la habilitación del mismo, dejando constancia en un ACTA. Ud. Debe proceder a la redacción del **acta de inspección** según términos de la ley.
- 2) Se realiza la inspección a un supermercado, ya habilitado con anterioridad, llevando a cabo un monitoreo de temperatura de todos los refrigeradores exhibidores de mercaderías siendo el resultado el siguiente:
 - Exhibidora de productos de origen animal: 5º C. En ella se encuentran pollos frescos, carne molida, embutidos, entre otros.
 - Exhibidora de productos varios: -9º C. En ella se encuentran arvejas ultracongeladas, espinacas ultracongeladas y patitas de pollo congeladas.
 - Exhibidora de productos lácteos: 10º C. En ella se encuentra: leche entera UAT en sachet, leche parcialmente descremada UAT en sachet, leche entre UAT en tetra pack, leche entera esterilizada envasada en botella plástica,, yogur entero bebible, entre otros.
 - Las condiciones de higiene en que se encuentran los sanitarios de la empresa son deficientes. En el momento de la inspección no hay jabón, ni toallas descartables, ni cartelera reglamentaria.
 - a) ¿Qué procedimiento aplicaría como inspector?
 - b) ¿Existe algún procedimiento alternativo al elegido?
 - c) Proceder a la redacción de Acta correspondiente, según el procedimiento elegido.
- 3) En una inspección de rutina a una supermercado de la zona, el inspector encuentra en góndola tarros de pimientos en conservas, con deformación visible en tapa, a simple vista. En góndola hay 15 tarros y en depósito 60 cajas cerradas con 48 unidades cada una.
 - a) ¿Qué procedimiento aplicaría como inspector?

- b) ¿Existe algún procedimiento alternativo al elegido?
- c) Proceder a la redacción de Acta respetando los lineamientos dados, según el procedimiento elegido.

Trabajo Práctico N°3

Condiciones generales y especiales que deben reunir los establecimientos elaboradores de productos alimenticios según corresponda.

Instrucciones: para un mejor desarrollo del práctico se sugiere formar tres grupos, debiendo cada uno de ellos elegir un establecimiento elaborador y trabajar sobre él. Terminado el trabajo de los grupos debe realizarse una mesa redonda, cuyo objetivo es sintetizar la tarea realizada.

	Grupo A Fábrica de conservas vegetales	Grupo B Industria láctea	Grupo C Productos de panadería.	Grupo D Captador y explotador de agua mineral.
N° de empleados.	200/turno	50/turno	15/turno	50/turno
Personal masculino.	50	30	10	20
Personal femenino.	150	20	5	20
Superficie cubierta	2000 m ²	150 m ²	600 m ²	250 m ²

Trabajo Práctico N°4

Implementación de buenas prácticas de manufactura. Condiciones higiénico-sanitarias del establecimiento y de higiene personal.

Las BPM son una herramienta básica para la obtención de productos seguros para el consumo humano, que se centralizan en la higiene y forma de manipulación.

Son útiles para el diseño y funcionamiento de los establecimientos y para el desarrollo de procesos y productos relacionados con la alimentación.

Contribuyen al aseguramiento de una producción de alimentos seguros, saludables e inoctrinos para el consumo humano.

Son indispensables para la aplicación del sistema HACCP (análisis de peligros y puntos críticos de control), de un programa de gestión de calidad total (TQM) o de un Sistema de Calidad como ISO 9000.

Se asocian con el control a través de inspecciones del establecimiento.

Evaluar el caso que se presenta a continuación:

En el área de recepción de materias primas de una fábrica, se le solicita al supervisor que explique sobre el proceso de recepción de materias primas.

El supervisor explicó que los envíos provienen de un cierto número de productores dentro de la región, en la cual hay pequeños y grandes. Se le pregunta si conoce de la procedencia de esas materias primas y si tenía una lista de los proveedores a los que se les compra. El supervisor respondió que no, pero indicó que conocía a todos los productores desde hace mucho tiempo y que los dueños son quienes deciden a quien comprarle y a quién no. También son ellos que por su experiencia, les recomiendan a varios de los productores que fitosanitarios usar en la finca para las distintas enfermedades que pueden tener sus plantas es por eso que existe una relación de "confianza de estos productores"

El conductor una vez que pasan por la báscula, recibe un comprobante de pesada (una copia es retenida por el responsable de báscula que la entrega al departamento de compra al final de la jornada). El conductor entrega el segundo comprobante en la oficina de control de calidad, mientras que el vehículo queda estacionado en el

área de maniobras. Control de calidad extrae una muestra de materia prima (basado en el peso total registrado de la carga) para realizar el análisis en el laboratorio. Si el resultado es satisfactorio se sella el comprobante, para permitir el volcado de la carga en el canal de recepción.

