

CLASE	FECHA	TEMARIO	Horario
1	27-ago-15	UNIDAD 1: BROMATOLOGÍA: Concepto. Legislación alimentaria: Código Alimentario Nacional. Legislación Mercosur. ALIMENTOS: Concepto. Calidad. Alimento genuino, alterado, contaminado y falsificado. Composición y valor nutritivo de los alimentos. Alimento dietético, transgénico, nutracéutico. TP: Guía de estudio	Teórico: 14:30-16 hs T Práctico: 16:30-18:30 hs
2	3-sep-15	UNIDAD 2: ALTERACIONES DE LOS ALIMENTOS: Causas y factores condicionantes. Concepto de actividad de agua. Alteraciones microbiológicas. Factores que las regulan. Alteraciones químicas: pardeamiento no enzimático y oxidación lipídica. Factores reguladores. Prevención. Alteraciones bioquímicas: pardeamiento enzimático, alteración enzimática de los lípidos. Factores reguladores. Prevención TP: Observación microscópica de microorganismos	Teórico y TP (FCEN): 9-13 hs
3	10-sep-15	UNIDAD 3: GRASAS Y ACEITES: Grasas animales: Composición, clasificación. Requisitos de calidad. Grasas de origen vegetal. Composición, clasificación. Requisitos de calidad. TP	Teórico: 14:30-16 hs T Práctico (FCEN): 16:30-18:30 hs
4	24-sep-15	UNIDAD 4: ALIMENTOS VEGETALES: Clasificación. Frescos, mínimamente procesados, conservas, deshidratados. Requisitos de calidad. TP	Teórico: 14:30-16 hs T Práctico (FCEN): 16:30-18:30 hs
5	01-sep-15	PARCIAL I	14:30 hs
6	8-oct-15	UNIDAD 5: LÁCTEOS. LECHE. Definición. Composición química y propiedades físicas. Valor nutricional. Métodos de conservación. Derivados lácteos, clasificación. Requisitos de Calidad. TP	Teórico: 14:30-16 hs T Práctico: 16:30-18:30 hs
7	15-oct-15	visita	
8	22-oct-15	UNIDAD 6: CARNES Y AFINES: Estructura y composición del músculo. Cambios bioquímicos post-mortem. Derivados cárnicos: clasificación. Requisitos de calidad. TP	Teórico: 14:30-16 hs T Práctico: 16:30-18:30 hs
9	29-oct-15	UNIDAD 7: ALIMENTOS FARINACEOS Y AZUCARADOS: Cereales y Harinas.: Estructura, composición. Clasificación. Criterios de calidad. Derivados de las Harinas: Pan y pastas: Estructura, composición. Clasificación. Criterios de calidad. Alimentos azucarados y mieles: Estructura, composición. Clasificación. Criterios de calidad. TP	Teórico: 14:30-16 hs T Práctico (FCEN): 16:30-18:30 hs
10	05-nov-15	UNIDAD 8: BEBIDAS FERMENTADAS Y BEBIDAS HÍDRICAS. Vino: Definición, clasificación. Legislación. Otras bebidas alcohólicas: Sidras, cerveza, aguardientes, licores: Definición, Clasificación. Criterios de Calidad. TP	Teórico: 14:30-16 hs T Práctico: 16:30-18:30 hs
11	12-nov-15	PARCIAL II	14:30 hs
12	19-nov-15	RECUPERATORIOS PARCIAL I y II	14:30 hs
13	26-nov-15	SEMINARIOS	14:30 hs