

FACULTAD DE VETERINARIA

PROGRAMACION DOCENTE

CURSO ACADEMICO 1992-93

(Asignaturas quinto curso)

ASIGNATURAS

Especialidad de Medicina y Sanidad

Patología Médica y de la Nutrición	5
Patología Infecciosa y Epidemiología	13
Patología Quirúrgica II	25
Higiene e Inspección de Alimentos	33
Reproducción y Obstetricia	57
* Producción Animal	67
* Economía Agraria	77

Especialidad de Producción Animal y Economía

Higiene e Inspección de Alimentos (<i>Mismo programa que Medicina y Sanidad</i>)	33
Economía Agraria	81
Proyecto y Construcciones Ganaderas	91
Producciones Animales	97
Reproducción y Obstetricia (<i>Mismo programa que Medicina y Sanidad</i>)	57
* Tecnología de los Alimentos	109
* Toxicología, Veterinaria Legal y Deontología	115

Especialidad de Bromatología, Sanidad y Tecnología de los Alimentos

Producción Animal (<i>Mismo Programa que Medicina y Sanidad</i>)	67
Ciencia y Tecnología de la Carne	117
Lactología	123
Tecnología del Pescado	131
Higiene e Inspección de Alimentos (<i>Mismo programa que Medicina y Sanidad</i>)	33
* Reproducción y Obstetricia (<i>Mismo programa que Medicina y Sanidad</i>)	57
* Toxicología, Veterinaria Legal y Deontología (<i>Mismo programa que Producción Animal</i>)	115
* Cirugía y Anestesiología (no hay programa)	
* Economía Agraria	137

* Asignaturas nuevas añadidas por la Modificación del 2º Ciclo del Plan de Estudios de 1973.

HIGIENE E INSPECCION DE LOS ALIMENTOS

OBJETIVOS Y CONCEPTO

La **Higiene e Inspección de los Alimentos** estudia los alimentos destinados al hombre, inspeccionados clásicamente por los veterinarios (fundamentalmente alimentos de origen animal, hongos, hortalizas, frutas y mieles) en estado natural, conservados o transformados, desde su producción hasta su consumo, con el objeto de juzgar sus caracteres en relación con estas exigencias de inocuidad (eliminando todas las posibles causas de toxicidad de origen físico, químico o biológico), de valor nutritivo y de valor comercial. Su objetivo es triple:

- a) conseguir la producción de alimentos más higiénicos, más nutritivos y más apetecibles para el consumidor,
- b) establecer un dictamen de la comestibilidad de los alimentos, tras el estudio de su inocuidad y valor nutritivo, y
- c) valorar la calidad y el valor comercial de los alimentos con el fin de asesorar y proporcionar normas comerciales o sanitarias que protejan al consumidor y eviten los fraudes. Los alimentos que se libran al consumo humano deben reunir los siguientes cuatro caracteres: ser sanos, nutritivos, económicos y apetecibles.

PROGRAMA

SECCION PRELIMINAR. ORIENTACION SOBRE EL DESARROLLO DEL CURSO

Programas. Bibliografía.

Organización de la participación de los alumnos en el laboratorio.

Seminarios.

Metodología del examen.

CAPITULO PRIMERO. CONCEPTOS GENERALES

Objetivos generales

El alumno deberá:

1. *Tener* una concepción precisa del concepto de la asignatura.
2. *Conocer* los principios generales que fundamentan la comestibilidad de los alimentos, sus alteraciones y su conservación.
3. *Conocer* el concepto de calidad bromatológica y de norma de calidad.
4. *Saber aplicar* los conceptos básicos de la Estadística a la toma de muestras e inspección bromatológica.
5. Disponer la normativa legal alimentaria y saber interpretarla.

Tema 1. Concepto de la asignatura. Consideraciones históricas. Concepto actual. Ciencias en que se basa. Relaciones con otras materias.

Tema 2. Alimentos y comestibilidad. Concepto y clasificación de alimentos. El factor consumidor y el factor alimento en la comestibilidad. Alteraciones de la comestibilidad. Falsificación de los alimentos. Comportamiento legal ante falsificaciones, adulteraciones y alteraciones.

Tema 3. Causas de alteración de los alimentos. Factores que inducen al desarrollo de las alteraciones alimentarias. Causas físicas, químicas y biológicas. Vida comercial de productos alimentarios. Fecha de caducidad.

Tema 4. Principios generales de la conservación de los alimentos. Métodos físicos y químicos.

Tema 5. Normas de calidad en los alimentos. Concepto de calidad alimentaria y atributos de la calidad. Disposiciones legales sobre alimentos. Concepto de Reglamentación y Norma. Organismos nacionales e internacionales relacionados con los alimentos.

Tema 6. La toma de muestras en Higiene e Inspección de alimentos. Muestreo y selección de la muestra. Tipos de defectos y nivel de la calidad aceptable. Planes de muestreo. Toma legal de muestras.