A continuación se trata de responder los siguientes ítems:

1. ¿Qué considera como no adecuado en el control de recepción de las materias primas de este caso?
2. ¿Qué piensa sobre la información faltante respecto a los proveedores de materias primas y respecto al control de recepción? (metodología, documentación, criterios de aceptación/rechazo, etc.)

Condiciones higiénico sanitarias del establecimiento y de higiene personal.

Observar y analizar las fotografías presentadas:

1. Identificar las condiciones inadecuadas con respecto a lo higiénico-sanitario de los establecimientos.
2. Indicar en cada caso como deberían encontrarse las instalaciones según las BPM

Trabajo Práctico N°5

Anexo I. Disposiciones Generales. Alteraciones - Contaminaciones – Adulteraciones- Falsificaciones.

Marcar con una cruz la respuesta correcta (CORROBORAR CON C.A.A)

1) Un proceso de elaboración nuevo que no está expresamente autorizado por el C.A.A. podría implementarse bajo las siguientes condiciones:

- * Haciendo uso de maquinarias que ceden sustancias indeseables a los productos terminados.
- * Cuando no altere el valor nutritivo de los alimentos terminados.
- * No es posible utilizar un proceso de elaboración no autorizado por el C.A.A

2) Una empresa puede lanzar al mercado un producto nuevo no contemplado en el C.A.A:

- * Siempre y cuando la materia prima, proceso de elaboración, aptitud Bromatológica, envases, respondan al C.A.A
- * Siempre y cuando los procesos de elaboración no alteren el valor nutritivo o aptitud bromatológica del alimento.
- * Siempre y cuando en el rótulo de los nuevos productos figure la composición del alimento.

3) Son alimentos las siguientes sustancias:

- * Los conservadores
- * Los edulcorantes artificiales
- * Las bebidas alcohólicas de consumo humano
- * Los colorantes
- * Las especias

* Bromato de potasio

4) Se considera aditivo alimentario a:

* Cualquier sustancia

* A sustancias que mejoran las características físicas, químicas, biológicas, de los alimentos, siendo ellas inocuas y que su uso sea justificado y autorizado según el c.a.a.

* Ninguno de los conceptos antes anunciados.

5) Un alimento autorizado por la Secretaría de Estado y Salud Pública de la Nación según las Normas del C.A.A, que mantiene sus características a lo largo de su vida útil, se considera:

* Alimento alterado

* Alimento no contaminado

* Alimento genuino o normal

6) La expresión intoxicación por alimento el C.A.A la usa cuando:

* Se ingieren alimentos alterados

* Se ingieren alimentos contaminados

* En ninguna de las situaciones mencionadas

7) Se analiza una "Manteca" y se obtiene un índice de peróxidos superior al establecido por el C.A.A., lo que indica que se está frente a un alimento:

* Alterado

* Adulterado

* Falsificado

8) Se analiza un "Dulce de leche" y su índice de Reicher-Meissl está muy por debajo al valor que corresponde a grasa de origen animal, lo que indica que se está frente a un alimento:

* Alterado

* Adulterado

* Falsificado

9) El recuento de mohos llevado a cabo en "tomates en conserva" arrojó 60% de campos positivos, lo que indica que se está frente a un alimento:

* Alterado

* Falsificado

* Contaminado

10) Se encuentran a la venta "Fiambre envasado (paleta cocida)" en blister con coloración verdosa en la superficie, lo que indica que se está frente a un alimento:

* alterado

* contaminado

* Genuino

11) El análisis de una "Bebida analcohólica dietética" determina que tiene un valor energético de 35 Kcal./100cm³, lo que indica que se está frente a un alimento:

* Adulterado

* Falsificado

* Contaminado

12) En el rótulo de un producto leemos “Crema de leche” y al realizar su análisis se pone en evidencia la ausencia de grasa de origen animal, lo que indica que se está frente a un alimento:

* Adulterado

* Falsificado

* Genuino

13) El informe de laboratorio sobre un producto cuyo rótulo dice “Miel de Abejas”, y en su composición se detecta jarabe obtenido a partir de la hidrólisis del almidón, lo que indica que se está frente a un alimento:

* Falsificado

* Contaminado

* Alterado

14) Se encuentra de góndola una “Harina de trigo 0000 fortificada con Ca, Fe, y vitamina B6, enriquecida según la ley 25630” con presencia de insectos en su interior.

