

**CRONOGRAMA DE CLASES-2019**

<b>Clase</b>	<b>MARTES</b>	<b>Horario</b>	<b>Tema</b>
Teoría Laboratorio-1	13-08	9:00-14:00	<b>T1:</b> Unidad 1 y 2: Introducción y rotulación
			Recreo
			<b>TP 1:</b> Tipos de alimentos: Alimento Genuino, Alterado, Contaminado y Falsificado. Alimento Dietético, Transgénico, Nutracéutico. <b>TP 2:</b> Rotulación de los alimentos
Teoría Laboratorio-2	20-08	9:00-14:00	<b>T2:</b> Unidad 3: Alteraciones de los alimentos
			Recreo
			<b>TP:</b> Microbiología
Teoría Laboratorio-3	27-08	9:00-14:00	<b>T3:</b> Unidad 4 y 5: Composición nutricional I y II
			Recreo
			<b>TP 3 y TP 4:</b> Composición nutricional de los alimentos I y II
PARCIAL	03-09	9:00-14:00	<b>PARCIAL I</b>
Teoría Laboratorio-4	10-09	9:00-14:00	<b>T4:</b> Unidad 6: Grasas y aceites
			Recreo
			<b>TP 5:</b> Grasas y aceites comestibles
Teoría Laboratorio-5	24-09	9:00-14:00	<b>T5:</b> Unidad 7: Alimentos Vegetales
			Recreo
			<b>TP 6 y 7:</b> Frutas y hortalizas frescas y en conservas
Teoría Laboratorio-5	01-10	9:00-14:00	<b>T6:</b> Unidad 8: Alimentos farináceos y azucarados
			Recreo
			<b>TP 8:</b> Farináceos
Teoría Laboratorio-6	08-10	9:00-14:00	<b>T9:</b> Unidad 9: Bebidas Fermentadas y bebidas hídricas
			<b>Recreo</b>
			<b>TP 9:</b> Bebidas fermentadas y bebidas hídricas
PARCIAL	15-10	9:00-14:00	<b>PARCIAL II</b>
SEMINARIOS	22-10	9:00-14:00	<b>SEMINARIO</b>
RECUPERATORIO	29-10	9:00-14:00	<b>RECUPERATORIO PARCIALES</b>