CAPITULO SEGUNDO. HIGIENE BROMATOLOGICA GENERAL

Objetivos generales

El alumno deberá:

1. *Conocer* los aspectos higiénicos derivados de la actividad de los microorganismos en los alimentos.
2. *Valorar* la contaminación microbiana de los alimentos e interpretar la presencia de microorganismos patógenos e indicadores en los mismos.
3. *Conocer* la importancia de la higiene alimentaria en la presentación de toxoinfecciones e intoxicaciones alimentarias e interpretar los principios de la identificación de los microorganismos responsables.
4. *Aplicar* los conocimientos adquiridos a la normativa higiénica de los manipuladores y establecimientos alimentarios.
5. *Explicar* la importancia de las zoonosis transmitidas por los alimentos.
6. *Tener* conocimientos de la toxicidad natural de los alimentos.
7. *Conocer* la contaminación por sustancias químicas de los alimentos.
8. *Conocer* la importancia toxicológica que supone el problema higiénico de los aditivos y contaminantes en los alimentos, así como valorar los niveles de contaminación química y por radionúclidos en los mismos.
9. *Interpretar* los problemas higiobromatológicos relacionados con los materiales de envasado de los alimentos.
10. *Fundamentar* los diferentes métodos de tratamiento y aprovechamiento de alimentos no aptos para el consumo y de efluentes, así como *conocer* el control de la desinfección y limpieza de materiales, locales y utillaje.

Tema 7. Contaminación biótica y abiótica de los alimentos. Contaminación natural de los alimentos. Contaminación de los alimentos tratados industrialmente. Importancia higiénica de los índices sanitarios de la calidad alimentaria. Microorganismos marcadores. Zoonosis transmisibles.

Tema 8. Epidemiología de las Toxiinfecciones Alimentarias. Concepto de T.I.A. y tipos. Factores que inducen su desarrollo. Prevención y control.

Tema 9. Intoxicaciones alimentarias de origen bacteriano. Intoxicación por toxina de *Clostridium botulinum*. Intoxicación por toxina de *Staphylococcus aureus*. Síndromes enterotóxicos producidos.

- dos por *Cl. perfringens*, *Bacillus spp.*, *Escherichia* y por otros coliformes enterotóxicos. Intoxicación por aminas biógenas.
- Tema 10.** *Toxiinfecciones alimentarias de origen bacteriano.* Toxiinfecciones alimentarias por Salmonelas y Arizona. Toxiinfección alimentaria por *Shigella*. Toxiinfección alimentaria por *Vibrio parahaemolyticus*. Toxiinfección alimentaria por *Pseudomonas aeruginosa*. Síndromes producidos por Listeria y Yersinia.
- Tema 11.** *Intoxicaciones por micotoxinas.* Concepto y clasificación de micotoxinas y micotoxicosis. Producción y modo de acción de las micotoxinas. Importancia de las micotoxicosis para la salud pública: principales micotoxinas que pueden afectar al hombre y alimentos responsables. Métodos de detección y detoxificación. Normativa legal.
- Tema 12.** *Higiene y sanidad de los manipuladores de alimentos y de los establecimientos alimentarios.* El problema higiénico y sanitario de los manipuladores de alimentos. Normativa legal. Exigencias higiénicas generales de los establecimientos, equipos y utensilios alimentarios. Limpieza y desinfección. Su control. Aspectos generales de la inspección de establecimientos alimentarios. Control bacteriológico de superficie y atmósfera. Normativa legal. Cocinas colectivas y catering. Índices de contaminación de procedencia humana.
- Tema 13.** *Residuos de contaminantes específicos en los alimentos.* Problemas que plantea el uso de plaguicidas en relación con la salud pública. La contaminación por metales pesados. Contaminación de los alimentos con sustancias antibióticas, hormonales y estimuladoras del crecimiento. Residuos de sustancias medicamentosas en los alimentos. Las sustancias radioactivas en las cadenas alimentarias.
- Tema 14.** *El problema higiénico de los aditivos alimentarios.* Concepto de aditivo. Principios generales que deben regir el empleo bromatológico de aditivos alimentarios. Estudio de los principales aditivos utilizados en los alimentos. Normativa legal.
- Tema 15.** *Problemas higio-bromatológicos del envasado de los alimentos.* Los materiales. Calidad de los materiales. Aspecto toxicológico. Problemas analíticos y de control. Normativa legal.
- Tema 16.** *Aspectos higiénicos del tratamiento y aprovechamiento de los alimentos no aptos para el consumo.* Métodos de tratamiento higiénico de los decomisos. Control analítico de inocuidad post-tratamiento. Organización higiénica de los centros de aprovechamiento. Control de insectos y roedores en la industria alimentaria.
- Tema 17.** *El problema higiénico de los efluentes.* Conceptos generales. Concepto de DBO₅. Sistemas de tratamientos primarios y secundarios. Tratamientos terciarios: cloración de aguas.

CAPÍTULO TERCERO. CARNES Y DERIVADOS CARNICOS

ASPECTOS HIGIOBROMATOLOGICOS DE LA CARNE

Aspectos generales

El alumno deberá:

1. Conocer las características fundamentales de la carne.
2. Explicar la importancia de los cambios degradativos del músculo y su relación con la higiene de la carne.
3. Conocer los principales atributos de la calidad de la carne.
4. Reconocer las diferentes especies de carnicería.
5. Comprender la importancia higiénica que tiene las condiciones de transporte para los animales y productos que de ellos se obtienen.
6. Fundamentar las exigencias sanitarias específicas de las instalaciones y servicios de los mataderos y salas de despiece.
7. Explicar los problemas higio-bromatológicos de la carnización de mamíferos, aves y conejos.
8. Identificar y diferenciar las canales y vísceras de los animales de carnicería.
9. Reconocer las diferentes formas de presentación de la carne.
10. Fundamentar los diferentes métodos de diferenciación específica de carnes.
11. Conocer la legislación vigente.

