

*Programas de investigación de la Universidad de Buenos Aires*

## Programa de Tecnología de Alimentos

El Programa de Tecnología de Alimentos de la Universidad de Buenos Aires tiene como objetivos impulsar la investigación, la formación de recursos humanos, la transferencia de tecnología y el asesoramiento a organismos públicos y privados en un área prioritaria por su importante impacto sobre el desarrollo industrial de nuestro país y sobre la calidad de vida de la población.

El mejoramiento de la calidad de los alimentos comprende investigaciones de las propiedades físicas, químicas y biológicas de las materias primas y de los alimentos procesados, el desarrollo de tecnologías innovativas sobre los sistemas de procesamiento, sus relaciones con la dieta y la salud, las evaluaciones económicas de procesos y materias primas sustitutivas, el control bromatológico y la legislación correspondiente. Las disciplinas científicas involucradas abarcan desde la físico-química, bioquímica, microbiología y toxicología hasta

nutrición, la ingeniería y la economía aplicada a los alimentos.

Los veintiséis grupos de investigación y servicios vinculados al programa pertenecen a: Departamento de Sanidad, Nutrición, Bromatología y Toxicología de la Facultad de Farmacia y Bioquímica; Departamento de Industrias y Departamento de Química Orgánica, de la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, y Área de Tecnología y Protección de Alimentos, de la Facultad de Ciencias Veterinarias.

El Programa está constituido por una red de grupos de investigación y de servicios que cuentan con profesionales y equipamiento adecuados para ofrecer asesoramiento a los distintos integrantes de la cadena de producción y comercialización de alimentos, desde el productor al consumidor, y a los organismos públicos.

En la página posterior figuran los grupos de investigación pertenecientes a la F.C.E.yN. con sus respectivos directores.

## Sobre la Enseñanza de las Ciencias

El Centro de Formación e Investigación en Enseñanza de las Ciencias de la FCEyN organiza un seminario sobre "Un proyecto de actualización de profesores en la Universidad de San Pablo".

El mismo estará a cargo de la profesora Dra. Jesuina de Almeida Pacca, del Departamento de Física de la Universidad de San Pablo y se dictará en el aula 14 del pabellón 2.

## Vaya a saber de que se trata

Con el auspicio de la Secretaría de Cultura del CECEN el próximo sábado 30 a las 14hs se larga un nuevo CONJURO. De qué se trata esto? Quisiera yo saberlo, por lo pronto, con su habitual hermetismo el Club de ROL llama a la práctica de los clásicos ADEG, la llamada de Cthulhu, el señor de los anillos y anticipan varias novedades. Para quienes han descifrado el mensaje o ya estén ganados por la curiosidad, el encuentro será en la biblioteca central. (debe ser cosa seria...)



## Oceanografía

La carrera de Licenciatura en Oceanografía comenzará a dictarse en el primer cuatrimestre de 1994. Las materias del CBC que deben cursarse son las mismas que para la Licenciatura en Ciencias de la Atmósfera.

## Y llegó el gran día

☺ Esta vez si parece que terminamos. Después de bastantes idas y vueltas, y de superar distintos obstáculos, el **jueves 28 de octubre a las 18hs.** se inaugura el **Salón Cultural Roberto Arlt.**

Habrà brindis y muestras a cargo de distintos talleres que vienen funcionando en el Área de Cultura de la Secretaría de Asuntos Estudiantiles y Comunitarios.

¡Están todos invitados!

Por si alguno no lo sabe, el salón queda en el área de la SAEyC, PB del II junto al Bar

S.A.E.y C.

## Grupos vinculados al Programa de Tecnología de Alimentos

-Estudios básicos y aplicados en Ciencia y Tecnología de Alimentos. Subproductos, oleaginosas, semillas, frutos, raíces, hojas y animales autóctonos: Dr. Pedro Cattaneo, Dra. María H. Bertoni.

-Bioquímica genética de bacterias lácticas y sus bacteriófagos: Dr. José L. Parada.

-Prevención del desarrollo de hongos y la producción de micotoxinas en cereales, pseudocereales y oleaginosas: Dra. Silvia L. Resnik, Dra. Graciela Baamonde.

-Variaciones de componentes debidas al procesado que afectan la calidad de los alimentos: Dra. María S. Vigo.

-Investigación y desarrollo en deshidratación y almacenamiento de cereales y oleaginosas: Dr. Constantino Suárez, Ing. Pascual E. Viollaz.

