

CRONOGRAMA DE CLASES-2024

FECHA	TEMA
23-08-24	<p><u>Unidad 1: BROMATOLOGÍA</u></p> <p>Concepto. Legislación alimentaria: Código Alimentario Nacional. Legislación Mercosur. ALIMENTOS: Concepto. Calidad. Alimento genuino, alterado, contaminado y falsificado. Alimento dietético, transgénico, funcional.</p> <p>Trabajo Práctico de aula</p>
30-08-24	<p><u>Unidad 2: NORMAS PARA LA ROTULACIÓN y PUBLICIDAD DE LOS ALIMENTOS</u></p> <p>Definiciones. Principios generales. Información obligatoria. Rotulado nutricional de los alimentos.</p> <p>Trabajo Práctico de aula</p>
06-09-24	<p><u>Unidad 4: COMPOSICIÓN NUTRICIONAL DE LOS ALIMENTOS.</u></p> <p>Clasificación de los nutrientes (principios nutritivos orgánicos e inorgánicos). Agua, importancia cualitativa y cuantitativa. Tenor de agua o humedad en los alimentos. Actividad de agua. Análisis proximal de Weende. Grasas, proteínas e hidratos de carbono. Valoración analítica. Cálculos y expresión de los resultados.</p> <p>Trabajo Práctico de Laboratorio</p>
13-09-24	<p><u>Unidad 3: ALTERACIONES DE LOS ALIMENTOS.</u></p> <p>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.</p> <p>Trabajo Práctico de Laboratorio</p>
20-09-24	<p><u>Unidad 5: GRASAS Y ACEITES:</u></p> <p>Grasas animales: Composición, clasificación. Requisitos de calidad. Grasas de origen vegetal. Composición, clasificación. Requisitos de calidad.</p> <p>Trabajo Práctico de Laboratorio</p>
27-09-24 PARCIAL I: Unidad 1 a 5	
04-10-24	<p><u>Unidad 6: ALIMENTOS VEGETALES</u></p> <p>Clasificación. Frescos, mínimamente procesados, conservas, deshidratados. Requisitos de calidad.</p> <p>Trabajo Práctico de Laboratorio</p>

11-10-24	<p><u>Unidad 7:</u> ALIMENTOS FARINÁCEOS Y AZUCARADOS.</p> <p>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.</p> <p>Trabajo Práctico de Laboratorio</p>
18-10-24	<p><u>Unidad 8:</u> BEBIDAS FERMENTADAS Y BEBIDAS HÍDRICAS.</p> <p>Vino: Definición, clasificación. Legislación. Otras bebidas alcohólicas: Sidras, cerveza, aguardientes, licores: Definición, Clasificación. Criterios de Calidad</p> <p>Trabajo Práctico de Laboratorio</p>
25-10-24	<p><u>Unidad 9:</u> CARNES Y AFINES. LECHE. LÁCTEOS.</p> <p>Estructura y composición del músculo. Cambios bioquímicos post-mortem. Derivados cárnicos: clasificación. Requisitos de calidad. Definición. Composición química y propiedades físicas. Valor nutricional. Métodos de conservación. Derivados lácteos, clasificación. Requisitos de Calidad.</p> <p>Trabajo Práctico de Laboratorio</p>
01-11-24 PARCIAL II: Unidad 6 a 9	
08-11-24 RECUPERATORIO PARCIALES	