Tema 18. *Aspectos higio-bromatológicos de la comercialización de los animales de carnicería.* Animales básicos de carnicería. Clasificación. Especies complementarias. Métodos de valoración de los animales de carnicería. Aspectos bromatológico-sanita-

rios del transporte de los animales. Tendencias actuales del mercado.

- Tema 19.** *Aspectos higiénicos de la conversión del músculo en carne.* Fases de conversión. Evolución de los parámetros físico-químicos. Modificaciones bioquímicas. Efectos sobre los caracteres bromatológicos de la carne. Evolución degradativa anormal. Carnes D.F.D. y P.S.E.
- Tema 20.** *La carne, estructura, valor nutritivo.* Estructura y caracteres de la carne, vísceras y despojos comestibles. Composición química general. Valor nutritivo.
- Tema 21.** *Calidad bromatológica de la carne.* Concepto de calidad bromatológica. Estudio de los principales atributos: color, C.R.A. Jugosidad. Textura. Dureza. Olor. Sabor.
- Tema 22.** *Principios higiénicos generales de la construcción y funcionamiento de los mataderos.* Servicios y circuitos funcionales del matadero. Normas generales en su aspecto constructivo y de diseño. Normas higiénicas funcionales. Mataderos de aves y conejos. Normativa legal. Salas de despiece.
- Tema 23.** *Carnización de mamíferos. Problemas higio-bromatológicos.* Estudio de los problemas higio-bromatológicos derivados de las fases de reposo, conducción, contención, insensibilización, de sangrado, desuello, evisceración y acabado. Normativa legal.
- Tema 24.** *Carnización de aves y conejos. Problemas higio-bromatológicos.* Estudio de los problemas higio-bromatológicos en las fases de reposo, conducción, contención, insensibilización, de sangrado, desplumado y desollado, evisceración y acabado. Normativa legal.
- Tema 25.** *Diferenciación de canales, vísceras y despojos comestibles.* Diferencias específicas entre las diferentes especies de carnicería. Caracteres diferenciales de las vísceras y despojos de las especies de carnicería. Diferenciación de canales de aves domésticas.
- Tema 26.** *Presentación comercial de la carne.* La presentación tradicional de la carne: despiece de la canal vacuna, equina, ovina, porcina, conejo y aves. Bases anatómicas. Categorización de carnes. Las nuevas tendencias en la presentación comercial de la carne. Normativa legal.
- Tema 27.** *Diferenciación específica de carnes.* Métodos organolépticos de diferenciación. Métodos microscópicos. Métodos físico-químicos. Métodos inmunológicos, electroforéticos y enzimáticos.

ASPECTOS SANITARIOS

Aspectos generales

El alumno deberá:

- Conocer y dictaminar sobre las diferentes enfermedades de origen químico y biológico que pueden ser transmitidas por la carne al hombre.
- Conocer y dictaminar sobre las principales parasitosis que se presentan en los animales de carnicería.
- Conocer las bases parasitológicas y epidemiológicas de las triquinosis y saber realizar e interpretar el examen triquinoscópico.
- Fundamentar un criterio bromatológico sobre las carnes no aptas por causas heterogéneas.
- Saber aplicar la legislación de carnes.

Tema 28. *La carne como agente transmisor de enfermedades.* Enfermedades de origen biológico. Consideraciones generales sobre la epidemiología de las zoonosis transmitidas por la carne. Principales zoonosis de frecuente transmisión por la carne. Normativa legal.

Tema 29. *Toxiinfecciones cárnicas por salmonelas.* Contaminación de la carne «intra-vitam» y «post-mortem» por salmonelas. Salmonelosis primarias, secundarias y accidentales. Medidas preventivas.

Tema 30. *Bases parasitológicas y epidemiológicas de la triquinosis para la interpretación de la inspección de carnes.* Métodos de diagnóstico. Morfología, Ciclo biológico, fases patogénicas y epidemiología de la triquina. Los métodos micrográficos y sus técnicas complementarias. Estado actual y perspectivas de los métodos inmunológicos. Criterios de inspección. Legislación.

Tema 31. *Otras zoonosis parasitarias y parasitosis de importancia en la inspección de carnes.* Especies de equinococos transmisibles a la especie humana. Criterio higiénico. Caracteres parasitológicos y criterio de inspección en las fascioliasis. Cisticercosis y cenurias en inspección de carnes. Estado actual e importancia higiénica de la sarcocistosis y toxoplasmosis en la inspección de carnes. Normativa legal.

Tema 32. *Carnes no aptas por causas heterogéneas.* Carnes tóxicas: Carnes febriles, carnes de animales fatigados y/o mal sangrados.

Carnes no aptas por su estructura anormal y por sus caracteres organolépticos. Carnes de animales con disturbios circulatorios. Carnes de animales con ictericia, uremia, sapremia, septicemia, piemia y de animales tratados con medicamentos. Carnes inmaduras y de animales desnutridos. Criterio bromatológico y normativa legal.

