

INFORME DEL ESTUDIANTE ASESOR



ASIGNATURA: Análisis Sensorial

Hemos terminado el tema 10 y comenzamos con los temas prácticos del aceite y la cerveza realizaremos catas de aceite y evaluaremos las hojas de cata del aceite al igual que su vocabulario.

Durante el mes de abril se han realizado 2 tareas, la tarea 5 (prueba secuencial sobre catas de aceite) y la tarea 6 (se deben de analizar los dos quesos tanto sensorial y como instrumental) debiendose ser entregadas en sus fechas asignadas.

En el mes de mayo se realizaran catas de cerveza y chocolate.

ASIGNATURA: Conservación

Hemos terminado el tema 12 (liofilización)

Seminarios:

Se deberán entregar una semana antes de su exposición.

Se han realizado un total de 7 de los seminarios.

El día 2 de mayo se realizara clase normal con el nuevo profesor y seguiremos con el educlik.

Practicas: Se deberán de realizar las 5 practicas a realizar antes del día del examen.

ASIGNATURA: Tecnología de carnes y pescados

Acabamos de terminar el tema 3.3 terminando el bloque de carne.

Practicas:

Practica 1 realizada y entrega par el 29 de mayo

Practica 2 no se entrega informe

Practica 3 no se realiza informe

Practica 4 se debe realizar informe en esta práctica se deben de medir a tiempo 0 a día 7 y a día 14 no existe fecha de entrega.

Seminarios:

Se debe realizar un trabajo sobre productos tradicionales individual o en parejas es imprescindible que antes del día 6 se especifique que alimento deseado.

ASIGNATURA: Tecnología de frutas y hortalizas

Acabamos de comenzar el tema 4.2

Exámenes:

Examen 1 realizado

Examen 2 realizado

Examen 3 realizado

Prácticas:

Práctica 1, 2 y 3 realizadas los informes han de entregarse antes del examen final.

Seminarios:

El día 3 comienzan las exposiciones de los seminarios recordar que hay una parte power point y otra de Word.

ASIGNATURA: Materias Primas animales

Respecto al temario vamos por el bloque 2 en el cual se estudia los parámetros físico químicos de la leche. Vamos por el tema 5.2 el próximo bloque es el 3 el bloque del huevo.

Hemos realizado el examen del bloque 1 la carne

Prácticas:

Práctica 1 realización del informe de los parámetros físico químicos de la leche entrega 11/05/16

El día 1/06/16 y el día 3/06/16 se realizarán dos salidas al matadero debemos apuntarnos a una de ellas.

ASIGNATURA: Higiene

Temario:

Vamos por el temario de limpieza y desinfección.

Respecto al temario es importante recordar que gráficas y tablas se han de entender puesto que serán importantes para el examen

Prácticas: el día 18/04/16 se debía entregar la práctica de degradación de paroxon

Tareas:

Resumen y respuesta a las preguntas realizadas del video del Dr Nicolas olea.

Para todos aquellos que no asistieron a clase, el video se puede visualizar por youtube poniendo n el buscador : Nicolas Olea

Salidas

Los días 25 y 26 de abril se realizara una salida a Barcelona con motivo de la feria alimentaria.

El día 29 es fiesta de la universidad.

El día 6 se realizara una salida a estrella de levante

El día 27 se realizara una salida a unos campos de cultivo de Lorca

Las clases que se cambien por motivos de salidas o las clases que se deban recuperar serán informadas o bien por anuncios o por correo o por grupo de wassap

FECHA: Abril

ESTUDIANTE ASESOR: Nereida Díaz Rodríguez