

CLASE	FECHA	TEMARIO	Horario
1	27-ago-15	<b>UNIDAD 1: BROMATOLOGÍA:</b> 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. <b>TP: Guía de estudio</b>	<b>Teórico:</b> 14:30-16 hs <b>T Práctico:</b> 16:30-18:30 hs
2	3-sep-15	<b>UNIDAD 2: ALTERACIONES DE LOS ALIMENTOS:</b> 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 <b>TP: Observación microscópica de microorganismos</b>	<b>Teórico y TP (FCEN):</b> 9-13 hs
3	10-sep-15	<b>UNIDAD 3: GRASAS Y ACEITES:</b> Grasas animales: Composición, clasificación. Requisitos de calidad. Grasas de origen vegetal. Composición, clasificación. Requisitos de calidad. <b>TP</b>	<b>Teórico:</b> 14:30-16 hs <b>T Práctico (FCEN):</b> 16:30-18:30 hs
4	24-sep-15	<b>UNIDAD 4: ALIMENTOS VEGETALES:</b> Clasificación. Frescos, mínimamente procesados, conservas, deshidratados. Requisitos de calidad. <b>TP</b>	<b>Teórico:</b> 14:30-16 hs <b>T Práctico (FCEN):</b> 16:30-18:30 hs
5	01-sep-15	<b>PARCIAL I</b>	14:30 hs
6	8-oct-15	<b>UNIDAD 5: LÁCTEOS. LECHE.</b> Definición. Composición química y propiedades físicas. Valor nutricional. Métodos de conservación. Derivados lácteos, clasificación. Requisitos de Calidad. <b>TP</b>	<b>Teórico:</b> 14:30-16 hs <b>T Práctico:</b> 16:30-18:30 hs
7	15-oct-15	<b>visita</b>	
8	22-oct-15	<b>UNIDAD 6: CARNES Y AFINES:</b> Estructura y composición del músculo. Cambios bioquímicos post-mortem. Derivados cárnicos: clasificación. Requisitos de calidad. <b>TP</b>	<b>Teórico:</b> 14:30-16 hs <b>T Práctico:</b> 16:30-18:30 hs
9	29-oct-15	<b>UNIDAD 7: ALIMENTOS FARINACEOS Y AZUCARADOS:</b> 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. <b>TP</b>	<b>Teórico:</b> 14:30-16 hs <b>T Práctico (FCEN):</b> 16:30-18:30 hs
10	05-nov-15	<b>UNIDAD 8: BEBIDAS FERMENTADAS Y BEBIDAS HÍDRICAS.</b> Vino: Definición, clasificación. Legislación. Otras bebidas alcohólicas: Sidras, cerveza, aguardientes, licores: Definición, Clasificación. Criterios de Calidad. <b>TP</b>	<b>Teórico:</b> 14:30-16 hs <b>T Práctico:</b> 16:30-18:30 hs
11	12-nov-15	<b>PARCIAL II</b>	14:30 hs
12	19-nov-15	<b>RECUPERATORIOS PARCIAL I y II</b>	14:30 hs
13	26-nov-15	<b>SEMINARIOS</b>	14:30 hs