3. ASPECTOS GENERALES DE LA INSPECCION BROMATOLOGICA DE LA CARNE

Objetivos generales

El alumno deberá:

1. *Conocer* los linfocentros de importancia en la inspección de las diferentes especies de carnicería.
2. *Saber realizar* la inspección de dichos ganglios.
3. *Dominar* la metodología de la inspección «ante-mortem» y «post-mortem» de la carne.
4. *Reconocer* los signos de enfermedad en el ganado y saber aplicar la reglamentación sanitaria correspondiente.
5. *Reconocer* las alteraciones patológicas que afectan a la carne y vísceras de las diferentes especies de abasto e *interpretar* su posible etiología.
6. *Proponer* dictamen correspondiente tras la inspección de los animales de carnicería, basándose en la interpretación científica y en la legislación correspondiente.
7. *Conocer* las finalidades, limitaciones y realización del análisis bacteriológico de las carnes en la fase de carnización.

Tema 33. El sistema linfático en la inspección de carnes. Bases anatómicas, histológicas y anatomopatológicas del sistema linfático relacionadas con la inspección de carnes. Topografía ganglionar de las especies de carnicería. Técnicas de investigación de los ganglios en la canal y en las vísceras.

Tema 34. Inspección general de la carne «ante-mortem» y «post-mortem». Fases de inspección de la carne. Significado, organización, ejecución y decisiones en la inspección «ante-mortem». El problema de las matanzas de urgencia. La inspección en las matanzas especiales.

Inspección postmortem de las diferentes especies de carnicería. Normas de rutina básicas en la inspección. Reglamentación de carnes.

Análisis de la carne en la fase de carnización. Muestreo y envío al laboratorio. Finalidad y limitaciones del análisis bacteriológico de la carne. Protocolos del análisis bacteriológico. Interpretación de los resultados. Detección de residuos en carnes. Normativa legal.

INSPECCION BROMATOLOGICA DE LA CARNE EN LA FASE DE COMERCIALIZACION

Objetivos generales

El alumno deberá:

1. *Conocer* las modificaciones de la carne en el proceso de su tratamiento por el frío.
2. *Saber realizar* la inspección de las carnes congeladas.
3. *Saber hacer e interpretar* un análisis bacteriológico de la carne en la fase de comercialización.
4. *Establecer* un dictamen del grado de alteración de la carne en la fase de comercialización.
5. *Aplicar* la legislación correspondiente.

Inspección de la carne en la fase de comercialización. Tipos de alteraciones de la carne en la fase de comercialización. Métodos directos e indirectos de examen bacteriológico en las carnes de mamífero y aves. Interpretación de resultados y legislación. Inspección de carne congelada. Normativa legal.

CARNES DE CAZA

Objetivos generales

El alumno deberá:

1. *Reconocer* las especies de caza y precisar como se realiza la inspección de las mismas.

2. *Conocer* las principales enfermedades que pueden ser vehiculadas al hombre por las carnes de los animales de caza.
3. *Saber aplicar* la legislación correspondiente

Tema 38. *Carnes de caza. Bromatología e inspección.* Especies de carnes de caza de pelo y pluma. Zoonosis transmisibles. Alteraciones de la carne de caza en la fase de comercialización. Normas de inspección sistemática de la caza. Legislación.

6. DERIVADOS CARNICOS Y GRASAS ANIMALES COMESTIBLES

Objetivos generales

El alumno deberá:

1. *Conocer e interpretar* las alteraciones de las carnes curadas.
2. *Saber realizar* la inspección de las carnes curadas.
3. *Distinguir* los tipos de embutidos y fiambres.
4. *Conocer* los fundamentos higiobromatológicos de la elaboración y maduración de embutidos.
5. *Reconocer* los defectos, alteraciones y fraudes de los embutidos y fiambres.
6. *Dominar* la sistemática de la inspección de los embutidos y fiambres.
7. *Saber realizar* el examen higiobromatológico de las grasas animales comestibles.
8. *Conocer* la aplicación de la legislación correspondiente.

Tema 39. *Estudio higiobromatológico de las carnes curadas y ahumadas. Carnes picadas.* Aspectos higiobromatológicos del curado y ahumado de la carne. Factores que influyen en la calidad de las carnes curadas y ahumadas. Procesos alterantes y criterios bromatológico. Inspección de las carnes curadas y ahumadas. El problema higiénico de las carnes picadas. Inspección de la grasa comestible. Normativa legal.

Tema 40. *Estudio higiobromatológico de los embutidos y fiambres.* Los tipos de embutidos y fiambres. Aspectos higiobromatológicos

de su elaboración y modificaciones durante la maduración. Defectos, alteraciones y fraudes. Normativa legal.

Tema 41. *Estudio de la inspección de embutidos y fiambres.* Identificación y examen organoléptico. Análisis de la composición. Investigación de aditivos. Análisis microgológico. Investigación de fraudes. Normativa legal.

CAPITULO CUARTO. PESCADO Y PRODUCTOS DE LA PESCA

1. PESCADOS

Objetivos generales

El alumno deberá:

1. *Reconocer e identificar* las principales especies comestibles de pescado.
2. *Conocer* la composición química del pescado para interpretar su valor bromatológico.
3. *Conocer* las diferentes enfermedades e intoxicaciones transmitidas por el pescado.
4. *Interpretar* las modificaciones postmortales que tienen lugar en el pescado.
5. *Dominar*, en cada caso, los métodos más indicados para la inspección sanitaria y comercial de los productos de la pesca.
6. *Explicar* las modificaciones bromatológicas que se producen en el pescado conservado por el frío y en pescado curado y *saber* la sistemática de su inspección.
7. *Fundamentar* las condiciones que debe tener el transporte de los productos pesqueros y *describir* los aspectos higiénicos de los canales de comercialización del pescado.
8. *Saber aplicar* la legislación correspondiente.

