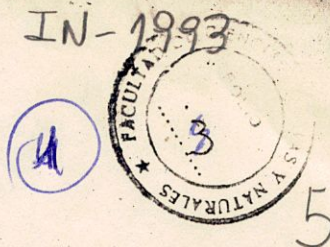


UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES
FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS Y NATURALES



DEPARTAMENTO DE INDUSTRIAS

ASIGNATURA: I SEMINARIO SOBRE AVANCES EN TECNOLOGIA QUIMICA Y DE ALIMENTOS

CARRERA: SEMINARIO

DURACION: Cuatrimestral

HORAS DE CLASE: Totales 28 horas

PROGRAMA:

- 19/08 - Tema: transiciones de fase en alimentos. Cambios estructurales asociados. Efectos.
Disertante: Dra. Pilar Buera
- 2/09 - Tema: Cambios fisicoquímicos en el pan envasado. Efecto del uso de retenedores de humedad.
Disertante: Ing. Claudia Falabella
- 16/9 - Tema: Reactores trifásicos de lecho fijo
Disertante: Dra. Miryam Cassanello
- 30/9 - Tema: Estabilidad de los sistemas alimentarios:
interacciones entre las diferentes reacciones de deterioro.
a) Efectos de los productos de la reacción de Maillard sobre el pardeamiento enzimático.
b) Actividad antioxidante de los productos volátiles de la reacción Maillard.
Disertante: Dra. Beatriz Elizalde
- 7/10 - Tema: Ultimas tendencias en la aplicación de conservadores en la industria alimenticia.
Disertante: Dra. Patricia Cerrutti.
- 14/10 - Tema: Modelado de reacciones sólido/gas.
Disertante: Lic. Javier Ochoa
- 21/10 - Tema: Textura y microestructura en alimentos.
Disertante: Ing. Susana Vidales.
- 4/11 - Tema: Producción de amilasas fúngicas por fermentación en medio sólido. Aplicación en la industria de alimentos
Disertante: Lic. Mauricio Terebiznik

UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES

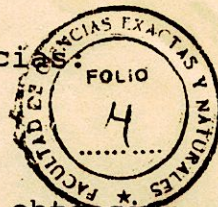
C) N° 293/93

18/11 - Tema: Hidrólisis enzimática de proteínas alimenticias
modificación de las proteínas del trigo.

Disertante: Lic. Nora Bombara

25/11 - Tema: Análisis de la instalación de una planta de obtención
concentrado de soja: alternativas de secado.

Disertante: Ing. Graciela Poch



DRA. STEILA M. ALZAMORA
DIRECTORA TITULAR
DEPARTAMENTO DE INDUSTRIAS