

TRABAJOS PRÁCTICOS INTRODUCCIÓN A LA BROMATOLOGÍA

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

Trabajo Práctico de aula N° 1 y N° 2

Fecha: 13/08

Temas: Tipos de Alimentos. Rotulación de los alimentos

Muestras: deberán asistir con 5 envases diferentes de alimentos.

Trabajo Práctico de Laboratorio

Fecha: 20/08

Temas: Microorganismos Alterante de Alimentos

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

Trabajo Práctico de Laboratorio N° 3 y N° 4

Fecha: 27/08

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

Trabajo Práctico de Laboratorio N° 5

Fecha: 10/09

Temas: Grasas y aceites.

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

Trabajo Práctico de Laboratorio N° 6 y N° 7

Fecha: 24/09

Temas: Alimentos vegetales

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.

Trabajo Práctico de Laboratorio N° 8

Fecha: 01/10

Temas: Alimentos Farináceos y azucarados.

Muestras: Harinas para tipificación proporcionadas por la docente.

Harina tipo 0000. Cantidad necesaria: 50 g

Trabajo Práctico de Laboratorio N° 9

Fecha: 08/10

Temas: Bebidas Fermentadas

Muestras: vino tinto. Cantidad necesaria: 100 mL