LABORATORIO DE BROMATOLOGÍA COMO REQUISITO PARA PRESENTAR LA 3RA O 5TA OP.

**ETAPA 1 INTRODUCCIÓN A LA BROMATOLOGIA**

1. Define los siguientes conceptos:
2. Bromatología
3. Antropobromatología
4. Zoobromatología
5. Nutriente
6. Carbohidratos
7. Proteínas
8. Lípidos
9. Vitaminas
10. Minerales
11. Características organolépticas
12. Mencione las propiedades sensoriales de los alimentos
13. Mencione 5 presentaciones de leche que se pueden encontrar en el mercado
14. Mencione las alteraciones de origen microbiano en la leche
15. Dibuje o inserte la composición de las partes del huevo
16. Explique cuáles son y en que consisten las propiedades del huevo

**ETAPA 2 CARNES Y PESCADO**

1. Explique cuáles son y en qué consisten las propiedades sensoriales de la carne
2. Defina carne de res, pollo, cerdo y pescado
3. Insertar, dibujar o pegar una estampa de los cortes de las carnes de res
4. Realizar la evidencia de aprendizaje de la etapa 2 y revisar en su libro de bromatología en la página 103 los criterios de desempeño para su elaboración

**ETAPA 3 CEREALES Y LEGUMINOSAS**

1. Defina el termino cereal
2. Defina el termino leguminosa y de ejemplos de algunas de ellas
3. Insertar, dibujar o pegar una estampa de la estructura de los cereales
4. Complete el siguiente cuadro con lo que se pide

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| CEREAL | Lugar de origen | Clasificación o tipos | Derivados |
| Trigo |  |  |  |
| Arroz |  |  |  |
| Maíz |  |  |  |
| Avena |  |  |  |

1. Mencione las tres enfermedades ocasionadas por el consumo de leguminosas
2. Realice un muestrario de cereales y leguminosas con un mínimo de 15 diferentes productos

**ETAPA 4 HORTALIZAS Y VERDURAS**

1. Defina Hortaliza
2. Describa la clasificación de las verduras desde el punto de vista botánico
3. Describa la alteración de las hortalizas
4. Defina frutas
5. Mencione la clasificación de las frutas de acuerdo a las siguientes características
6. Por su naturaleza
7. Por la forma de la semilla
8. Por el proceso de maduración
9. Describa la alteración de las frutas y los factores que lo favorecen