

## TRABAJOS PRÁCTICOS INTRODUCCIÓN A LA BROMATOLOGÍA

CADA COMISIÓN DE TRABAJO DEBERÁ TRAER LAS SIGUIENTES MUESTRAS DE ALIMENTOS PARA LA REALIZACIÓN DE LOS MISMOS

### Laboratorio N° 1

**Fecha:** 27/08

**Temas:** Alteraciones microbiológicas de los alimentos

**Muestras:** proporcionadas por la docente responsable *Bioq. Silvina Farrando*

### Laboratorio N° 2

**Fecha:** 10/09

**Temas:** Composición nutricional de los Alimentos I y II

**Muestras:** harina tipo 0, 00, 000, 0000. Cantidad necesaria: 25 g aprox.

Miel líquida: 10 mL

Leche en polvo descremada. Cantidad necesaria: 15 g

### Laboratorio N° 3

**Fecha:** 01/10

**Temas:** Alimentos Farináceos y azucarados.

**Muestras:** Harinas para tipificación proporcionadas por la docente responsable *Dra. Alejandra Camargo*.

Harina tipo 0000. Cantidad necesaria: 50 g

**Temas:** Alimentos vegetales frescos

**Muestras:** tomate y manzana fresca. Cantidad necesaria: 2-3 unidades.

**Temas:** Alimentos vegetales en conserva

**Muestras:** durazno en almíbar y jardinera de verduras. Cantidad necesaria: 1 unidad de cada una.

### Laboratorio N° 4

**Fecha:** 22/10

**Temas:** Alimentos Grasos.

**Muestras:** aceite vegetal de girasol y oliva. Cantidad necesaria: 250 mL de cada uno

**Temas:** Bebidas

**Muestras:** vino tinto. Cantidad necesaria: 100 mL