

**Curso: Ciencia, Tecnología e Inocuidad de los Recursos Hidrobiológicos (PLAN 2021)**

Facultad de Veterinaria (Udelar) – Unidad de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Unidad Académica Ciencia y Tecnología de los Productos Pesqueros (UACyTPP)

**CRONOGRAMA - AÑO 2025**

TEMA	TIPO DE CLASE	FECHA	HORA	SALÓN
Situación comercial de los productos de la pesca y la acuicultura	Presencial Teórico	Lunes 12 de Mayo	14 a 16 hs	06 (AUL)
Complejo Pesquero Uruguayo	Presencial Teórico	Martes 13 de Mayo	14 a 16 hs	06 (AUL)
Rol del Veterinario en la Pesca y Acuicultura	Presencial Teórico	Miércoles 14 de Mayo	14 a 16 hs	06 (AUL)
Recursos hidrobiológicos PECES	Presencial Teórico	Lunes 19 de Mayo	14 a 16 hs	06 (AUL)
Recursos hidrobiológicos PRACTICO PECES	Práctico	Martes 20 de Mayo	8 a 18 hs	PLANTA PILOTO (PES)
Recursos hidrobiológicos MOLUSCOS Y CRUSTACEOS	Presencial Teórico	Lunes 2 de Junio	14 a 16 hs	06 (AUL)
Recursos hidrobiológicos PRACTICO MOLUSCOS Y CRUSTÁCEOS	Práctico	Martes 3 de Junio	8 a 18 hs	PLANTA PILOTO (PES)
Buenas Prácticas en el sector pesquero	Grabada EVA	Miércoles 04 de Junio	N/A	N/A
Bromatología de los productos pesqueros				
Evaluación de la frescura de PESCADOS	Presencial Teórico	Lunes 9 de Junio	18 a 20 hs	06 (AUL)
Evaluación de la frescura PRACTICO PESCADOS	Práctico	Martes 10 de Junio	8 a 18 hs	PLANTA PILOTO (PES)
<b>PRIMER PARCIAL (Hasta Bromatología)</b>		<b>Miercoles 11 de Junio – 14 hs.</b>		<b>104-105-07 (AUL)</b>
Evaluación de la frescura de MOLUSCOS Y CRUSTACEOS	Presencial Teórico	Lunes 16 de Junio	14 a 16 hs	06 (AUL)
Evaluación de la frescura PRACTICO MOLUSCOS Y CRUSTACEOS	Práctico	Martes 17 de Junio	8 a 18 hs	PLANTA PILOTO (PES)
<b>EVALUACIÓN CONTINUA</b>		<b>Miercoles 18 de Junio</b>		
Tecnologías aplicadas a los recursos hidrobiológicos. Tecnología del Frío.	Presencial Teórico	Lunes 23 de Junio	14 a 16 hs	06 (AUL)
Tecnología del Frío. PRÁCTICO INSPECCIÓN DE PRODUCTOS CONGELADOS	Práctico	Martes 24 de Junio	8 a 18 hs	PLANTA PILOTO (PES)
Tecnología, Inspección y alteraciones de las preservas de las preservas	Presencial Teórico	Miércoles 25 de Junio	14 a 16 hs	06 (AUL)
Tecnología de las conservas	Grabada EVA	Lunes 30 de Junio	N/A	N/A
Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA)				
Aseguramiento de la inocuidad				
<b>SEGUNDO PARCIAL</b>		<b>Lunes 7 de Julio – 14 hs.</b>		<b>104-105-07 (AUL)</b>

