



UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES
FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS Y NATURALES
DEPARTAMENTO DE INDUSTRIAS

INDUST 941



PROGRAMA

- 1- DEPARTAMENTO de ..INDUSTRIAS.....
- 2- CARRERA de a) Licenciatura en ..Química.....orientación.....
b) Doctorado y/o Post-Grado en
c) Profesorado en.....
d) Cursos Técnicos en Meteorología.....
e) Cursos de Idiomas.....
- 3- ~~XXXXXX/2do. CUATRIMESTRE Año...1994~~.....
- 4- No. DE CODIGO DE CARRERA...01.....
- 5- MATERIA...Laboratorio de Tecnología de Alimentos.....
No. DE CODIGO...a. determinar.....
- 6- PUNTAJE PROPUESTO (en caso de tratarse de materias optativas para la Licenciatura o de Doctorado y/o Post-Grado)....5.....
- 7- PLAN DE ESTUDIO Año....1987.....
- 8- CARACTER DE LA MATERIA (obligatoria u optativa)..Optativa.....
- 9- DURACION (anual, cuatrimestral, bimestral u otra)...Cuatrimestral.....
- 10- HORAS DE CLASES SEMANAL:
a) Teóricas.....1.....hs d) Seminarios.....1.....hs
b) Problemas.....hs e) Teórico-Problemas.....hs
c) Laboratorio....10.....hs f) Teórico-práctico.....hs
g) Totales Horas...12.....
- 11- CARGA HORARIA TOTAL...192.....
- 12- ASIGNATURAS CORRELATIVAS....Química Industrial.....
- 13- FORMA DE EVALUACION...Informe parcial y final.....
- 14- PROGRAMA ANALITICO (se adjunta)
- 15- BIBLIOGRAFIA (indicar título del libro, autor, Editorial y año de publicación) VER HOJA ADJUNTA

[Handwritten signature]

[Handwritten signature: Dra. LIA N. GERSCHENSON]
Dra. LIA N. GERSCHENSON
DIRECTORA ADJUNTA
DEPARTAMENTO DE INDUSTRIAS

APROBADO POR RESOLUCION 09 1489/94

PROGRAMA ANALITICO

LABORATORIO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

El alumno desarrollará un trabajo de investigación sobre un tema de Tecnología de Alimentos.

La investigación se desarrollará en el Laboratorio de Tecnología de Alimentos del Departamento de Industrias.

El tema será propuesto por un profesor de ese laboratorio o por el profesor responsable de la materia.

A los dos meses de comenzado el trabajo, el alumno presentará un informe sobre lo realizado. El mismo constará de:

- a) Introducción
- b) Objetivo
- c) Materiales y Métodos
- d) Tareas desarrolladas
- e) Resultados alcanzados
- f) Evaluación de los logros en relación al Plan de Trabajo
- g) Bibliografía

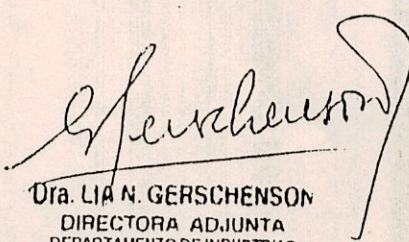
Al concluir el cuatrimestre se presentará el informe final sobre el trabajo desarrollado. El mismo estará organizado según lo antedicho.

Durante el cuatrimestre, habrá clases y seminarios que procurarán enseñar al alumno las bases del método científico, la metodología de trabajo en el área de investigación en Tecnología de Alimentos. Así mismo se intercambiarán experiencias entre los alumnos que estén realizando la materia.

BIBLIOGRAFIA

Publicaciones Científicas:

- a) Food Chemistry
 - b) Journal of Food Science
 - c) Lebensmittel Wissenschaft und Technologie
 - d) Food Research International
 - e) Journal of Food Engineering
- entre otras.


Dra. LIA N. GERSCHENSON
DIRECTORA ADJUNTA
DEPARTAMENTO DE INDUSTRIAS