



UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES
FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS Y NATURALES

Ref.: Expte. 432.622/80

Anexo 1 a Resolución CD N°1217/93



UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES
FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS Y NATURALES

NUEVO MODELO DE PROGRAMA A REGIR A PARTIR
DEL 2do. CUATRIMESTRE DE 1993

FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS Y NATURALES

U. B. A.

- 1.- DEPARTAMENTO/INSTITUTO de... INDUSTRIAS.....
- 2.- CARRERA de: a) Licenciatura en..... ORIENTACION.....
b) Doctorado y/o Post-Grado en Avances en Preservación de Alimentos
c) Profesorado en.....
d) Cursos Técnicos en Meteorología.....
e) Cursos de Idiomas.....
- 3.- 1er. CUATRIMESTRE/2do. CUATRIMESTRE Año... 1.er. cuatrimestre
- 4.- N° DE CODIGO DE CARRERA... 01.....
- 5.- MATERIA. Curso Nuevo... N° DE CODIGO... Curso Nuevo.....
- 6.- PUNTAJE PROPUESTO (en caso de tratarse de materias optativas para la Licenciatura o de Doctorado y/o Post-Grado) 2
- 7.- PLAN DE ESTUDIO Año... Curso Nuevo.....
- 8.- CARACTER DE LA MATERIA (obligatoria ú optativa)... optativa
- 9.- DURACION (anual, cuatrimestral, bimestral ú otra)... semanal
- 10.- HORAS DE CLASES SEMANAL:
a) Teóricas... 15...hs d) Seminarios.....hs
b) Problemas.....hs e) Teórico-problemas.....hs
c) Laboratorio.....hs f) Teórico-prácticas.....hs
g) Totales Horas... 15.....
- 11.- CARGA HORARIA TOTAL... 15.....hs
- 12.- ASIGNATURAS CORRELATIVAS.....

APROBADO POR RESOLUCION CD 1169/94 con programas

- 13.- FORMA DE EVALUACION... examen.....
- 14.- PROGRAMA ANALITICO (adjuntarlo) Curso Nuevo
- 15.- BIBLIOGRAFIA (indicar título del libro, autor, Editorial y año de publicación)

1 Physical Chemistry of Foods (Schwartzberg y Hartel eds)
11 (1992) Marcel Dekker Inc. New York Food Engineering Hand
111 book. (Heldman, D. y Lund Eds). Marcel Dekker, New York
(1991)

FECHA: ... 10/12/93.....

FIRMA PROFESOR: Chirife..... FIRMA DIRECTOR:.....

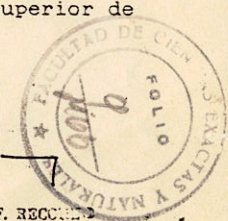
Aclaración firma:..... Sello Aclaratorio:.....

NOTA: Para la validez de la información presentada se solicita que todas las páginas estén inicialadas y firmadas al final por el Señor Director del Departamento/Instituto/ Carrera o Responsable del área correspondiente y debidamente selladas y fechadas.

OTRA: Se recuerda que los objetivos y los contenidos mínimos están incluidos en el Plan de Estudio respectivo y sólo son modificables por Resolución del Consejo Superior de la Universidad de Buenos Aires.-

plano
Dr. RUBEN H. COMBES
Secretario Académico

Dr. EDUARDO F. RECORTE
Decano



INDUSTRIAS

1994

1



Curso : Avances en Preservacion de Alimentos
 Primer cuatrimestre de 1994
 150 modulos
 15 horas de duracion
 Profesor : Jorge Chirife y Pilar Buera

PROGRAMA

- 1) Transiciones de fase en alimentos - Clasificacion - Transiciones de primer y segundo orden - Temperatura de transicion vitrea (Tg) y estabilidad de alimentos - Recristalizacion de azucares - Reacciones de pardeamiento no-enzimatico - Actividad de agua ó Tg como determinante de la estabilidad microbiana en alimentos ?

- 2) Innovaciones en el empaquetamiento de alimentos con peliculas flexibles - Deseccacion dentro del envase ; adsorbedores de oxigeno y generadores de atmosferas de alcohol - Puesta al dia de valores de permeabilidad al oxigeno y al agua de peliculas flexibles - Gradientes internos de actividad de agua en alimentos preservados- Utilizacion de peliculas comestibles para, a) "estabilizacion" de gradientes internos de presion de vapor de agua, b) concentracion de antimicrobianos en la superficie de alimentos preservados por reduccion de su actividad acuosa.

- 3) Utilizacion de antimicrobianos de origen natural : estado actual y perspectivas en preservacion de alimentos.- Aceites esenciales de especies - Bacteriocinas.

- 4) Utilizacion de altas presiones en el procesamiento de alimentos - Destruccion de la celula microbiana por empleo de altas presiones - Cinetica de la destruccion - Posibilidades de aplicacion en preservacion de alimentos : ventajas y limitaciones- Modificacion de las propiedades funcionales de alimentos por empleo de altas presiones.

DRA. STELLA M. ...
 DIR. ...
 DEPARTAMENTO ...