

- **OBJETIVOS:** Aprender los análisis básicos de los alimentos y métodos de laboratorios específicos para cada nutriente o alimento determinado.
- **TEMAS:** Laboratorios de análisis bromatológicos.

GUIA PRACTICA DE ANALISIS BROMATOLOGICOS

1. En la última clase áulica vimos los diferentes métodos de análisis bromatológicos, ante el siguiente listado, elegir por grupo expositor 4 o 5 contenidos para buscar información sobre cada práctica y exponer una vez retornemos actividades escolares.
 - a- GENERAL:
Densidad, Extracto soluble, Humedad, Residuo Fijo, Sustancia minerales, Sustancias volátiles.
 - b- USO RESTRINGIDO:
Acidez, Ph, Fibra, Lípidos, Índice de yodo, Metales y metaloides, Conservadores, Colorantes, Pesticidas, Cenizas.
 - c- ESPECIALES:
Identificación y valoración de ácidos, Identificación y valoración de vitaminas, Azúcares en particular, Lípidos en particular, Fraccionamiento proteico, Índices químicos especiales, Antibióticos, Sustancias minerales en particular, Determinaciones reológicas, Estudio de envases.
 - d- PRACTICOS BASICOS:
Humedad, Proteínas, Glúcidos, Lípidos, Cenizas, Fibra.
2. Como no debemos salir de nuestros hogares, cada presentación deberá hacerse por partes y dividirse los diferentes métodos entre cada expositor.
3. Cada presentación debe contar con imágenes específicas de cada método propuesto, a qué tipo de alimentos se le realiza dicha práctica y se pueden adjuntar videos para su explicación

Forma de presentación: El trabajo práctico se deberá presentar el primer día que retomen las actividades escolares de dicha materia.

Fecha de entrega límite: Miércoles 1 de abril, en retorno a las actividades escolares.

Criterios de evaluación:

- ✚ Presentación en tiempo y forma.
- ✚ Justificación de cada respuesta
- ✚ Selección de las imágenes.

Todo lo solicitado se habló con anterioridad en clases. De todos modos, pueden consultar a cada docente en sus respectivos correos.

Pueden utilizar para su estudio muchas herramientas y aprender del manejo de internet.

.

