1821 Universidad de Buenos Aires

Resolución Consejo Directivo

Número: RESCD-2022-864-E-UBA-DCT#FCEN

CIUDAD DE BUENOS AIRES
Miércoles 15 de Junio de 2022

Referencia: EX-2022-02624227- -UBA-DMESA#FCEN posgrado Aspectos Químicos y Tecnológicos de Aromas y Pigmentos sesión 13/06/2022

VISTO:

La nota presentada por la Dirección del Departamento de Química Orgánica, , mediante la cual eleva la información del curso de posgrado Aspectos Químicos y Tecnológicos de Aromas y Pigmentos para el año 2022,

CONSIDERANDO:

lo actuado por la Comisión de Doctorado,

lo actuado por la Comisión de Posgrado,

lo actuado por este Cuerpo en la sesión realizada en el día 13 de junio de 2022,

en uso de las atribuciones que le confiere el Artículo 113º del Estatuto Universitario,

EL CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS Y NATURALES

R E S U E L V E:

ARTÍCULO 1º: Aprobar el nuevo curso de posgrado Aspectos Químicos y Tecnológicos de Aromas y Pigmentos de 64 horas de duración, que será dictado por la Dra. María del Pilar Buera con la colaboración de las Dres. Cristina dos Santos Ferreira y Rocío Corfield; y los Licenciados Lorena Pepa y Carlos Ramírez.

ARTÍCULO 2°: Aprobar el programa del curso de posgrado Aspectos Químicos y Tecnológicos de Aromas y Pigmentos que como anexo forma parte de la presente Resolución, para su dictado en el primer cuatrimestre de 2022.

ARTÍCULO 3°: Aprobar un puntaje máximo de tres (3) punto para la Carrera del Doctorado.

ARTÍCULO 4°: Establecer un arancel de CATEGORÍA 2 estableciendo que dicho arancel estará sujeto a los descuentos y exenciones estipulados mediante la Resolución CD Nº 2852/19. Disponer que los fondos recaudados ingresen en la cuenta presupuestaria habilitada para tal fin, y sean utilizados de acuerdo a la Resolución 072/03.

ARTÍCULO 5°: Disponer que de no mediar modificaciones en el programa, la carga horaria y el arancel, el presente Curso de Posgrado tendrá una vigencia de cinco (5) años a partir de la fecha de la presente Resolución.

ARTÍCULO 6º: Comuníquese a todos los Departamentos Docentes, a la Dirección de Estudiantes y Graduados, a la Dirección de Movimiento de Fondos, a la Dirección de Presupuesto y Contabilidad, a la Biblioteca de la FCEyN y a la Secretaría de Posgrado con copia del programa incluida. Cumplido, archívese.

ANEXO

PROGRAMA

Aspectos Químicos y Tecnológicos de Aromas y Pigmentos

Unidad 1. Naturaleza físico-química de aromas y pigmentos naturales. Comparación con los sustitutos sintéticos. Coeficientes de partición. Concentración umbral, espacio cabeza y composición de la matriz.

Unidad 2. Vías biosintéticas de generación de aromas y pigmentos naturales.

Unidad 3. Generación por reacciones no enzimáticas inducidas térmicamente.

Unidad 4. Impacto de las reacciones oxidativas. Aplicaciones biotecnológicas para la producción de colorantes, aromas y potenciadores o modificadores del flavor. Obtención de pigmentos y aromas naturales mediante enzimas y cultivos vegetales.

Unidad 5. Tendencias actuales en el análisis de aromas y pigmentos. Narices y lenguas electrónicas, espacios cromáticos y medición objetiva del color; parámetros y variables de apariencia.

Unidad 6. Autenticidad de aromas y pigmentos naturales

Unidad 7. Estabilización y control de colorantes y aromas.

Unidad 8. Técnicas de micro y nano encapsulación.

Bibliografía.

Attokaran, M. Natural Food Flavors and Colorants. Wiley Blackwell (2017)

Caivano, J. L. y Buera, M.P. Color in Food Technological and Psychophysical Aspects. CRC Pess, Taylor and Francis (2012).

Carle, R., Schweiggert, R. Handbook on Natural Pigments in Food and Beverages 1st Edition. Woodhead Publishing (Elsevier) Oxford, R.U. (2016)

Damodaran, S., Parkin, K.L.. (eds.) Fennema´s Food Chemistry , CRC Press, Taylor and

Francis, Boca Raton, E.U.A. 5ta. Ed. (2017). Capítulos Flavor, aromas, enzimas, tejidos vegetates y tejidos animales. Fisher, C. y Scott, T.R. Flavores de los alimentos. Biología y química. Editorial Acribia. Zaragoza, España (2000).

Gaonkar, A.G, McPherson, A. Ingredient Interactions: Effects on Food Quality. Second Ed. CRC Press (2016)

Grumenescu, A., Oprea, A. Nanotechnology Applications in Food. Flavor, Stability, Nutrition and Safety. 1st edition. Elsevier. (2017)

Ho, C-T y Tratras Contis, E. Lindsay, R.C. Recent Advances in Food and Flavor Chemistry 5a ed. Royal Society of Chemistry (2013).

Marsili, R. Flavor, Fragrance, and Odor Analysis CRC Press (2016)

Parker, K, Elmore, J.S y Methven, L. Flavour Development, Analysis and Perception in Food and Beverages. Woodhead Publishing (Elsevier) Oxford, R.U. (2015)

Reineccius, G.A. Flavor Chemistry and Technology. 2da Edición. Taylor and Francis, Boca Raton, E.U.A. (2006).

Siegmund, B. y Leitner, E. Flavour Science. Graz University of Technology, Institute of Analytical Chemistry and Food Chemistry. Graz, Austria (2018)

Schrader, J., Bohlmann, J. Biotechnology of Isoprenoids Springer (2015)

Wong, D.W.S. Mechanism and Theory in Food Chemistry, Second Edition. Springer International Publishing. (2018)

Digitally signed by MINDLIN Bernardo Gabriel
Date: 2022.06.15 15:34:44 ART
Location: Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Gabriel Mindlin
Secretario
Secretaría de Posgrado
Facultad de Ciencias Exactas y Naturales

Digitally signed by REBOREDA Juan Carlos
Date: 2022.06.15 17:28:14 ART
Location: Ciudad Autónoma de Buenos Aires

JUAN CARLOS REBOREDA
Decano
Decanato
Facultad de Ciencias Exactas y Naturales

Digitally signed by GDE UBA
Date: 2022.06.15 17:25:12 -03:00