Tema 42. *Fundamentos para el estudio bromatológico del pescado.* Estudio de los caracteres del pescado. Músculos, esqueleto y órganos internos. Especies comestibles.

Tema 43. *Aspectos higio-bromatológicos de la comercialización de los productos de la pesca.* Medicinas higiénicas a bordo, en tierra,

en la distribución y en la venta. Aspectos higiénicos en los canales de comercialización del pescado. Pesca fraudulenta. Vendas y Tallas.

Tema 44. *Composición química y valor bromatológico del pescado.* Carnes de pescado. Composición química general y variaciones. Composición nitrogenada, lipídica, glucídica, mineral y vitamínica. Digestibilidad y valor nutritivo.

Tema 45. *Modificaciones post-mortales del pescado.* Autólisis aseptico. Degradación bacteriana. Modificaciones higio-bromatológicas en el curso de la alteración.

Tema 46. *Especies no comestibles de pescado. Peces tóxicos. Enfermedades. Fraudes.* Peces tóxicos para manipuladores (Ictioalergias, ictio-toxismos). Peces tóxicos por ingestión: ictio-hemotoxismos, ictio-ootoxismos e ictio-sarcotoxismos. Contaminantes de origen químico en el pescado. Enfermedades del pescado de interés bromatológico. Criterio bromatológico.

Tema 47. *Inspección bromatológica del pescado fresco.* Problemas a resolver relacionados con la especie y con la calidad. Métodos organoléptico. Escalas puntuadas (fraudes). Métodos de análisis químicos. Pruebas bacteriológicas. Normativa legal.

Tema 48. *Inspección bromatológica del pescado conservado por el frío y del pescado curado.* Modificaciones y alteraciones del pescado congelado. Patrones microbiológicos de calidad. Métodos de diferenciación entre pescado fresco y congelado. Fraudes. Inspección del pescado curado: salado, ahumado y conservado. Otros productos derivados de origen pesquero. Normativa legal.

1. MOLUSCOS Y CRUSTACEOS

Objetivos generales:

El alumno deberá:

1. *Identificar* las especies comestibles de Lamelibranquios, Gasterópodos, Cefalópodos y Crustáceos.
2. *Conocer* su valor nutritivo.
3. *Saber aplicar*, en cada caso, los métodos más indicados para su inspección sanitaria y comercial de moluscos y crustáceos comestibles.

3. *Conocer* las enfermedades que pueden ser transmitidas al hombre por los moluscos y crustáceos.

4. *Fundamentar y controlar* los aspectos higiénicos de la depuración de moluscos.

5. *Aplicar* la legislación correspondiente.

Tema 49. *Bromatología e inspección de los moluscos.* Constitución anatómica de los lamelibranquios. Especies comestibles. Composición química y valor nutritivo. Inspección de bivalvos: determinación de vitalidad y frescura. Estudio sanitario. Toxicidad y control bacteriológico. Legislación. Depuración de moluscos. Bromatología e inspección de los gasterópodos y cefalópodos de interés comercial.

Tema 50. *Bromatología e inspección de crustáceos de interés comercial.* Constitución anatómica, composición química y valor nutritivo. Especies comestibles. Estudio sanitario. Inspección y criterio bromatológico. Normativa legal.

CAPITULO QUINTO. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS

1. ASPECTOS HIGIOBROMATOLOGICOS DE LA LECHE DE CONSUMO

Objetivos generales:

El alumno deberá:

1. *Conocer* los diferentes tipos de leches de consumo.
2. *Señalar* las características químicas y físicas de la leche y *fundamentar* sus propiedades.
3. *Describir* las variaciones de composición de la leche y *fundamentar* sus repercusiones.
4. *Comprender* las fuentes de contaminación de la leche y *conocer* las enfermedades transmitidas por ella.
5. *Conocer* las sustancias tóxicas vehiculadas por la leche y el peligro que esto supone para la salud pública.
6. *Definir* el concepto de calidad higiénica de la leche.

7. Enumerar las características higiénicas que deben reunir los establos.
8. Conocer los requisitos higiénicos que deben tener las salas de ordeño.
9. Saber plantear la inspección de una vaquería.
10. Interpretar la legislación correspondiente.

Tema 51. Leches de consumo humano. Composición bromatológica. Tipos de leche. Composición química y constitución física. Variaciones en su composición. Valor nutritivo de la leche.

Tema 52. Enfermedades transmitidas por la leche. Fuentes de contaminación de la leche. Bacterias, rickettsias, virus, hongos, toxinas vegetales, etc., vehiculados por la leche y responsables de enfermedades en el hombre. Presencia de antibióticos en la leche. Importancia higiénica y métodos de determinación. Funguicidas y otros biocidas en la leche. Medicamentos. Productos químicos.

