



1821 Universidad de Buenos Aires

Resolución Consejo Directivo

Número: RESCD-2026-976-E-UBA-DCT#FCEN

CIUDAD DE BUENOS AIRES

Miércoles 10 de Junio de 2026

Referencia: EX-2026-00885579- -UBA-DMESA#FCEN - POSTGRADO - Sesión
01/06/2026

VISTO

La nota presentada por la Dirección del Departamento de Industrias, mediante la cual eleva la información del curso de posgrado **Seminario de Avances en Tecnología Química y de Alimentos** (DOC8800012) para el año 2026,

CONSIDERANDO

lo actuado por la Comisión de Doctorado,

lo actuado por este cuerpo en Sesión del día 01 de junio de 2026,

en uso de las atribuciones que le confiere el Artículo 113° 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 dictado del curso de posgrado **Seminario de Avances en Tecnología Química y de Alimentos** (DOC8800012) de 40 horas y 16 semanas de duración, que será dictado por la Dra. Ana María R. Pilosof, con la colaboración de la Dra. Lía Noemí Gerschenson.

ARTÍCULO 2º: Aprobar el programa del curso de posgrado **Seminario de Avances en Tecnología Química y de Alimentos** (DOC8800012) que como anexo forma parte de la presente Resolución, para su dictado en el primer cuatrimestre de 2026.

ARTÍCULO 3º: Aprobar un puntaje máximo de dos (2) puntos para la Carrera de Doctorado.

ARTÍCULO 4º: Establecer un arancel de **CATEGORÍA NULA**.

ARTÍCULO 5º: 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 Biblioteca de la FCEyN y a la Secretaría de Posgrado con copia del programa incluida. Cumplido, pase a INDUSTRIAS#FCEN y resérvese.

ANEXO

Seminario de Avances en Tecnología Química y de Alimentos

PROGRAMA

Objetivos:

Profundizar conocimientos en las áreas temáticas correspondientes, promover el perfeccionamiento de recursos humanos e impulsar la interacción entre los distintos grupos de investigación del Departamento de aportando a la interdisciplinariedad y la transdisciplinariedad así como a la interacción con profesionales de otras instituciones y empresas.

Programa analítico:

"Desarrollo de materiales de carbono a partir de residuos para la remediación ambiental: caracterización y aplicaciones".

Gisel Vanesa Nunell

“Aplicabilidad de los diagramas de fase y estado en la elaboración de productos a base de cereales.”

Pilar Buera

"Efecto del tamaño de partícula de la cáscara de trigo sarraceno en el envejecimiento del pan”.

Abel Condori

“Cavitacion hidrodinamica. Fundamentos y aplicaciones.”

Myrian Cassanello

"Modificación de la harina de trigo sarraceno tártaro mediante tratamiento con vapor y características de calidad de las correspondientes galletas integrales sin gluten".

Abel Condori

"Alimentos sin gluten. Efecto de la molienda, caracterización de las materias primas y formulación”.

María Ana Loubes

"Efecto de la adición de harina de quinoa modificada sobre los atributos de calidad del pan de arroz libre de gluten".

Yamila Sánchez

“Biopreservadores en alimentos: estrategias para optimizar su actividad”.

Carmen Campos

“Agentes de biocontrol para el manejo de enfermedades fúngicas en la postcosecha de frutas y hortalizas”.

Heidy Palacín Baldeón

“Aplicación de luz UV-C en combinación con otros agentes de preservación para la conservación de frutas”.

Heidy Palacín Baldeón

“Últimos avances e innovaciones en tecnologías basadas en la luz UV para garantizar la inocuidad y calidad de frutas.”

Paula Gómez

“Carbonización hidrotermal de biomasa húmeda: obtención, caracterización y aplicaciones sostenibles de los productos.”

Carlos Alvarez Zurita

“Estrategias de postratamiento para la optimización de las propiedades de los hidrochar.”

Carlos Alvarez Zurita

"Extracción y modificación del mucílago de chía para el diseño de bebidas funcionales con beneficios para la salud".

María Julia Martínez

“Green cleaning: actividad antimicrobiana y antibiofilm de emulsiones con ingredientes de origen natural”.

Virginia Lara.

“Caracterización estructural y digestibilidad de almidones complejados con polifenoles”.

Valentín Sosa

“Interacción amilopectina-lípidos: análisis de casos experimentales”.

Valentín Sosa

"Nuevos materiales biodegradables a base de almidón modificado para el desarrollo de materiales de empaquetamiento activo de alimentos".

Sabrina Hernández

BIBLIOGRAFIA

Debido a su carácter dinámico, el seminario no posee una bibliografía válida en los 5 años de duración de la aprobación de su dictado. La bibliografía es diferente año tras año, dependiendo de los expositores que participan y de los temas que se abordan.

La bibliografía que se incorpora es siempre correspondiente a los últimos cinco años debido a que el seminario se basa en la discusión en los últimos avances en tecnología química y de alimentos.

Digitally signed by MARTI Marcelo Adrian
Date: 2026.06.09 17:04:05 ART
Location: Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Marcelo Marti
Secretario
Secretaría de Posgrado
Facultad de Ciencias Exactas y Naturales

Digitally signed by DURAN Guillermo Alfredo
Date: 2026.06.10 14:34:59 ART
Location: Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Guillermo Alfredo Duran
Decano
Decanato
Facultad de Ciencias Exactas y Naturales