Cronograma del Curso Ciencia, Tecnología e Inspección de Leche y Productos lácteos - 2025						
SEMANAS	DIAS	FECHAS	HORARIO	TEMAS Y PARCIALES	PRÁCTICOS	
1	Lunes	12-May	8-10 am	Presentación del curso / Mercado lácteo		
1	Martes	13-May	8-18 hs		Determinación de acidez, prueba del alcohol y contenido de materia grasa en la leche	
1	Miércoles	14-May	8-10 am	Composición de la Leche / Propiedades Fisicoquímicas		
2	Lunes	19-May	8-10 am	Microbiología de la leche y productos lácteos / Calidad de la leche		
2	Martes	20-May	8-18 hs		Taller de mastitis y calidad de leche	
2	Miércoles	21-May	8-10 am	Limpieza y desinfección / Métodos de conservación de la leche		
3	Lunes	26-May	8-10 am	Leche de pequeños rumiantes		
3	Martes	27-May	.....	.....		
3	Miércoles	28-May	9-13 hs	Parcial 1		
4	Lunes	2-Jun	8-10 am	Fermentos lácticos / Leches fermentadas		
4	Martes	3-Jun	8-18 hs		Procesos de coagulación y fermentación de la leche	
4	Miércoles	4-Jun	8-10 am	Lácteos funcionales / Quesos		
5	Lunes	9-Jun		LIBRE		
5	Martes	10-Jun	.....	....		
5	Miércoles	11-Jun	8-10 am	Leches concentradas / Leche en polvo		
6	Lunes	16-Jun	8-10 am	Dulce de leche / Membranas Filtrantes		
6	Martes	17-Jun	.....	.....		
6	Miércoles	18-Jun	8-10 am	Cremas y mantecas / Helados		
7	Lunes	23-Jun				
7	Martes	24-Jun				
7	Miércoles	25-Jun	9-13 hs	Parcial 2		
8	Lunes	30-Jun	13-16 hs	Parcial Globalizador		

Cronograma del curso de Ciencia, Tecnología e Inspección de Carne, edición 2025.

Inicio: lunes 12 de mayo.

Finalización: miércoles 2 de julio

Tema	Clases	Docente	Vía	Fecha
Historia de la industrialización de la carne	1	C.L.	presen	12/5/25
Historia del aseguramiento de la inocuidad de la carne				
Evolución de la Industria Frigorífica y de otras empresas industrializadoras de carnes	1	A.I	Grabadas	
Comercialización de la carne. Mercado. Consumo	1	C.L.	presen	14/5/25
Concepto de carne. Carnes de diferentes especies. Otros productos denominados carne.	1	A.A.		
Composición química y su determinación	1	A.A.	zoom	16/05-19/05
Calidad Nutricional. Nutrientes relevantes y su relación con la salud				
Bases estructurales y bases metabólicas de los tejidos que integran la carne	1	A.A.	zoom	21/5/25
Evolución post-mortem de los tejidos que integran la carne	1	A.A.	zoom	
Calidad Sensorial. Propiedades físicas, características sensoriales y su medición	1	A.A.	zoom	23/05 - 26/05
Efecto de las preparaciones gastronómicas y de la cocción sobre las características de la carne	1	A.A.	Grabada	
Trazabilidad. Embarque y transporte	1	J.G.	zoom	28/5/25
Inspección Ante-Mortem (IAM) +Animales sospechosos, animales condenados y otros conceptos	1	J.G.	zoom	30/5/25
Proceso Tecnológico de la Faena + Cuarteo y desosado	1	T.E.	zoom	2/6/25
Inspección Post-Mortem (IPM) + Reinspección	1	J.G.	zoom	4/6/25
Contaminación de la Carne	1	jg		6/6/25
Menudencias, Subproductos y Derivados	1	C.L.	presen	9/6/25
Residuos biológicos - PNRB	1	J.G.		11/6/25
Calidad Comercial de la Carne - Clasificación y Tipificación de las carcasas Cortes cárnicos bovinos y de otras especies	1	T.E.		13/6/25
Parasitarios: Cisticercosis, Hidatidosis, Fasciolasis, otros	1	J.G.		16/6/25
Bacterianos: Tuberculosis, Actinomicosis, Actinobacilosis, Linfadenitis caseosa, otros	1	J.G.		18/6/25
Virales y priónicos: Fiebre Aftosa, Encefalopatía Espongiforme Bovina, otros	1	J.G.		20/6/25
Otros problemas que impiden la aptitud para el consumo de la carne	1	J.G.	Grabada?	
GMP, SSOP y HACCP	1	?		
Conservación de la carne	2	A.A./T.E.		23/06 - 25/06
Ciclo III. Productos cárnicos / Chacinados	1	T.E. / A.A.		27/6/25
<b>Evaluación</b>				<b>2/7/2025</b>

