

I. 1999

4



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

PROGRAMA

- 1- DEPARTAMENTO de INDUSTRIAS.....
- 2- CARRERA de a) Licenciatura enorientación.....
b) Doctorado y/o Post-Grado en
c) Profesorado en.....
d) Cursos Técnicos en Meteorología.....
e) Cursos de Idiomas.....
- 3- 1er. CUATRIMESTRE/2do. CUATRIMESTRE Año 1999
- 4- No. DE CODIGO DE CARRERA..... 01
- 5- MATERIA IV SEMINARIO SOBRE AVANCES EN TECNOLOGIA QUÍMICA Y DE ALIMENTOS
No. DE CODIGO.....
- 6- PUNTAJE PROPUESTO (en caso de tratarse de materias optativas para la Licenciatura o de Doctorado y/o Post-Grado).....
- 7- PLAN DE ESTUDIO Año 1987
- 8- CARACTER DE LA MATERIA (obligatoria u optativa)..... OPTATIVA
- 9- DURACION (anual, cuatrimestral, bimestral ó otra)..... CUATRIMESTRAL
- 10- HORAS DE CLASES SEMANAL:
a) Teóricas.....hs d) Seminarios..... 2.....hs
b) Problemas.....hs e) Teórico-Problemas.....hs
c) Laboratorio.....hs f) Teórico-práctico.....hs
- 11- CARGA HORARIA TOTAL..... 32
- 12- ASIGNATURAS CORRELATIVAS.....
- 13- FORMA DE EVALUACION SE EVALUARÁ LA PREPARACIÓN DEL TEMA, ANÁLISIS DE SU RELEVANCIA, CLARIDAD Y PROFUNDIDAD DE CONOCIMIENTOS
- 14- PROGRAMA ANALITICO (se adjunta)
- 15- BIBLIOGRAFIA (indicar título del libro, autor, Editorial y año de publicación) VER PROGRAMA ADJUNTO - SERÁN LIBROS DE ESPECIALIZACIÓN Y ARTÍCULOS CIENTÍFICOS CORRESPONDIENTES A CADA TEMA ESPECÍFICO

Gebchenson
Dra. LIA GEBCHENSON

Alber
DRA. ANA M. R. PILOSOFF

I 1999

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

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

CARRERA: Seminario

CARACTER DE LA MATERIA: Curso de Posgrado

DURACION: Cuatrimestral

HORAS DE CLASE: 32 horas totales

PROGRAMA ANALITICO

Temario

- Avances en el área de Micotoxinas

Disertante: Dra. Silvia Resnik

- Uso de arabinoxilanos en masas de harina

Disertante: Lic. Dina Carp

- Estabilidad de biomateriales congelados

Disertante: Dra. María del Pilar Buera

- Textura de alimentos de origen vegetal: técnicas para su evaluación

Disertante: Dra. Lía Gerschenson

- Textura de alimentos de origen vegetal: influencia de aspectos bioquímicos

Dra. Ana Rojas

- Procesos de conversión térmica de biomasa y carbones minerales

Disertantes: Dras. Graciela Cerrella y Ana Lea Cukierman

- Irradiación de alimentos

Disertante: Dr. Roberto Márquez

- Levaduras

Disertante: Dr. Miguel Galvagno

- Bacteriocinas: Mecanismos de acción y aplicaciones

Disertante: Dr. Mauricio Terebiznik

- Uso de polioles en panificación

Disertante: Dra. María Lucía Pollio

APROBADO POR RESOLUCION

C D 902/99

- Sistemas mixtos de proteínas y polisacáridos: Separación de fases y sus implicaciones en la formulación de alimentos

Disertante: Dra. Beatriz Elizalde ✓

- Herramientas de la teoría del caos determinista y su uso para el estudio de sistemas dinámicos

Disertante: Lic. Gabriel Horowitz ✓

- Desarrollo de perfiles composicionales y estructurales durante la deshidratación osmótica de manzana

Disertante: Dra. Daniela Salvatori. ✓



Dra. Ana Pilosof



Dra. Lía Gerschenson