

		UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO FACULTAD DE INGENIERIA			
GUÍA DE PRÁCTICAS PERIODO ACADÉMICO: 2024-15				VERSIÓN: 1	
				Páginas 1	
CARRERA: AGROINDUSTRIA		DOCENTE: ANA MEJÍA LÓPEZ		SEMESTRE: SEPTIMO PARALELO: A	
NOMBRE DE LA ASIGNATURA: INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS		CÓDIGO DE LA ASIGNATURA: GP531174		LABORATORIO A UTILIZAR: LABORATORIOS DE AGROINDUSTRIA	
Práctica N°: 2	Tema: Elaboración del producto 1 a escala piloto	Duración 4 HORAS	N° Grupos 35	N° estudiantes (por Grupo) 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: