



**UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO**  
**FACULTAD DE INGENIERIA**



**GUÍA DE PRÁCTICAS**  
**PERIODO ACADÉMICO: 2024-15**

**VERSIÓN: 1**

**Páginas 1**

<b>CARRERA:</b> AGROINDUSTRIA	<b>DOCENTE:</b> ANA MEJÍA LÓPEZ	<b>SEMESTRE: SEPTIMO</b> <b>PARALELO: A</b>
----------------------------------	------------------------------------	--

<b>NOMBRE DE LA ASIGNATURA:</b> INVESTIGACION Y DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS	<b>CÓDIGO DE LA ASIGNATURA:</b> GP531174	<b>LABORATORIO A UTILIZAR:</b> LABORATORIOS DE AGROINDUSTRIA
--	--	---

<b>Práctica N°:</b> 1	<b>Tema:</b> Ensayos a escala de laboratorio de nuevos productos a partir de la innovación de productos existentes	<b>Duración</b> 16 HORAS	<b>N° Grupos</b> 35	<b>N° estudiantes (por Grupo)</b> 7 de 5
--------------------------	---	-----------------------------	------------------------	---

**Objetivos de la práctica:**

- Realizar pruebas preliminares de los productos seleccionados.
- Aplicar análisis físico químicos, sensoriales y microbiológicos para determinar calidad y estabilidad

**Equipos, Materiales, Insumos:**  
Los requeridos según los productos elaborados

**Procedimiento**  
Realizar los ensayos necesarios hasta obtener el producto que cumpla las características diseñadas

**Resultados:**  
Presentar los productos y los resultados de calidad y composición

**Anexos.**

- Fotografías del proceso y del producto

**Referencias bibliográficas:**  
Guía para El Desarrollo de Nuevos Productos Alimenticios. <https://es.scribd.com/document/476630115/Guia-para-el-Desarrollo-de-Nuevos-productos-Alimenticios>  
Manual de análisis de alimentos <https://www.uv.mx/qfb/files/2020/09/Manual-Analisis-de-Alimentos-1.pdf>

Fecha de Revisión y Aprobación: 01 de mayo del 2024

Firma Director de Carrera:.....

Firma Docente: .....