2. INSPECCION BROMATOLOGICA DE LA LECHE

Objetivos generales

El alumno deberá:

1. Describir e interpretar los diferentes métodos de inspección organoléptica, física, química y físico-química de la leche.
2. Comprender los fundamentos del examen higiénico de la leche.
3. Realizar e interpretar el examen bacteriológico de la leche.
4. Valorar la importancia de la colimetría de la leche.
5. Conocer la composición legal de la leche e investigar su calidad y fraudes.
6. Saber aplicar la legislación correspondiente.

Tema 53. Inspección organoléptica y físico-química de la leche. La toma de muestras en la inspección de la leche. Normativa legal. Examen organoléptico de la leche. Pruebas físicas en la inspección de la leche. Examen de la composición química. Los métodos instrumentales rápidos de análisis de la leche.

Tema 54. Examen higiénico y microbiológico de la leche: Métodos indirectos de control higiénico de la leche. Análisis bacteriológico

de la leche por métodos que utilizan preparaciones microscópicas o cultivos microbianos. Control microbiológico legal. Examen citológico de la leche y significado sanitario.

Tema 55. La composición legal de la leche y el reconocimiento de los fraudes. La composición legal de la leche natural y el problema de la calidad. Pago de la leche según su calidad. Normativa legal. Principales adulteraciones de la leche y su detección. Legislación sobre leche. Centrales lecheras.

COMERCIALIZACION DE LA LECHE DE CONSUMO. ESTUDIO HIGIOBROMATOLOGICO

Objetivos generales

El alumno deberá:

1. Comprender la importancia que tiene las características de las leches pasteurizada, UHT y esterilizada.
2. Conocer las pruebas de control de las leches pasteurizada, esterilizadas y UHT.
3. Interpretar los efectos de los tratamientos térmicos sobre los constituyentes normales de la leche.
4. Señalar las características bromatológicas de las leches conservadas.
5. Saber realizar el control bromatológico de las leches concentradas y pulverizadas.
6. Aplicar la legislación correspondiente.

Tema 56. Estudio higiénico-bromatológico de las leches tratadas por el calor. Significado higiénico del tratamiento térmico de la leche. Leche pasteurizada, leche esterilizada y leche UHT. Efectos del tratamiento térmico sobre los constituyentes de la leche y modificaciones de valor nutritivo. Control de la leche pasteurizada. Pruebas de la fosfatasa y peroxidasa. Control de la leche esterilizada y de la leche UHT. Normativa legal.

Tema 57. Estudio higio-bromatológico de las leches conservadas (evaporada, condensada y en polvo). Leches especiales. Características de la leche evaporada y condensadas. Control bromatológico. Inspección. Caracteres y valor nutritivo de la leche en

polvo. Alteraciones y adulteraciones. Control bromatológico de la leche en polvo. Leches especiales. Normativa legal

4. PRODUCTOS LACTEOS DERIVADOS Y HELADOS

Objetivos generales

El alumno deberá:

1. *Conocer* la importancia bromatológica de las leches fermentadas.
2. *Valorar* la importancia higiénica de la fabricación de helado.
3. *Describir* y saber realizar los métodos de inspección de leches fermentadas y helados.
4. *Explicar* los caracteres de composición de la nata y mantequilla, para fundamentar su valor nutritivo.
5. *Conocer* el valor nutritivo de los quesos.
6. *Reconocer* los diferentes tipos de quesos.
7. *Describir* y *conocer* los métodos de inspección de quesos.
8. *Saber* aplicar la reglamentación correspondiente.

Tema 58. Estudio higio-bromatológico de las leches fermentadas. Composición química y microbiológica de las leches fermentadas. Valor nutritivo de las mismas. Aspecto higiénico de su elaboración. Métodos analíticos de control de las leches fermentadas y normas de inspección.

Tema 59. Estudio bromatológico de los helados. Inspección y control. Normativa legal.

Tema 60. Estudio higio-bromatológico e inspección de la nata y mantequilla. Composición de la nata y mantequilla. Calidad y clasificación de la nata y mantequilla. Defectos y falsificaciones. Criterio bromatológico. Estudio de su inspección. Normativa legal.

Tema 61. Bromatología e inspección de los quesos. Aspectos higio-bromatológicos de la elaboración de los quesos y modificaciones durante la maduración. Composición química y valor nutritivo. Alteraciones y adulteraciones. Tipificación. Estudio de su inspección. Estudio higio-bromatológico de la cuajada. Normativa legal.

CAPITULO SEXTO. HUEVOS DE CONSUMO

Objetivos generales

El alumno deberá:

1. *Conocer* las estructuras internas y externas del huevo.
2. *Interpretar* la composición química y el valor nutritivo.
3. *Señalar* las características diferenciales del huevo en las diferentes especies.
4. *Explicar* la calidad de origen del huevo y las alteraciones de la calidad.
5. *Saber aplicar* los exámenes organolépticos, químicos y físico-químicos que se pueden realizar en la inspección del huevo.
6. *Saber determinar* la calidad interna del huevo y realizar su clasificación comercial.
7. *Saber aplicar* la legislación correspondiente.

Tema 62. Bromatología de los huevos de consumo. Estructura de los huevos de consumo. Composición química. Valor nutritivo. Ovoproductos.

Tema 63. Inspección bromatológica de los huevos. Calidad de origen y alteraciones de la misma. Envejecimiento y pérdida de la calidad. Técnica de la inspección en huevos entero y/o abierto. Centrales de inspección y clasificación de huevos. Normativa legal. Inspección de ovoproductos.

