

## Bromatología

1° AÑO						
Se- mes- tre	Horario	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
2°	14:30 a 19:30	<b>Inglés*</b>  <b>Herramientas Básicas de Informática</b> Aula 1 14:30 a 18:00	<b>Química Inorgánica</b> Grassi y Arreghini Prácticos Laboratorio central	<b>Física I</b> Laboratorio Central (2 semanas)	<b>Física I</b> Aula 1 y 2	<b>Botánica II</b> Aula 1 (1 clase en Lab. Microscopía) 14:30 a 18:00

**INGLES:** Los estudiantes deben reunirse con la Prof. Natalia Ciancaglioni el lunes 6 de agosto a las 14:00 hs en el Aula 2 para coordinar régimen de cursado.

Nota: Con esta distribución horaria los siguientes espacios curriculares deben tener una determinada cantidad de horas de sus contenidos virtuales para cumplir con la carga horaria establecida en el plan de estudios: Química general: 10 horas virtuales. Matemáticas: 10 horas virtuales.

2° AÑO						
Se- mes- tre	Horario	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
2°	14:30 a 17:30	<b>Bioquímica de los Alimentos</b> Aula 6 Lab. Central	<b>Microbiología General (práctico)</b> Lab. Microscopía	<b>Análisis de Alimentos</b>  Aula Fruticultura y Lab. Qca. Agrícola	<b>Microbiología General</b> Teórico Aula 3 y 4	<b>Alimentos Zoogenos</b>  Aula Grassi
	17:30 a 19:30		<b>Microbiología General (Teoría)</b> Aula 3 y 4			

3° AÑO						
Se- mes- tre	Horario	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
2°	8:30 a 13:30	<b>Práctica Profesional</b>	<b>Saneamiento y seguridad industrial</b> Teóricos: Aula Grassi Práctico: laboratorio de industrias	<b>Bromatología de los alimentos de origen vegetal</b> Laboratorio central (7 semanas)	<b>Legislación Bromatológica y ética profesional</b> Aula Grassi	<b>Bromatología de los alimentos de origen vegetal</b> Laboratorio central

Nota: Con esta distribución horaria los siguientes espacios curriculares deben tener una determinada cantidad de horas de sus contenidos virtuales para cumplir con la carga horaria establecida en el plan de estudios: Bromatología de las bebidas: 15 horas virtuales. Saneamiento y Seguridad industrial: 20 horas virtuales. Bromatología de los alimentos zoogenos: 15 horas virtuales.

## Licenciatura en Bromatología

1° AÑO						
Se- mes- tre	Horario	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
2°	14:30 a 19:30	<b>Electivas</b>	<b>Química Inorgánica</b> Grassi y Arreghini Prácticos Laboratorio central	<b>Física I</b> Lab Central (2 semanas)	<b>Física I</b> Aula 1 y 2	<b>Botánica II</b> Aula 6 (1 clase en Lab. Microscopía) 14:30 a 18:00

Nota: Con esta distribución horaria los siguientes espacios curriculares deben tener una determinada cantidad de horas de sus contenidos virtuales para cumplir con la carga horaria establecida en el plan de estudios: Química general: 10 horas virtuales. Matemáticas: 10 horas virtuales.

2° AÑO						
Se- mes- tre	Horario	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
2°	14:30 a 17:30	<b>Bioquímica de los Alimentos</b> 14:30 a 19:30 Aula 6 Lab. Central	<b>Microbiología General (práctico)</b> Lab. Microscopía	<b>Análisis de Alimentos</b>  Aula Fruticultura y Lab. Qca. Agrícola	<b>Microbiología General</b> Teórico Aula 3 y 4	<b>Anatomía y Fisiología Animal</b>  <b>Sanidad de los alimentos Zoogenos</b>  Aula Grassi
	17:30 a 19:30		<b>Microbiología General (Teoría)</b> Aula 3 y 4			

Nota: Con esta distribución horaria los siguientes espacios curriculares deben tener una determinada cantidad de horas de sus contenidos virtuales para cumplir con la carga horaria establecida en el plan de estudios: Estadística y Diseño experimental: 5 horas virtuales. Meteorología Agrícola: 23 horas virtuales. Introducción a la zootecnia: 18 horas virtuales

3° AÑO						
Se- mes- tre	Horario	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
2°	8:30 a 13:30	<b>Químico- Física</b> Teóricos: aula Zoología Prácticos: Laboratorio central	<b>Saneamiento y seguridad industrial</b> Teóricos: Grassi Práctico: laboratorio de industrias	<b>Análisis de los alimentos de origen vegetal</b> (7 semanas) Laboratorio central  <b>Químico- Física</b> (6 semanas) Aula Zoología	<b>Legislación Bromatológica y ética profesional</b> Aula Grassi	<b>Análisis de los alimentos de origen vegetal</b> Laboratorio central

Nota: Con esta distribución horaria los siguientes espacios curriculares deben tener una determinada cantidad de horas de sus contenidos virtuales para cumplir con la carga horaria establecida en el plan de estudios: Bromatología de las bebidas: 15 horas virtuales. Saneamiento y Seguridad industrial: 20 horas virtuales. Análisis de los alimentos zoogenos: 15 horas virtuales

# LICENCIATURA EN BROMATOLOGÍA (PLAN 2001)

HORARIOS DE CLASES - 2018

## 4to Año 2º SEMESTRE

<b>Semana</b>	<b>Viernes - 14,30 a 20,30</b>	<b>Sábado - 8,30 a 14,30</b>
10-11/08	<b>Tecnología II</b> <b>Aula Fruticultura</b>	<b>TECNO II</b>
17-18/08		
24-25/08		
31/08-01/09		
07-08/09	<b>Aditivos</b> <b>Aula Fruticultura</b>	<b>Aditivos</b>
14-05/09		
21-22/09		
28-29/09		
05-06/10	<b>Fisiología Humana</b> <b>Aula Fruticultura</b>	<b>Fisiología Humana</b>
12-13/10		
19-20//10		
26-27/10		
02-03/11	<b>Nutrición</b> <b>Aula Industrias Agrarias</b>	<b>Nutrición</b>
09-10/11		
16-17/11		
23-24/11		

## 5to Año 2º SEMESTRE

<b>Semana</b>	<b>Viernes - 14,30 a 20,30</b>	<b>Sábado - 8,30 a 14,30</b>
17-18/08	<b>CONTROL DE CALIDAD</b> <b>Aula Zoología Agr.</b>	<b>CONTROL DE CALIDAD</b>
24-25/08		
31/08-01/09		
07-08/09		
14-15/09		
21-22/09		