

CRONOGRAMA DE CLASES-2026

FECHA	TEMA
28-08-26	Unidad 1: BROMATOLOGÍA. Concepto. Legislación alimentaria: Código Alimentario Nacional. Legislación Mercosur. ALIMENTOS: Concepto. Calidad. Alimento genuino, alterado, contaminado y falsificado. Alimento dietético, transgénico, funcional. Trabajo Práctico de aula
	Unidad 2: NORMAS PARA LA ROTULACIÓN y PUBLICIDAD DE LOS ALIMENTOS. Definiciones. Principios generales. Información obligatoria. Rotulado nutricional de los alimentos. Trabajo Práctico de aula
04-09-26	Unidad 3: 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: COMPOSICIÓN NUTRICIONAL DE LOS ALIMENTOS. 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. Trabajo Práctico de aula
11-09-26	Unidad 5: GRASAS Y ACEITES. Grasas animales: Composición, clasificación. Requisitos de calidad. Grasas de origen vegetal. Composición, clasificación. Requisitos de calidad.
18-09-25	Trabajo práctico de laboratorio: unidad 3 al 5
25-09-26 PARCIAL I: Unidad 1 a 5	
02-10-26	Unidad 6: ALIMENTOS VEGETALES. Clasificación. Frescos, mínimamente procesados, conservas, deshidratados. Requisitos de calidad.
	Unidad 7: 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.
09-10-25	Unidad 8: BEBIDAS FERMENTADAS Y BEBIDAS HÍDRICAS. Vino: Definición, clasificación. Legislación. Otras bebidas alcohólicas: Sidras, cerveza, aguardientes, licores: Definición, Clasificación. Criterios de Calidad.
16-10-26	Unidad 9: CARNES Y AFINES. LECHE. LÁCTEOS. 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.

23-10-26	<u>Trabajo práctico de laboratorio:</u> unidad 6 al 9
30-10-26 PARCIAL II: Unidad 6 a 9	
06-11-26 RECUPERATORIO PARCIALES	

CIERRE DE REGULARIDADES (carga de resultado en SIU Guaraní y firma SEMESTRE de actas): 09 al 13 de Noviembre