

Calidad y tecnología de miel y otros productos de la colmena 2025

**CRONOGRAMA de ACTIVIDADES**

**CALIDAD Y TECNOLOGÍA DE MIEL Y OTROS PRODUCTOS DE LA COLMENA**

**2025**

|  |  |
| --- | --- |
| **FECHA** | **TEMA** |
| 12/03 | Introducción a la asignatura. Cadena miel, otros productos de la colmena. Sector apícola argentino. Mercado. Análisis FODA  |
| 19/03 | Buenas Prácticas para la producción de miel. Proceso de Extracción. Estructura edilicia de salas de extracción. Legislación vigente para las salas de extracción.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.**Trabajo Práctico N°2.** Práctico-taller. Lectura de la Reglamentación Nacional vigente para Salas de Extracción. |
| 26/03 | **Trabajo Práctico. N°1**. Visita a Salas de extracción. Definición de Producto. Composición. Propiedades Físico-químicas y Características Microbiológicas. Clasificación. Código alimentario CAA y Codex.  |
| 02/04 | FERIADO |
| 09/04 | **Trabajo práctico N°3**- Caracterización de mieles por sus propiedades fisicoquímicas. Práctico de laboratorio (Primera Parte) |
| 16/04 | FERIADO |
| 23/04 | **Primera Evaluación Parcial**  |
| 30/04 | **Trabajo práctico N°3**- Caracterización de mieles por sus propiedades fisicoquímicas. Práctico de laboratorio (Segunda Parte).Valor agregado. Miel. Diferenciación de producto. Miel monoflora. Miel orgánica. Certificación. Análisis polínico. Acetólisis. **Trabajo práctico N°4** - Análisis polínico - Proceso de Acetólisis - Identificación de diferentes pólenes en mieles. |
| 07/05 | Valor agregado. Miel. Uso de miel para industria. Transformación de producto. Industrialización. Procesos de fraccionamiento. Ventajas y desventajas. **Trabajo práctico N°5** - Caracterización de mieles. Análisis sensorial descriptivo de distintas mieles.**Trabajo práctico N°6 Uso industrial de la miel.** **Recuperatorio Primer Evaluación Parcial** |
| 14/05 | Definición de Producto**.** Composición. Propiedades Físico - Químicas y Microbiológicas. Usos. Clasificación. Legislación. Mercados. Otros productos de la colmena. Polen y Jalea Real. |

|  |  |
| --- | --- |
| 21/05 | Fraccionado. Procesos y establecimientos. **Trabajo práctico N°7. Usos de la miel en productos fermentados. Trabajo práctico N°8. Elaboración de pastillas de propóleos** |
| 28/05 | **Salida a Tandil.** **Trabajo práctico Nº 9.** Práctico de laboratorio. Facultad de Ciencias veterinarias – Análisis microbiológico de miel y propóleosTrabajo práctico Nº 10. Visita a Planta de fraccionamiento de miel. Alimentos Naturales-Natural Food-Aleluya  |
| 04/06 | **Segunda Evaluación Parcial** |
| 11/06 | **Seminario** “Taller de avances científicos en el uso de la miel en la industria y agregado de valor a los productos de la Colmena” |
| 18/06 | **Recuperatorio Segunda Evaluación Parcial** |
| 25/06 |  |
| 02/07 | **Parcial Habilitante** |

**Cronograma de Parciales y Parcialitos**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **EVALUACION** | **FECHA PREVISTA** | **FECHA RECUPERACION** |
| Parcialito 1 | 19/03 | 26/03 |
| Parcialito 2 | 02/04 | 09/04 |
| Parcialito 3 | 16/04 | 23/04 |
| **Parcial 1** | **23/04** | **07/05** |
| Parcialito 4 | 07/05 | 14/05 |
| Parcialito 5 | 21/05 | 28/05 |
| Parcialito 6 | 04/06 | 11/06 |
| **Parcial 2** | **04/06** | **18/06** |
| **Parcial Habilitante** | **02/07** |