

# INFORME DEL ESTUDIANTE ASESOR



## ASIGNATURA: Análisis Sensorial

Examen final: es importante recordar que para el examen final nos darán 11 preguntas de las cuales deberemos hacer 10.

Prácticas: las prácticas se realizan los lunes, de la práctica hecha se suelen mandar tareas para completar la información que se entregaran a la semana siguiente de la práctica realizada.

## ASIGNATURA: Conservación

Como se especificó en el anterior informe todos los días se realizan exámenes en clase mediante educlik por el momento vamos por el tema 11, es importante recordar que todas las preguntas del educlik saldrán en el examen

Respecto a los trabajos (seminario) se entregara el power una semana antes de la presentación del mismo.

Respecto a las prácticas recordar que la practica nº 4 tiene dos partes y a la vuelta de vacaciones realizaremos la segunda parte

## ASIGNATURA: Tecnología de carnes y pescados

Exámenes parciales: el 16/03/16 examen del tema 1 y temas 2.1 y 2.2

Trabajos: el día 11 y 23 de marzo se realizó un seminario por parejas sobre noticias relativas a productos cárnicos o pesqueros que pueden afectar al ser humano. Para después de semana santa se deberá realizar una ficha de un producto cárnico (la ficha la dio en clase) (para los alumnos que no fueron a clase les recomiendo que entren en el apartado de material de la asignatura y en el bloque 3 verán ejemplos de fichas para poder realizarlas). Por otro lado a lo largo de este mes se deberá realizar un trabajo por parejas de un producto tradicional (cárnico o pesquero) abarcando todos los puntos desde legislación, etiquetado, elaboración que vemos durante los temas de la asignatura.

Prácticas: se realizarán grupos de tres y se elaborará un informe por grupo se debe llevar bata días de practicas :

26 /02/16 12:30 14:30 LABORATORIO (EDIF. LOS LIMONEROS) PROPIEDADES

TECNOLOGICAS DE CARNES Y PESCADOS **Realizada entrega de informe día 29/03/2016**

~~03/03/2016 12:30-14:30 CÁRNICAS Y LÁCTEOS (EDIF. LOS LIMONELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS~~ **Realizada no entrega de informe**

~~12:30-14:30 CÁRNICAS Y LÁCTEOS (EDIF. LOS LIMONELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS~~ **Realizada no entrega de informe**

12:30-14:30 CÁRNICAS Y LÁCTEOS (EDIF. LOS LIMONELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS

12:30-14:30 CÁRNICAS Y LÁCTEOS (EDIF. LOS LIMONELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE LA PESCA

## **ASIGNATURA: Tecnología de frutas y hortalizas**

**IMPORTANTE:** el día 5/04/16 tendrá lugar un seminario (Control de podredumbres en post-cosecha).

**Exámenes parciales:**

**Parcial 1 23/02/16 tema 1 y 2**

**Parcial 2 8/03/16 tema 2.2**

**Parcial 3 6/04/16 tema 2.3, 3.1 y 3.2**

Los trabajos: se realizaran en grupo de dos se elegirá una fruta u hortaliza y se abarcaran diferentes puntos de ellas.

Contenidos:

1- Situación actual del cultivo

- Áreas de producción (nacional e internacional)

- Exportaciones e importaciones

- Interés social del cultivo

- Interés alimentario

- Canales de comercialización

2- Variedades de interés para su consumo en fresco

3- Fisiología y maduración

4- Fisiopatías y podredumbres comunes

5- Normas de comercialización

6- Índices de madurez

7- Sistemas de recolección empleados

8- Técnicas de manipulación

10- Técnicas de conservación

11- Envasado Transporte

12- Perspectivas de futuro: producción, investigación

13- Otros a incluir etc...

**Las practicas: se realizaran en grupos de 5 y se presentara un informe por grupo.**

**Práctica 1 y 2 realizada (se ruega a los alumnos que compartan los datos para poder realizar los informes adecuadamente)**

**En esta asignatura se valorará la asistencia positivamente**

#### **ASIGNATURA: Materias Primas animales**

**En las últimas clases hemos estado viendo el ciclo de la lactancia de ovino, bovino y caprino, las diferencias en la producción de leche y de ciclo reproductivos. **Se han actualizado los temas en la web****

**Para complementar la información:**

**[Leche y productos lácteos vaca, oveja, cabra](#)**

**Aut:**

**AutSec:** Luquet, François M.

**Edit:** Zaragoza Acribia imp.1991-1993

**Trabajos:** a lo largo de la asignatura se mandaran y explicaran

**Practicas:** informes de practicas por grupo (aun no especificado) **examen parcial pendiente de fecha del tema 1, 2 y 3 (primer bloque)**

**Exámenes parciales por bloques de la asignatura**

#### **ASIGNATURA: Higiene**

**Trabajos: es importante recordar que todos los grupo deben concentrar cita con el profesor para ver si la información que se está buscando es la correcta para el trabajo que se pretende realizar antes de semana santa todos los grupos deben de haber quedado una vez con el profesor.**

**Por otro lado el día 25/03/2016 entrega del poster enfocado a niños de 6º de primaria del video visualizado en clase. (Para la gente que no fue a clase en la tarea esta subido el video que se debe visualizar).**

**Prácticas: la práctica 1 se realizó entre los días 17 y 18 importante llevar guantes y bata en prácticas, **entrega de informe de practicas 8/04/16****

**FECHA: Marzo**

**ESTUDIANTE ASESOR: Nereida Díaz Rodríguez**