



**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<sup>º</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, 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