



INSTITUTO SUPERIOR SANTA CATALINA SPEPM 0408
TECNICATURA SUPERIOR EN LABORATORIO QUÍMICO BIOLÓGICO
ESPACIO CURRICULAR: PASANTÍAS. (ALIMENTOS)
Programa de examen

EJE 01: SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA

Área teórica: Seguridad e Higiene Alimentaria. Conceptos básicos. Cadena Agroalimentaria. Responsabilidades. Definiciones básicas. Contaminación: tipos. Factores de crecimiento. Etas: definiciones básicas. Tipos de Etas. Agentes etiológicos más frecuentes. Alimentos: clasificación por riesgo. Lugares de elaboración: escala de riesgo. Riesgo sanitario por expendio inadecuado. Inspectoría: conceptos. Inspección tradicional vs Control de procesos. Estrategia de la inspectoría. El inspector: Funciones. Marco legal. Ejes de seguridad. BPM. POES. HACCP. Diagramando la auditoria: objetivos y desarrollo. Checklist. Criterios de Evaluación.

Área Práctica: Simulación de desarrollo de auditorías en establecimientos expendedores/fraccionadores con entrega de informes y devolución de mejoras en los aspectos técnicos del área de Bromatología.

EJE 02: LABORATORIO DE BROMATOLOGÍA:

Área teórica: Realizar análisis de productos alimenticios, producto final, en proceso de elaboración, materia prima, etc. Investigar la composición química de los alimentos mediante la aplicación de técnicas analíticas apropiadas que constaten la genuinidad de un producto. Detectar adulteraciones o fraudes en alimentos que han sido sustraídos total o parcialmente de sus principios o de sus componentes útiles. Verificar el estado de conservación de productos cuya composición o naturaleza pueden ser modificadas por agentes físicos, químicos o microbiológicos. Delatar falsificaciones de productos que pretenden presentarse con la apariencia de otros de mejor calidad, a través de evaluaciones analíticas que demuestren su identidad. Preparar reactivos y valorar soluciones para el uso de determinaciones analíticas. Confección de informes con los resultados obtenidos en las distintas determinaciones analíticas realizadas.

Área Práctica: Toma de muestras. Análisis fisicoquímico de agua y leche, miel, aceites y otros productos: yerba mate y te, hierbas. Alimentos libres de gluten. Preparación de Reactivos frecuentes para determinaciones fisicoquímicas. Desarrollo de rotulado nutricional de un alimento en registro provincial (RPEA, RPAA, etc.), planillas de entrega de registros al Ministerio de Salud de la Provincia. Elaboración de diagramas de flujo. Gestión de equipos: verificación y calibración de balanzas, Espectrofotómetro, pH metro. Practico de densidad de la leche para comprobar su genuinidad. Determinación del contenido de humedad en alimentos rutinarios: Yerba Mate, harina, etc. Determinación de Sólidos solubles en extractos de yerba mate.



INSTITUTO SUPERIOR SANTA CATALINA SPEPM 0408
TECNICATURA SUPERIOR EN LABORATORIO QUÍMICO BIOLÓGICO
ESPACIO CURRICULAR: PASANTÍAS. (ALIMENTOS)
Programa de examen

EJE 03: TRABAJO FINAL INTEGRADOR

Área Teórica: Normativas de presentación. Aspectos generales. Redacción de Objetivos generales. Redacción de objetivos específicos. Materiales y Métodos. Redacción de Resultados. Discusiones. Citas bibliográficas y anexos complementarios.

Área Práctica: Trabajo Final Integrador acerca de un producto alimenticio. Determinaciones fisicoquímicas ensayadas en laboratorio: Humedad, Cenizas, Carbohidratos, pH, sólidos solubles, conductividad, etc. Comparación de los resultados con el rotulo correspondiente y la legislación alimentaria.



INSTITUTO SUPERIOR SANTA CATALINA SPEPM 0408
TECNICATURA SUPERIOR EN LABORATORIO QUÍMICO BIOLÓGICO
ESPACIO CURRICULAR: PASANTÍA (CLINICA)
Programa de examen

EJE 01: FASE PRE-ANALÍTICA

Estructura de trabajo en un laboratorio clínico. Bioseguridad en el laboratorio clínico. Importancia de la fase pre-analítica, errores comunes. Pedido médico. Preparación e instrucciones al paciente. Materiales y reactivos para recolección de muestras de sangre, orinas, heces y para cultivos microbiológicos. Criterios de rechazo de muestras. Toma de muestra: punción venosa, hisopado nasal y faríngeo, obtención de muestras para micología. Derivaciones y manejo de muestras en salas de internación.

EJE 02: FASE ANALÍTICA Y POST-ANALÍTICA

Importancia de la fase analítica, errores comunes. Métodos generales de análisis. Control de calidad en el laboratorio clínico. Determinaciones en sector de hematología. Determinaciones en sector de química. Determinaciones en sector de serología. Determinaciones en sector de orina y parasitología. Otros líquidos biológicos (LCR, líquido sinovial, etc.). Importancia de la fase post-analítica, errores comunes