Se trata de un alimento:

* Falsificado

* Alterado

* Contaminado

15) Se tomó una muestra en un supermercado de “Ciruelas deshidratadas” y se detecta por medio de lupa presencia de polvo, se está frente a un alimento:

* Adulterado

* Falsificado

* Contaminado

Trabajo práctico N°6 Rotulación nutricional

A-Rótulo

- a) ¿Qué es un rótulo?
- b) ¿Qué función cumple?
- d) Casos Especiales

B-Rótulo Nutricional

- a) ¿Qué alimentos se deben rotular?
- b) Excepciones
- c) ¿En qué consiste el rotulado nutricional?
- d) Declaración de Nutrientes
- e) Declaración de Propiedades nutricionales o información nutricional complementaria.

C-¿A qué se denomina nutriente?

- a) Definiciones
- b) ¿Cuáles se deben declarar obligatoriamente?
- c) ¿Se pueden declarar otros nutrientes?
- d) ¿Cómo se declara la información nutricional complementaria con respecto al tipo y/o cantidad de nutrientes específicos?
- e) ¿Qué es el valor energético?
- f) ¿Cómo se calcula?
- g) Unidades
- h) Cálculo de Proteínas. Factores de conversión.
- i) Cálculo de Carbohidratos.

D-Presentación de la Información. Esquemas

- a) ¿Cómo debe expresarse la información nutricional?
- b) ¿Cómo se deben expresar los valores de los nutrientes?
- c) ¿Cuándo se puede expresar “cero” o “0” o “no contiene” para el valor energético y/o contenido de nutrientes?
- d) Tolerancia de Declaración de Nutriente.

E-Porciones y Medidas Caseras.

- a) ¿Qué es una porción?
- b) Algunas definiciones mas...
- c) ¿Cómo se determina el tamaño de la porción de los diferentes alimentos?
- d) ¿Cómo se deben expresar las porciones en medidas caseras?
- e) Algunos productos, sus porciones y medidas caseras.

Productos	Porcion (g/ml)	Porción Medida Casera
Arroz Crudo	50	¼ de taza
Salvado y Gérmén de Trigo	10	1 cuchara de sopa
Tostadas	30	X unidades que corresponda
Pickles y alcaparras.	15	1 cuchara de sopa
Leche Fluída, todos los tipos	200 ml	1 vaso
Embutidos, Fiambres	40	X unidades que corresponda/feta que corresponda
Mermeladas y jaleas diversas.	20	1 cuchara de sopa

- f) ¿Cuáles son los criterios de tolerancia para las porciones?

F- Requisitos para el empleo de la información nutricional complementaria. “Claims”.

- a) ¿Qué es la información nutricional complementaria?
- b) ¿Qué comprende la declaración de Propiedades Nutricionales?
- c) ¿Qué declaraciones están contempladas para el contenido absoluto?
- d) ¿Cuáles son las condiciones para la utilización de leyendas?
- e) “Sin adición de sal”
- f) “Sin agregado de azúcar”, “Sin adición de azúcar”.

G- ¿Qué declaraciones están contempladas para el contenido comparativo?

- a) ¿Cómo y cuándo se puede realizar la comparación para los atributos “reducido” y “aumentado”?
- b) ¿Qué alimentos se pueden utilizar para comparar?
- c) ¿De qué forma se expresa esa comparación?

Trabajo practico N°7

Normas de rotulación y publicidad de alimentos envasados

El estudiante debe disponer de por lo menos 20 rótulos de productos elaborados diferentes y 10 publicidades de alimentos elaborados.

