

## **MATERIAL DIDÁCTICO 3º CLASE**

### **Tema: Grasas y aceites**

- 1- Diaporama, 3º Clase.
- 2- ***Alimentos, Conceptos, Reglamentación, Calidad y Control de calidad.***  
[J. Coll "Control e Higiene de los Alimentos".1999. Ed. Mc Graw Hill.  
Págs. 373-387]
- 3- ***Reglamentación, definiciones de alimentos.*** CAA:  
[ [http://www.anmat.gov.ar/alimentos/normativas\\_alimentos\\_caa.asp](http://www.anmat.gov.ar/alimentos/normativas_alimentos_caa.asp)]
- 4- **Trabajo Práctico de Laboratorio N°2:** Grasas y aceites vegetales