## Cronograma del Curso Avicultura y Tecnología de los Productos Avícolas - 2025

Unidad	DIAS	FECHAS	Horario	TEMAS Y PARCIALES	PRÁCTICOS
1	Lun	12-May	10:00 a 12:00	Presentación del curso / Anatomía y fisiología general	
1	Mar	13-May	19:00 a 20:00	Clase de consulta (ZOOM)	
1	Miér	14-May	21:00 a 21:30	Evaluación continua #1	
1	Jue	15-May	08:00 a 21:00*		Necropsia y reconocimiento de órganos (2 hs)
1	Vie	16-May	08:00 a 16:00**		Necropsia y reconocimiento de órganos (2 hs)**
2	Lun	19-May	10:00 a 12:00	Sistemas de producción avícolas	
2	Mar	20-May	19:00 a 20:00	Clase de consulta (ZOOM)	
2	Miér	21-May	21:00 a 21:30	Evaluación continua #2	
2	Jue	22-May	09:00 a 17:00*		Taller de sistemas de producción (2 h)
2	Vie	23-May	09:00 a 16:00**		Taller de sistemas de producción (2 h)**
3	Lun	26-May	10:00 a 12:00	Enfermedades nutricionales, del metabolismo, del crecimiento y de etiología no definida	
3	Mar	27-May	19:00 a 20:00	Clase de consulta (ZOOM)	
3	Miér	28-May	21:00 a 21:30	Evaluación continua #3	
4	Lun	2-Jun	10:00 a 11:30	Principios de prevención de enfermedades: diagnóstico y control	
5	Lun	2-Jun	12:00 a 13:30	Complejo inmunosupresor	
4/5	Mar	3-Jun	19:00 a 20:00	Clase de consulta (ZOOM)	
4/5	Miér	4-Jun	21:00 a 21:30	Evaluación continua #4	
4/5	Jue	5-Jun	09:00 a 17:00*		Taller de Enfermedades Inmunosupresoras (2 h)
4/5	Vie	6-Jun	09:00 a 16:00**		Taller de Enfermedades Inmunosupresoras (2 h)**
	Lun	9-Jun	08:00 a 12:00	<b>PARCIAL 1</b>	
6	Lun	9-Jun	12:00 a 14:30	Complejo respiratorio	
6	Mar	10-Jun	19:00 a 20:00	Clase de consulta (ZOOM)	
6	Miér	11-Jun	21:00 a 21:30	Evaluación continua #5	
6	Jue	12-Jun	09:00 a 17:00*		Taller enfermedades respiratorias (2h)
6	Vie	13-Jun	09:00 a 16:00**		Taller enfermedades respiratorias (2h)**

Unidad	DIAS	FECHAS	Horario	TEMAS Y PARCIALES	PRÁCTICOS
7	Lun	16-Jun	10:00 a 11:30	Enfermedades de importancia sanitaria, comercial y en la salud pública	
7	Mar	17-Jun	19:00 a 20:00	Clase de consulta (ZOOM)	
7	Miér	18-Jun	21:00 a 21:30	Evaluación continua #6	
8	Lun	23-Jun	10:00 a 12:00	Salud intestinal y síndrome digestivo	
8	Mar	24-Jun	19:00 a 20:00	Clase de consulta (ZOOM)	
8	Miér	25-Jun	21:00 a 21:30	Evaluación continua #7	
8	Jue	26-Jun	08:00 a 21:00*		Taller salud intestinal y síndrome digestivo (2h)
8	Vie	27-Jun	08:00 a 16:00**		Taller salud intestinal y síndrome digestivo (2h)**
9	Lun	30-Jun	08:00 a 10:00	Carne aviar / Huevos y subproductos	
9	Mar	1-Jul	19:00 a 20:00	Clase de consulta (ZOOM)	
9	Miér	2-Jul	10:00 a 11:30	Mesa redonda: Rol del veterinario en la avicultura	
9	Miér	2-Jul	21:00 a 21:30	Evaluación continua #8	
	Vie	4-Jul	08:00 a 12:00	PARCIAL 2	

\*Diferentes horarios según número de estudiantes

\*\* Se repite el viernes si fuera necesario