CAPITULO SEPTIMO. MIELES

Objetivos generales

El alumno deberá:

1. *Explicar* las características de la composición química de la miel y de su valor nutritivo.
2. *Conocer* la existencia de mieles tóxicas.
3. *Conocer* los diferentes procedimientos de tipificación de mieles.
4. *Reconocer* las principales alteraciones y adulteraciones.

5. *Establecer* la sistemática de la inspección de mieles.
6. *Saber aplicar* la legislación correspondiente.

Tema 64. *Bromatología e inspección de la miel de abeja.* Composición química de la miel. Valor nutritivo. Mielés Tóxicas. Tipificación de mieles. Alteraciones y adulteraciones de la miel. Estudio de su inspección. Normativa legal.

CAPITULO OCTAVO. ALIMENTOS VEGETALES

Objetivos generales

El alumno deberá:

1. *Identificar* las diferentes especies comestibles de hongos y reconocer las especies de hongos tóxicos.
2. *Mencionar* los diferentes síndromes tóxicos causados por el consumo de hongos venenosos.
3. *Conocer* la composición química y el valor nutritivo de los hongos.
4. *Destacar* las consecuencias bromatológicas de los cambios fisiológicos de los productos hortofrutícolas.
5. *Precisar* las alteraciones microbiológicas de los alimentos vegetales.
6. *Saber aplicar* los diferentes métodos de inspección en los alimentos vegetales.
7. *Aplicar la legislación correspondiente.*

Tema 65. *Hongos Comestibles. Estudio higio-bromatológico.* Composición. Alteraciones y reconocimiento bromatológico de los hongos comestibles. Diferenciación entre hongos comestibles y hongos venenosos. Especies de hongos tóxicos. Síndromes y sustancias activas. Principales especies comestibles. Inspección y control. Normativa legal.

Tema 66. *Estudio higio-bromatológico de frutas y derivados, verduras y hortalizas.* Clasificación. Composición química. Valor nutritivo. Los cambios fisiológicos y sus consecuencias bromatológicas. Alteraciones. Microbiología y alteraciones. Tipificación. Centrales hortofrutícolas. Normas de inspección.

CAPITULO NOVENO. PRODUCTOS ALIMENTICIOS DE LA INDUSTRIA CONSERVERA PREPARACIONES ALIMENTARIAS DE USO INMEDIATO

Objetivos generales

El alumno deberá:

1. *Interpretar* la influencia del tratamiento térmico sobre los caracteres bromatológicos del alimento enlatado.
2. *Identificar* las causas de alteración y decomiso.
3. *Conocer* la metodología del muestreo e inspección.
4. *Saber aplicar* la legislación correspondiente.
5. *Conocer* la importancia higiénica de la industria de elaboración de platos preparados.
6. *Saber inspeccionar* las preparaciones culinarias de uso inmediato y los establecimientos en que éstas se expenden.

Tema 67. *Estudio higio-bromatológico de las conservas estabilizadas por tratamiento térmico.* Influencia del tratamiento térmico sobre los caracteres bromatológicos del alimento enlatado. Alteraciones de las conservas y criterio sanitario. Estudio de su inspección: muestreo, examen del envase y examen del contenido. Normativa legal.

Tema 68. *Alimentos precocinados y preparados.* Clasificación. Composición y valor nutritivo. Inspección y control. Normativa legal.

BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA

BROMATOLOGIA GENERAL Y ANALISIS

1. **ALLENJO, C.**, 1980. *Enciclopedia de la Inspección Veterinaria y Análisis de alimentos.* Espasa Calpe. Madrid.
2. **BURCHMIN, G.** 1967. *Inspección Veterinaria de Alimentos.* Ed. Acribia. Zaragoza.
3. **BRONHIMA, O. R.**, 1982. *Introducción a la Ciencia de los alimentos.* Vol. I y II. Ed. Reverté. Barcelona.

- HART, F. L. y J. J. FISHER, 1977. *Análisis moderno de los alimentos*. Ed. Acribia. Zaragoza.
- HOWARD, R. R. 1985. *Sanidad alimentaria*. Ed. Acribia. Zaragoza.
- LINDNER, E., 1978. *Toxicología de los alimentos*. Ed. Acribia. Zaragoza.
- LUCK, E., 1981. *Conservación química de los alimentos*. Ed. Acribia. Zaragoza.
- MINISTERIO DE SANIDAD Y CONSUMO, 1985. *Análisis de alimentos. Métodos Oficiales y recomendados por el Centro de Investigación y control de Calidad*. Servicio de Publicaciones del Ministerio de Sanidad y Consumo. Madrid.
- WILLIAMS, S. (ed.), 1990. *Official Methods of analysis of the Association of Official Analytical Chemists*. 15.^a ed. Ass. Off. Chemists. Washington.
- BELITZ, H. D., GROSCH, W. 1988. *Química de los alimentos*. Ed. Acribia. Zaragoza.
- HUBBERT, W. T. y HAGSTAD, H. 1986. *Food Quality Control*. The Iowa State University Press. Ames.

