



Fisicoquímica de los alimentos procesados (Optativa)

Guía Docente

[Descargar Guía Docente](#)

Profesorado

- [Quintero Osso, Bartolomé](#)
- Para horarios de tutorías, información sobre la asignatura, criterios de evaluación, etc., descargar la **Guía Docente** de la asignatura.

Programa de Prácticas de Laboratorio

- Determinación de calores de combustión de alimentos con una bomba calorimétrica.
- Actividad del agua en los alimentos.
- Obtención de las curvas de enfriamiento y determinación del tanto por ciento de agua en la leche adulterada.
- Determinación potenciométrica del pH y de la acidez total de la cerveza.