CRONOGRAMA DE CLASES-2023

CLASE	SEMANA	ACTIVIDADES	TEMA
Unidad 1	Semana del 23 al 25 agosto	**23/08:** Clase introductoria, entrega de material de estudio y actividad a realizar. **25/08:** Fecha de entrega de actividad.	**<u>Unidad 1</u>: BROMATOLOGÍA** Concepto. Legislación alimentaria: Código Alimentario Nacional. Legislación Mercosur. ALIMENTOS: Concepto. Calidad. Alimento genuino, alterado, contaminado y falsificado. Alimento dietético, transgénico, nutracéutico.
Unidad 2	Semana del 30 de agosto al 01 de setiembre	**30/08:** Clase introductoria, entrega de material de estudio y actividad a realizar. **01/09:** Fecha de entrega de actividad.	**<u>Unidad 2</u>: NORMAS PARA LA ROTULACIÓN y PUBLICIDAD DE LOS ALIMENTOS** Definiciones. Principios generales. Información obligatoria. Rotulado nutricional de los alimentos.
Unidad 3	Semana del 06 al 08 de setiembre	**06/09:** Clase introductoria, entrega de material de estudio y actividad a realizar. **08/09:** Fecha de entrega de actividad. Entrega de material para seminario I.	**<u>Unidad 3</u>: 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.
Unidad 4	Semana del 13 al 15 de setiembre	**13/09:** Seminario I. **15/09:** Fecha de entrega de actividad. Entrega de material para seminario II.	**<u>Unidad 4</u>: COMPOSICIÓN NUTRICIONAL DE LOS ALIMENTOS-I.** Clasificación de los nutrientes (principios nutritivos orgánicos e inorgánicos). Agua, importancia cualitativa y cuantitativa. Tenor de agua o humedad en los alimentos. Determinación del contenido de humedad. Métodos directos por desecación, por destilación y titulación. Métodos indirectos por refractometría, densimetría, etc. Actividad de agua. Cálculo e interpretación de los resultados.
Unidad 5	Semana del 20 al 22 de setiembre	**20/09:** Seminario II. **22/09:** Fecha de entrega de actividad.	**<u>Unidad 5</u>: COMPOSICIÓN NUTRICIONAL DE LOS ALIMENTOS-II.** Análisis proximal de Weende. Grasas, proteínas e hidratos de carbono. Valoración analítica. Cálculos y expresión de los resultados.
27/09/23	**PARCIAL I**		

Unidad 6	Semana del 04 al 06 de octubre	**04/10:** Clase introductoria, entrega de material de estudio y actividad a realizar. **06/10:** Fecha de entrega de actividad.	**<u>Unidad 6</u>: GRASAS Y ACEITES.** Grasas animales: Composición, clasificación. Requisitos de calidad. Grasas de origen vegetal. Composición, clasificación. Requisitos de calidad.
Unidad 7	Semana del 11 al 13 de octubre	**11/10:** Clase introductoria, entrega de material de estudio y actividad a realizar. **13/10:** Fecha de entrega de actividad.	**<u>Unidad 7</u>: ALIMENTOS VEGETALES:** Clasificación. Frescos, mínimamente procesados, conservas, deshidratados. Requisitos de calidad.
Unidad 8	Semana del 18 al 20 de octubre	**18/10:** Clase introductoria, entrega de material de estudio y actividad a realizar. **20/10:** Fecha de entrega de actividad. Entrega material seminario III.	**<u>Unidad 8</u>: ALIMENTOS FARINÁCEOS 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.
Unidad 9	Semana del 25 al 27 octubre	Seminario III. **27/10:** Entrega de actividad. Consulta parcial 2	**<u>Unidad 9</u>: BEBIDAS FERMENTADAS Y BEBIDAS HÍDRICAS.** Vino: Definición, clasificación. Legislación. Otras bebidas alcohólicas: Sidras, cerveza, aguardientes, licores: Definición, Clasificación. Criterios de Calidad.
01/11/23	**PARCIAL II**		
08/11/23	**RECUPERATORIO PARCIALES**		