



**CRONOGRAMA de ACTIVIDADES**  
**CALIDAD Y TECNOLOGÍA DE MIEL Y OTROS PRODUCTOS DE LA COLMENA**  
**2024**

FECHA	TEMA
06/03	MODULO I. Unidad 1. Introducción a la asignatura. Cadena miel, otros productos de la colmena. Sector apícola argentino. Mercado. Análisis FODA
13/03	MODULO II. Unidad 3. Buenas Prácticas para la producción de miel. Proceso de Extracción. Estructura edilicia de salas de extracción. Legislación vigente para las salas de extracción.
20/03	MODULO II. Miel. <b>Trabajo Práctico. N°1.</b> Visita a Salas de extracción <b>Trabajo Práctico N°2.</b> Práctico-taller. Lectura de la Reglamentación Nacional vigente para Salas de Extracción
27/03	MODULO I. Unidad 2. Concepto de calidad. Aseguramiento de la calidad. Diagrama de flujo de la actividad y sus puntos críticos. Normativas – HACCP, BPA y POES. Legislación en el sector apícola.
03/04	MODULO II. Miel. Unidad 4. Definición de Producto. Composición. Propiedades Físico-químicas y Características Microbiológicas. Clasificación. Código alimentario CAA y Codex
10/04	<b>Trabajo práctico N°3-</b> Caracterización de mieles por sus propiedades fisicoquímicas. Práctico de laboratorio (Primera Parte) <b>Trabajo práctico N°3-</b> Caracterización de mieles por sus propiedades fisicoquímicas. Práctico de laboratorio (Segunda Parte)
17/04	MODULO II. Unidad 5: Agregado de valor en miel. Diferenciación de producto. Miel monoflora. Miel orgánica. Certificación. Análisis polínico. UNIDAD 6. Valor agregado. Miel. Uso de miel para industria. Transformación de producto. Industrialización. Procesos de fraccionamiento. Ventajas y desventajas. Trabajo práctico N°6 Uso industrial de la miel.
24/04	<b>Primera Evaluación Parcial</b>
01/05	<b>FERIADO</b>
08/05	MODULO II. Acetólisis. <b>Trabajo práctico N°4-</b> Análisis polínico - Proceso de Acetólisis - Identificación de diferentes pólenes en mieles MODULO II. Unidad 6. Caracterización de mieles. Análisis sensorial de mieles. “Guía para la caracterización de mieles argentinas” <b>Trabajo práctico N°5</b> Análisis sensorial descriptivo de distintas mieles. <b>Recuperatorio Primer Evaluación Parcial</b>



15/05	MODULO III. PROPOLEOS. UNIDAD 7, 8, 9 Y 10. Definición de Producto. Composición. Propiedades Físico - Químicas y Microbiológicas. Usos. Clasificación. Legislación. Mercados. UNIDAD 11, 12, 13. Otros productos de la colmena. Polen y Jalea Real.
22/05	<b>Trabajo práctico N°7. Usos de la miel en productos fermentados</b> <b>Trabajo práctico N°8. Elaboración de pastillas de propóleos</b> MODULO II. Unidad 6. Valor agregado. Fraccionado. Procesos y establecimientos. <b>Seminario</b>
29/05	Seminario: "Taller de avances científicos en el uso de la miel en la industria y agregado de valor a los productos de la Colmena"
05/06	<b>Salida a Tandil.</b> <b>Trabajo práctico N° 9.</b> Práctico de laboratorio. Facultad de Ciencias veterinarias – Análisis microbiológico de miel y propóleos Trabajo práctico N° 10. Visita a Planta de fraccionamiento de miel. Alimentos Naturales-Natural Food-Aleluya.
12/06	<b>Segunda Evaluación Parcial</b>
19/06	
26/06	<b>Recuperatorio Segunda Evaluación Parcial</b>
03/07	<b>Parcial Habilitante</b>

#### Cronograma de Parciales y Parcialitos

EVALUACION	FECHA PREVISTA	FECHA RECUPERACION
Parcialito 1	20/03	27/03
Parcialito 2	03/04	10/04
Parcialito 3	17/04	24/04
<b>Parcial 1</b>	<b>24 de Abril</b>	<b>08 de mayo</b>
Parcialito 4	08/05	15/05
Parcialito 5	22/05	29/05
Parcialito 6	05/06	12/06
<b>Parcial 2</b>	<b>12 de Junio</b>	<b>26 de junio</b>
<b>Parcial Habilitante</b>	<b>03 de julio</b>	<b>05 de julio</b>