

## CRONOGRAMA DE CLASES-2025

FECHA	TEMA
22-08-25	<p><b><u>Unidad 1: BROMATOLOGÍA</u></b></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><b>Trabajo Práctico de aula</b></p>
	<p><b><u>Unidad 2: NORMAS PARA LA ROTULACIÓN y PUBLICIDAD DE LOS ALIMENTOS</u></b></p> <p>Definiciones. Principios generales. Información obligatoria. Rotulado nutricional de los alimentos.</p> <p><b>Trabajo Práctico de aula</b></p>
29-08-25	<p><b><u>Unidad 3: ALTERACIONES DE LOS ALIMENTOS.</u></b></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><b>Trabajo Práctico de Laboratorio</b></p>
05-09-25	<p><b><u>Unidad 4: COMPOSICIÓN NUTRICIONAL DE LOS ALIMENTOS.</u></b></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><b>Trabajo Práctico de Laboratorio</b></p>
12-09-25	<p><b><u>Unidad 5: GRASAS Y ACEITES:</u></b></p> <p>Grasas animales: Composición, clasificación. Requisitos de calidad. Grasas de origen vegetal. Composición, clasificación. Requisitos de calidad.</p> <p><b>Trabajo Práctico de Laboratorio</b></p>
<p><b>19-09-24 PARCIAL I: Unidad 1 a 5</b></p>	
26-09-25	<p><b><u>Unidad 6: ALIMENTOS VEGETALES</u></b></p> <p>Clasificación. Frescos, mínimamente procesados, conservas, deshidratados. Requisitos de calidad.</p> <p><b>Trabajo Práctico de Laboratorio</b></p>

03-10-25	<p><b><u>Unidad 7: ALIMENTOS FARINÁCEOS Y AZUCARADOS.</u></b></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><b>Trabajo Práctico de Laboratorio</b></p>
10-10-25	<p><b><u>Unidad 8: BEBIDAS FERMENTADAS Y BEBIDAS HÍDRICAS.</u></b></p> <p>Vino: Definición, clasificación. Legislación. Otras bebidas alcohólicas: Sidras, cerveza, aguardientes, licores: Definición, Clasificación. Criterios de Calidad</p> <p><b>Trabajo Práctico de Laboratorio</b></p>
17-10-25	<p><b><u>Unidad 9: CARNES Y AFINES. LECHE. LÁCTEOS.</u></b></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><b>Trabajo Práctico de Laboratorio</b></p>
<b>24-10-25 PARCIAL II: Unidad 6 a 9</b>	
<b>07-11-25 RECUPERATORIO PARCIALES</b>	

CIERRE DE REGULARIDADES (carga de resultado en SIU Guaraní y firma SEMESTRE de actas): 17 al 18 de Noviembre