

Índice de prácticas

1. Identificación de pictogramas.....	10
2. Reconocimiento de material.....	10
3. Interpretación de etiquetas.....	14
4. Manejo de material de laboratorio.....	15
5. Manejo de material de laboratorio.....	16
6. Medida de masa.....	17
7. Manejo de material de laboratorio.....	18
8. Verificación de la calidad del lavado	19
9. Preguntas test: limpieza, desinfección y esterilización	20
10. Test sobre medidas de volúmenes.....	20
11. Preparar 100ml de etanol al 15% p/v	21
12. Preparaciones de disoluciones sencillas.....	22
13. Medida de volumen	23
14. Medida de densidad	24
15. Preparar 250ml de disolución de KOH 0,1N	25
16. Calcular la concentración de una disolución de ácido nítrico mediante volumetría ácido base usando como patrón una disolución de KOH 0,1N	26
17. Identificar las partes del microscopio	27
18. Observación de células vegetales y animales	28
19. Buscar en el Código Alimentario Español	30
20. Filtración.....	31
21. Utilización de un mechero de gas	33
22. Medida de volúmenes de líquidos.....	34

23. Deshidratación del azúcar por el ácido sulfúrico.....	35
24. Reacción de precipitación	37
25. Manejo de una pipeta automática	39
26. Medida de pH de distintos alimentos con papel indicador	40
27. Medida del pH de distintos alimentos con un peachímetro.....	41
28. Extracción.....	43
29. Determinación de féculas en los alimentos.....	44
30. Edulcorantes artificiales	46
<i>a. Ciclamato.....</i>	<i>46</i>
<i>b. Sacarina</i>	<i>47</i>
31. Separación de pigmentos vegetales por cromatografía sobre papel	48
32. Digestión de almidón en la boca	49
33. Valoración del contenido de ácido acético de un vinagre	51
ANÁLISIS DE ACEITE.....	53
34. Determinación del grado de acidez en aceite	53
35. Índice de peróxidos en aceite.....	54
36. Determinación de la densidad del aceite por densitometría	56
ANÁLISIS DE HARINA.....	57
37. Análisis de harina	57
<i>a. Determinar sustancias que actúan como mejorantes</i>	<i>57</i>
<i>b. Determinar sustancias que actúan como blanqueadores</i>	<i>58</i>
38. Determinación de humedad en harina	59
39. Determinación de cenizas en harina.....	61
40. Determinación del gluten en harina.....	62

ANÁLISIS DE LECHE.....	63
41. Determinación de lactosa.....	63
42. Análisis de grasa en la leche.....	64
43. Pruebas de comprobación del calentamiento	66
44. Prueba de la fosfatasa	67
45. Determinación de la densidad aparente de la leche en polvo	68
46. Determinación de la densidad de la leche líquida por picnometría.....	69
47. Determinación de la densidad de la leche por densitometría	70
48. Determinar la acidez de la leche	72
49. Prueba de la reductasimetría en leche.....	73
50. Obtención de la caseína de la leche por precipitación.....	74