1. Indicar las inscripciones que deben poseer los rótulos de alimentos envasados que se comercializan en el país y/o se producen en la República Argentina, según la legislación vigente y las normas emergentes del tratado del Mercosur.
2. Usar las normas de Rotulación General y Rotulación Nutricional (Mercosur) en:
 - a) Analizar los rótulos propuestos por el docente y los aportados por el alumno, indicando cuál es la infracción y al margen de qué artículo/s se encuentran. Transcribir la frase fundamental que contiene la infracción en el articulado de referencia e indicar el o los números de artículos involucrados.
 - b) Confeccionar el rótulo de un producto alimenticio, elaborado en nuestro país y que tiene como destino la República del Paraguay. ¿Qué cambios introduciría si el destino del producto fuese Francia?
 - c) Proceda al análisis de la publicidad requerida. ¿Qué opinión le merece?

Trabajo Práctico N°8

Productos de origen animal. Aplicar la legislación vigente

Marque con una cruz la respuesta correcta.

1. Según C.A.A se denomina carne a la parte comestible de los músculos de:
 - a) Caprinos.....
 - b) Aves.....
 - c) Bovinos....
 - d) Peces.....
2. La carne de ganado fresca que se expende luego de las 24 hs. De haber sido faenado el animal, debe mantenerse:
 - a) Congelada.....
 - b) Por debajo de 5°C.....
 - c) Por debajo de 8°C.....
3. En la elaboración de conservas cárnicas pueden intervenir:
 - a) Carnes abombadas.....
 - b) Carnes con 35mg de nitrógeno básico volátil por 100g....
 - c) Carnes tratadas con colorante de uso no especificado por el C.A.A y/o reglamento de inspección animal....
 - d) Ninguna de las opciones antes mencionadas....
4. Al inspeccionar una carnicería el inspector detecta carne abombada a la venta, el procedimiento aconsejado es:
 - a) Extracción de muestras por triplicado....
 - b) Extracción de muestras e intervención del producto....
 - c) Decomiso en el acto....
 - d) Ninguno de los mencionados....
5. El expendio de carne sin sello, que acredite su inspección veterinaria, hace que la misma se considere:
 - a) Hurtada....
 - b) Adulterada....
 - c) De sacrificio clandestino....

- d) Contaminada....
6. La carne picada que se expende en los comercios debe:
- a) Mantenerse refrigerada....
 - b) Picarse en el momento del expendio...
 - c) Picarse 24hs antes y mantenerse refrigerada hasta el expendio....
7. El titular de un expendio de aves enfriadas debe recibir la mercadería en:
- a) Bolsas de polietileno con el producto congelado a -15°C
 - b) En contenedores apropiados y rotulados....
 - c) En contenedores cerrados, rotulados y mantenidos en un rango de temperatura que oscile entre -2 y 2°C
8. El expendio de pescado trozado puede realizarse siempre y cuando:
- a) El expendedor lo reciba ya trozado por un establecimiento autorizado....
 - b) Lo troce a la vista del cliente y a pedido de este....
 - c) Los trozos se conserven congelados.....
 - d) Nunca...
9. En una cámara frigorífica hay almacenado 200Kg de pescado cuyo rótulo dice producto ultracongelado conservar a -18°C (tiempo de vida útil 12 meses) y el medidor de temperatura de la cámara indica -8°C ¿Qué acción aconseja tomar al inspector bromatológico?
- a) Decomisar en el acto....
 - b) Labrar el acta de infracción....
 - c) Realizar una recomendación verbal.....
 - d) Intervenir la mercadería....
 - e) Ninguna de las anteriores...
10. El filet de merluza puede ser decomisado en el acto:
- a) Si contiene más de 130mg de nitrógeno básico volátil por cada 100g de materia seca....
 - b) Depende del tipo de pez....
 - c) Si posee un pH superior a 7.5.....
 - d) Ninguna de las anteriores es válida....
11. Todo producto de la pesca o captura que contenga sustancias conservadoras no autorizadas a tal fin:
- a) Será decomisado en el acto.....
 - b) Se excluye de la elaboración de conservas.....

- c) No puede ser utilizado para consumo directo pero si para la elaboración de conservas.....
- d) Ninguna de las opciones anteriores...

12. Los chacinados se consideran inaptos para consumo humano cuando:

- a) El índice de peróxidos es superior al máximo permitido para grasa de origen animal.....
- b) Se detectan colorantes no autorizados....
- c) La cantidad de nitrito de potasio sea inferior a 300ppm....
- d) La superficie exude líquido...

13. Analice y adjunte un rótulo de salchichas tipo Viena, hamburguesas de carne envasadas y de salame picado fino.

Trabajo Práctico N°9 Alimentos grasos

Aceites Alimenticios.

