



## CURSO ANÁLISIS DE ALIMENTOS

### **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<sup>a</sup> 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, 25, 26 de Noviembre y 1, 2 y 3 de Diciembre de 2015**

**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 Fleeta, 40 1º 3ª 50007 ZARAGOZA

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

**Es convalidable por créditos universitarios de libre elección**