

**Formato de reporte de práctica
Práctica 2**

1. Datos generales

Número de práctica: _____ Nombre de la práctica: _____
Ciclo Escolar: _____ Semestre: _____ Periodo de evaluación: _____ parcial.
Grupo: _____ Número de equipo: _____ Fecha de entrega: _____

Nombre de los integrantes del equipo:

Nombre del coordinador del equipo:

2. Planteamiento del problema

¿Cómo realizo un almíbar para la conservación de una fruta de temporada?

3. Marco teórico

Investiga:

Definición del amíbar.

El método de conservación de alimentos que se utiliza en los almíbares.

¿Qué son los grados brix y cómo se determinan en el laboratorio?

4. Objetivo

Produce almíbar de fruta de temporada con calidad e inocuidad.

5. Materiales

Redacta los siguientes, utilizados en la práctica.

Equipos:

Trastos:

Insumos:

6. Medidas de bioseguridad

Portar apropiadamente el Equipo de Protección Personal Completo (Bata de laboratorio, cofia, guantes de látex o hule, gafas de seguridad, botas blancas de hule).

7. Procedimiento

Realizar un **diagrama de flujo** para la elaboración de almíbar de fruta de temporada.

Realizar un **diagrama de flujo** para la esterilización de frascos para el almíbar.

8. Resultados

Agrega a tu diagrama de flujo una foto de cada etapa del proceso.

Coloca una foto de tu producto final y describe sus características sensoriales.

9. Conclusiones

Redacta una breve conclusión de la práctica.

10. Cuestionario

¿Cómo se llama la técnica de conservación de alimentos empleada para la elaboración del almíbar de fruta de temporada?

¿En qué consiste (cuál es su fundamento) de la técnica de conservación de alimentos aplicada para la elaboración de almíbar de temporada?

11. Referencias bibliográficas

Escribe las referencias bibliográficas utilizando el formato APA 7ª edición, disponible en

<https://normasapa.org/referencias/citar-un-blog/>