- 1) Aceites alimenticios comestibles.
- 2) Clasificación de los Aceites Alimenticios y rotulación según los casos.
- 3) Casos en que se permiten las presentaciones gráficas en rótulos y publicidad de frutos de alguna especie vegetal.
- 4) Legislación vigente acerca del uso de colorantes, aromatizantes y antioxidantes.
- 5) Condiciones para el fraccionamiento de aceites.
- 6) Aceites Vegetales tratados específicamente por el CAA.
- 7) Características que determinan la inaptitud para el consumo de los aceites comestibles.

Grasa Alimentaria.

- 1) Productos considerados Grasa Alimentaria.
- 2) Clasificación de Grasas Alimenticias.
- 3) Obtención y clasificación de grasa de animales.
- 4) Rotulación.
- 5) Sustancias que el CAA permite y prohíbe agregar a las grasas alimenticias.

Margarinas.

- 1) Tipos de grasas presentes en la margarina y su proporción.
- 2) Tipos de aditivos usados en la elaboración de margarinas.
- 3) Tipo de envase y rotulación de estos productos.

Crema artificial.

- 1) Crema artificial.
- 2) Cantidad de materia grasa que debe poseer la crema grasa artificial.
- 3) Rotulación de este tipo de producto.
- 4) Polvo para preparar crema artificial.

Trabajo práctico N°10 Productos lácteos.

Leche

1. ¿Qué entiende por alimento lácteo?
2. ¿Qué entiende por leche?
3. ¿Qué características debe reunir la leche que se destina a consumo humano? Cite como mínimo tres características.
4. ¿Cuándo una leche se considera no apta para ser procesada?
5. ¿se puede vender leche cruda en el país?
6. ¿Qué entiende por fecha límite de expendio?
7. ¿Qué diferencias existen entre leche pasteurizada, leche pasteurizada seleccionada, leche esterilizada U.A.T y leche esterilizada? Aclarar fechas límites de expendio y parámetros de control para determinar aptitud para el consumo en cada uno de los productos mencionados.
8. ¿Qué entiende por leche reconstituida?
9. ¿Es factible atendiendo las normas del C.A.A vender leche que resulta de la mezcla de leche reconstituida parcialmente descremada con leche fluida (70:30) y luego esterilizada U.A.T?
10. Clasificar las leches según el contenido de materia grasa que presentan: M1: 1.8g/ml; M2: 3.2g/100ml; M3: 2.8g/ml; M4: 6.5g/100ml.
11. ¿ En cuanto a las fechas de aptitud de las leches que han sufrido una modificación en su contenido de materia grasa, qué puede expresarse?
12. Rotular: leche en polvo con materia grasa 1.5%, envasada en recipiente de hojalata.
13. ¿Qué características debe reunir una leche condensada azucarada o concentrada con azúcar?
14. ¿Puede elaborarse leche condensada descremada? Qué puede expresarse acerca de la fecha de aptitud de éstos productos.

Yogur

1. Definición, microorganismos involucrados, clasificación según contenido de materia grasa.
2. Rotular: acidificación de leche reconstituida con *Lactobacillus vulgaricus*, *Streptococcus thermophilus*; acidez 90°D; materia grasa: 4%; consistencia: totalmente fluida; con estabilizantes permitidos; con edulcorantes nutritivos; saborizante: esencia de vainilla. ¿A qué temperatura debe almacenarse este producto?

3. Podría elaborar yogur descremado con agregado de mermelada en un 20% ; ¿puede usar colorante como refuerzo del producto final?
4. Podría desarrollar la técnica de elaboración de un producto de condiciones similares al yogur pero sin flora láctica viable.
5. Describa el proceso de elaboración de leche fermentada con acidificación biológica, con características distintas al yogur. Que características posee el nuevo producto, haga el diseño de su rótulo.

Crema

1. De la clasificación de crema según el contenido de materia grasa, detalles sobre rotulación y vida útil del producto.
2. Crema chantillí: características, rotulación.

Dulce de leche

1. De las características que definen al producto dulce de leche y dulce de leche repostero. Identificación de los mismos.
2. ¿Qué entiende por dulce de leche mixto? De características y rotulación.
3. ¿Qué puede decir acerca de las fechas de aptitud del producto dulce de leche?