-Desarrollo de nuevas proteínas

para la alimentación humana: Dr. Gualterio Bartholomai.

-Producción de proteasas y amilasas por fermentación en medio sólido: Dra. Ana Pilosof.

-Deterioro nutricional y organoléptico de alimentos preservados y/o almacenados: Dra. Lía N. Gerschenson.

-Influencia de la actividad de agua y diferentes solutos en la estabilidad térmica de enzimas lactasa utilizada para la hidrólisis de suero concentrado de queserías: Dr. Jorge Chirife.

-Conservación de frutihortícolas.

I. Frutihortícolas mínimamente procesados.

II. Frutihortícolas autoestables preservados a alta actividad de agua.

III. Frutihortícolas esterilizados. Dra. Stella M. Alzamora.

-Optimización de procesos térmicos en la industria alimentaria: Dra. Stella M. Alzamora, Dra. Lía N. Gerschenson.

## M'hijo el doctor

La Fundación Ciencias Exactas y Naturales otorgará un premio a la mejor tesis de doctorado de cada una de las carreras de la F.C.E. y N. de la UBA.

Para acceder al premio, la tesis debe haber sido aprobada por la Facultad en los siguientes períodos:

Doctorado en Ciencias Biológicas, doctorado en Física y doctorado en Química: 1-10-91 al 1-10-93.

Doctorado en Geología, doctorado en Ciencias de la Atmósfera y doctorado en Matemática: 1-10-89 al 1-10-93.

Las tesis serán evaluadas según criterios de excelencia, creatividad e impacto tecnológico.

El ganador del premio en cada carrera recibirá un diploma y la suma de \$2.500. El premio podrá ser declarado desierto.

Informes y recepción: Secretaría de la Fundación Ciencias Exactas y

Naturales, en la Secretaría de Investigación y Palneamiento, P.B. del pabellón 2. Tel.: 784-3924. Fax: 782-0620. Del 1ro. de noviembre al 2 de diciembre, de lunes a jueves de 15.00 a 18.00 hs.

## EXACTAS CONTRATA CA

El próximo viernes 29 de octubre a las 23.30hs. se realizará el Festival contra el Arancel.

La idea de hacer un festival surge como una forma de buscar un medio para luchar por lo que es nuestro derecho: la educación pública y gratuita.

Para organizar el festival, que se llevará a cabo en el gimnasio del Pab II, nos reunimos el martes a las 20hs. en el local del CECEN

Secretaría de Extensión  
Universitaria  
CECEN

**Cable Semanal**- Hoja informativa editada por la Oficina de Prensa de la FCEyN.

Director: Carlos Borches. Redacción y diagramación: María Fernanda Giraudó. Para comunicarse con la redacción, dirigirse a la Oficina de Prensa, subsuelo del pabellón 2, Ciudad Universitaria, (1428), Capital, o llamar al 781-5020/9, interno 371, o dejar mensaje en el buzón ubicado junto a la puerta del aula 12 en el pabellón 2.

**Cable Semanal** aparece los lunes de abril a julio y de agosto a diciembre.

# Lo que vendrá

### Lunes 25

19.00 hs. PRESENTACIÓN de "Prólogo anotado", de Federico Jeanmaire. En el ICI, Florida 943, Capital.

### Martes 26

19.00 hs. PRESENTACIÓN de "Joyce o la travesía del lenguaje". Psicoanálisis y literatura de Nada Lasic y Elena Szumiraj, con proyección de video. En el ICI, Florida 943, Capital.

19.30 hs. CORO de la FCEyN. En el Centro Cultural Ricardo Rojas, Corrientes 2038, Capital.

21.00 hs. CINE "La Redada", de Hugo Fregonese. En el Rojas, Corrientes 2038, Capital.

22.00hs. TEATRO "Palomitas blancas", dirigido por Rubén Szuchmacher. En el Rojas, Corrientes 2038, Capital.

### Miércoles 27

18.30 hs CELEBRACION del 35 aniversario de EUDEBA, en el CCCBA, Junín 1930.

20.00 hs. CONFERENCIA "La sexualidad en las leyes", por Zita Montes de Oca y Alejandro Salaguer. En el Rojas, Corrientes 2038, Capital.

21.00 hs. TEATRO "Match de improvisación", dirigido por Mosquito Sancineto y Ricky Beherens. En el Rojas, Corrientes 2038, Capital.

### Viernes 29

18.30 hs. CORO de la FCEyN. En La Plaza. Corrientes 1660

