

FICHA UNIFICADA

Organización de Asignaturas 1º Cuatrimestre. Facultad de Ciencias Químicas (UNC).

TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Teóricos: Lunes de 14 a 17:30 (con excepción del primer teórico que se dictará **Viernes 6/3/2015-** de 14 a 17:30; se informará el aula vía Moodle).

Cronograma de actividades prácticas

Trabajo Práctico N°	Tema	Lugar	Duración y Fecha
1	Conservación de Jugos y Frutas	Edificio de Ciencias I	5hs - 31 de marzo De 8:30 a 13:30 hs
2	Conservación de papas fritas	Edificio de Ciencias I	5hs - 7 de abril De 8:30 a 13:30 hs
3	Espesantes, estabilizantes y agentes gelificantes en alimentos.	Edificio de Ciencias I	5hs – 21 de abril De 8:30 a 13:30 hs
	Visita a planta Bimbo, Orieta, Onlita y Cervecería Cassaro,	Salida a Monte Cristo	12 mayo 8- 16 hs
4	Ensayos de producción de masas, elaboración de pan.	Planta piloto de panificación-ISIDSA-Secyt-UNC	5hs – 19 de mayo De 8:30 a 13:30 hs
5	Elaboración de bebidas alcohólicas I	Edificio de Ciencias I	5hs – 2 de junio De 8:30 a 13:30 hs
	Visita a la caroyense y planta de envases	Salida Colonia caroya	9 de junio 8- 16 hs
6	Elaboración de bebidas alcohólicas II	Edificio de Ciencias I	5hs – 16 de junio De 8:30 a 13:30 hs