Manteca

1. De las características que definen al producto.
2. ¿Qué puede expresar acerca del uso de colorantes, conservadores y aromatizantes sintéticos en la elaboración de la manteca?
3. De la clasificación de manteca según el grado de calidad.
4. Analice y adjunte un rótulo del producto al que se le han asignado 93 puntos en su calidad.
5. Mediante que análisis puede detectar el origen de la materia grasa usada en la elaboración de manteca.

Quesos.

1. Describa el proceso de elaboración, en forma esquemática.
2. ¿Se pueden elaborar quesos a partir de leche que no ha sido pasteurizada?
3. Mencione algunas de las operaciones permitidas en la elaboración de quesos.
4. De la clasificación de quesos según su contenido de materia grasa, tiempo de maduración y humedad.
5. De la clasificación por sabor, textura, cuerpo, presentación y sabor.
6. ¿Qué defectos invalidan los quesos para su consumo?
7. Identificación comercial de quesos.

8. Mencione los quesos de pasta blanda reglamentados por el C.A.A. ¿Qué puede decir acerca de la fecha de aptitud de estos productos?
9. Cite los quesos de pasta blanda, semidura y dura y describa los tiempos de maduración para cada una de las grandes clasificaciones.

Trabajo práctico N°11. Alimentos farináceos.

Productos de fideería

1. Mencione las características fundamentales de los fideos secos.
2. ¿Qué diferencia existe entre fideos de sémola y fideos semolados?
3. ¿Qué entiende por fideos laminados?
4. ¿El C.A.A. permite el uso de colorantes en fideos secos?
5. ¿Qué requisitos deben reunir los fideos para ser considerados: a. al huevo; b. al tomate; c. al Morrón; d. a la espinaca?
6. ¿Qué colorantes son los de uso permitido en los productos antes mencionados?
7. Analice y adjunte un rótulo de fideos secos al Morrón.
8. ¿Se permite la comercialización de pastas al detalle?
9. ¿Qué entiende por pastas frescas?
10. ¿Qué vida útil tienen las pastas frescas?
11. ¿Qué actitud tomaría y qué parámetros controlaría ante una denuncia de ravioles que han provocado una intoxicación alimentaria?
12. Analice y adjunte el rótulo de: fideos frescos al huevo, masa fresca para empanadas y fideos secos.

Pan y productos de panadería

1. ¿Qué entiende por productos de panadería?
2. ¿Qué tipos de pan reglamenta el C.A.A.?
3. De las características principales del producto "pan dulce" según los diferentes tipos que menciona el C.A.A: explique el uso de aditivos en este tipo de producto.
4. Analice y adjunte un rótulo de pan dulce cuyo análisis arroja el siguiente resultado: tres huevos, 250g de fruta, esencia permitida propionato de sodio y sorbato de potasio.

Trabajo práctico N°12: Bebidas analcohólicas

1. ¿Qué entiende por bebida analcohólica?
2. Mencione las exigencias generales para cualquier bebida analcohólica.
3. ¿Qué dice el C.A.A. acerca de la venta al detalle de bebidas analcohólicas?
4. ¿Qué infiere acerca de las bebidas sin alcohol gasificadas y sin gas de consumo directo, en cuanto al contenido de jugo y de sólidos solubles?
5. Mencione sobre que bebidas sin alcohol legisla el C.A.A
6. Explique sobre productos no gasificados a partir de los cuales por dilución se pueden preparar bebidas sin alcohol (sólidos solubles, contenido de jugo, aditivos). Analice y adjunte un rótulo de este tipo de bebidas.
7. ¿Qué entiende por polvo para preparar bebidas sin alcohol?
8. Defina bebidas de bajo contenido alcohólico.
9. ¿Qué son los jugos vegetales? Explique sobre métodos físicos y químicos para su conservación. Analice y adjunte el rótulo de dichos productos.
10. Explique cómo está constituido un jugo mezcla.
11. En relación a jugos concentrados, explique: a) relación de concentración mínima; b) métodos de conservación.
12. ¿Qué entiende por jugos cítricos? De características fundamentales de este tipo de productos.
13. ¿Qué se entiende por néctar de frutas, concentración de jugos y nitrógeno amínico?

