

GUÍA PARA LA REALIZACIÓN DE SEMINARIO DE INTRODUCCIÓN A LA BROMATOLOGÍA-2015

Temas propuestos:

1. Conservas y confituras
2. Quesos y yogur
3. Chacinados
4. Pastas frescas y secas

Fecha límite para presentación del escrito: lunes 16 de noviembre 2015

Fecha exposición oral: 19 de noviembre 2015

El Seminario se aprobará cuando el alumno apruebe la elaboración de un *trabajo escrito* y su *exposición oral*.

A-TRABAJO ESCRITO:

1. Extensión: deberá tener una extensión mínima de 10 páginas y no mayor a 15.
2. Generalidades relacionadas al alimento/seleccionado. Clasificación, subproductos
Definiciones del CAA.
3. Composición –química del /los productos
4. Elaboración de subproductos (diagrama de flujo) sencillo
5. Atributos de calidad Bromatológica del /los productos
6. Técnicas Analíticas para el control de la Calidad Bromatológica
7. Incluir Bibliografía

B-EXPOSICIÓN ORAL:

Exposición mediante medios audiovisuales del trabajo. Tiempo estimado 15 min.

Entregar la presentación.