HIGIENE BROMATOLOGICA GENERAL

- ANONIMO, 1982. *Técnicas para el análisis microbiológico de los alimentos y bebidas*. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición. Ministerio de Sanidad y Consumo. Madrid.
- BAMWART, G. J., 1982. *Microbiología básica de los alimentos*. Anthos, S. A. Barcelona.
- FRAZIER, W. C., 1985. *Microbiología de los alimentos*. 3.^a ed. Ed. Acribia. Zaragoza.
- GUIRAUD, J. y P. GALZY, 1980. *L'analyse microbiologique dans les industries alimentaires*. Les editions de lúsiennais nouvelle. Paris.
- HOBBS, B. C. y R. J. GILBERT, 1986. *Higiene y Toxicología de los alimentos*. Ed. Acribia. Zaragoza.
- I.C.M.S.F., 1981, 1983. *Microorganismos de los alimentos*. Vol 1 y 2. Ed. Acribia. Zaragoza.
- I.C.M.S.F., 1983, 1984. *Ecología microbiana de los alimentos*. Vol. 1 y 2. Ed. Acribia. Zaragoza.
- MOSSEL, D. A. A. y B. MORENO, 1985. *Microbiología de los alimentos*. Ed. Acribia. Zaragoza.

- I.C.M.S.F., 1991. *El sistema HACCP en el control microbiológico de los alimentos*. Ed. Acribia. Zaragoza.
- BERACHE, R. 1986. *Toxicologie et securité des aliments*. Ed. Acribia. Zaragoza.

CARNES DERIVADOS CARNICOS

- ABURUBALI, M. y A. STRADELLI, 1969. *Los mataderos*. Ed. Acribia. Zaragoza.
- BARTELS, H., 1971. *Inspección Veterinaria de la carne*. Ed. Acribia. Zaragoza.
- BRUNNER, A. S., 1981. *Higiene e Inspección de la carne*. Ed. Acribia. Zaragoza.
- BORETTI, K., 1971. *Embutidos: elaboración y defectos*. Ed. Acribia. Zaragoza.
- CHERNIAU, 1982. *Higiene et technologie de la viande fraiche*. París.
- GROSSKLAUS, D., 1979. *Inspección sanitaria de la carne de ave*. Ed. Acribia. Zaragoza.
- LAWRIE, R. A., 1985. *Ciencia de la carne*. Ed. Acribia. Zaragoza.
- BOZO LORA, R., 1986. *El sistema linfático en la inspección de la carne*. Facultad de Veterinaria de la Universidad de Córdoba.
- DE FANTE GIL, J., COSTA DURAO, J. 1989. *Atlas de Inspección de la Carne*. Ediciones Grass. Lisboa.

PESCADOS Y MARISCOS

- DE JUANA, E., 1987. *Guía de pescados y mariscos de consumo usual en España*. Ed. Omega. Madrid.
- KUTZMANN, U. et al., 1974. *Inspección veterinaria de pescados*. Ed. Acribia. Zaragoza.
- BOUSSET, J. et G. TIXERANT, 1973. *Les produits de la peche. Identification des principales especes. Appreciation de l'etat de fraicheur*. Ed. Informations techniques des Services Veterinaires.
- MORENO, B., 1990. *Higiene e Inspección de carnes*. León.

LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS

- R. K. ROBINSON, 1987. *Microbiología lactológica*. Ed. Acribia. Zaragoza.
- P. CIMIANO CASADO, 1982. *Métodos de análisis lactológicos*. Industrias lácteas españolas.
- CH. ALAIS, 1985. *Ciencia de la leche*. Ed. Reverté. Barcelona.

CUESTIONARIO DE TRABAJOS PRACTICOS

1. Trabajos practicos sobre muestreo alimentario.
2. Trabajos prácticos sobre higiene bromatológica general.
3. Trabajos prácticos sobre carnes y productos cárnicos.
4. Trabajos prácticos de productos de la pesca.
5. Trabajos prácticos sobre leche y productos lácteos.
6. Trabajos prácticos sobre huevos.
7. Trabajos prácticos sobre mieles.
8. Trabajos prácticos sobre alimentos vegetales.
9. Trabajos prácticos sobre conservas.
10. Trabajos prácticos sobre platos preparados.
11. Visitas programadas a centros relacionados con la industria alimentaria.

PROFESORES

Teoría

- Dr. Antonio Herrera Marteache
- Dr. Javier Yangüela Martínez
- Dra. Consuelo Pérez Arquillué
- Dra. Pilar Conchello Moreno
- Dr. Domingo Blanco Parmo
- Dr. Agustín Ariño Moneva

Prácticas

- Dr. Antonio Herrera Marteache
- Dr. Javier Yangüela Martínez

- Dra. Consuelo Pérez Arquillué
- Dra. Pilar Conchello Moreno
- Dr. Domingo Blanco Parmo
- Dr. Agustín Ariño Moneva
- Dr. Juan José Carramiñana Esteban
- D^a. Carmina Rota Garcia

FECHAS Y HORARIOS

Teoría

3 días semanales.

Prácticas

Fecha de comienzo: 15 Octubre 1991

N.º de Prácticas: 40

Periodo de impartición: de Octubre a Mayo.

Voluntarias: No.

Horas semanales: 20.

Además se realizan dos Seminarios prácticos de toma de muestras alimentarias (4 horas) y visitas prácticas a Merca Zaragoza.

EVALUACIONES

Se realizará un examen parcial eliminatorio de materia aproximadamente en Marzo. Para eliminar la materia es necesario una calificación de 6,5-7.

Los exámenes finales serán escritos y orales (éstos son optativos).