Trabajo Práctico N° 13 Bebidas hídricas

1. Mencione los requisitos más importantes para considerar potable un agua. ¿existen diferencias entre los requisitos para agua potable y agua para uso industrial?
2. ¿Qué entiende por agua mineral?
3. ¿Qué puede decir sobre la capacidad de los envases de agua mineral? ¿Qué opinión le merece?
4. ¿Según el origen como pueden ser las aguas minerales?
5. ¿Las aguas minerales naturales como se pueden clasificar?
6. ¿Qué diferencia existe entre agua mineral, Agua de bebida envasada o Agua potabilizada envasada, agua mineral aromatizada y agua mineralizada artificialmente?
7. Adjunte y analice rótulos de las bebidas mencionadas en el punto 6.

Trabajo práctico N°14 Productos estimulantes o fruitivos.

Cacao y chocolate.

1. ¿Qué características deben reunir los granos de cacao que se destinan a la elaboración de productos para consumo humano?
2. ¿Qué entiende por pasta o masa de cacao? Explique cómo debe rotularse dicho producto.
3. ¿Qué entiende por: a. torta de cacao; b. cacao en polvo; c. cacao en polvo desgrasado; d. cacao en polvo edulcorado; e. cacao solubilizado; f. cacao solubilizado dulce; g. manteca de cacao?
4. ¿Qué diferencia existe entre un chocolate dulce y uno dulce lacteado?
5. Establezca las diferencias entre chocolate blanco y chocolate blanco lacteado relleno. Analice y adjunte uno de estos rótulos.
6. Defina: a. chocolate fondant; b. cobertura de chocolate; c. cobertura de chocolate blanco; d. chocolate blanco.

Café y sucedáneos

1. ¿Qué entiende por café?
2. Explique cómo se comercializa el café.
3. Explique fechas de aptitud para la comercialización de café bajo diferentes formas.
4. ¿Qué procedimiento debe efectuar un inspector bromatológico en las siguientes situaciones: a. al realizar la inspección de un comercio se encuentra a la venta una mezcla de café tostado con café torrado con azúcar (molido) envasado en bolsas de polietileno; b. se encuentra en góndola de un supermercado café con fecha de elaboración 10/02/97, la inspección se lleva a cabo el 20/06/97.
5. ¿En qué situaciones se puede vender café al detalle?
6. ¿Qué entiende por café instantáneo?
7. ¿Qué entiende por substitutos del café?
8. Analice y adjunte un rótulo para café torrado soluble y otro para malta torrada con azúcar.

Té

1. ¿Qué entiende por: té negro, té verde y té?
2. Indique cuales son los requisitos de rotulación de té y té en saquitos.

Yerba

1. ¿Qué entiende por yerba?

2. Defina los siguientes productos: a. yerba mate elaborada; b. yerba mate despalada; c. yerba mate tostada; d. mate soluble.
3. ¿Admite la legislación actual la comercialización de yerba mate al detalle?

Trabajo Práctico N°15 Bebidas Alcohólicas.

Cerveza

1. ¿Qué entiende por cerveza?
2. ¿Cómo se denomina según los cereales utilizados, de acuerdo al contenido de extracto del mosto original y cómo según su contenido alcohólico?
3. Mencione las prácticas que están prohibidas en la elaboración de cerveza y las permitidas.
4. Mencione tres exigencias fundamentales a las que deberán responder las cervezas.

Sidras

1. ¿Qué entiende por sidra o sidra genuina?
2. ¿A qué condiciones debe responder?
3. ¿Cuándo una sidra se considera no genuina?
4. Mencione prácticas lícitas en la elaboración de sidra.
5. Mencione prácticas prohibidas en la elaboración de sidra.
6. ¿Qué sidras han de considerarse inaptas para el consumo humano?

Vino y productos afines.

1. Indique cuales son los productos derivados de la uva.
2. ¿cómo define vino genuino? Cuáles no se consideran genuinos?
3. ¿Qué entiende por vino regional?
4. ¿Cuáles son los tipos generales de vinos?
5. Indique las categorías de vinos especiales.
6. ¿Qué entiende por vinos espumosos o espumantes?
7. ¿Qué diferencia existe entre el vino espumoso y el vino gasificado?
8. ¿Qué entiende por champagne?
9. ¿Qué entiende por vinos compuestos (vermuth)?
10. ¿Qué prácticas son consideradas lícitas y cuáles fraudulentas en la elaboración de los vinos?
11. ¿Qué condición es necesaria para la salida a consumo de vinos y productos obtenidos a partir de uva?