



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

PROGRAMA

No. FOLIO 13

I. 1999

4

- 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 QUIMICA 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 u otra) CUATRIMESTRAL
- 10- HORAS DE CLASES SEMANAL:
a) Teóricas.....hs
b) Problemas.....hs
c) Laboratorio.....hs
d) Seminarios 2.....hs
e) Teórico-Problemas.....hs
f) Teórico-práctico.....hs
- 11- CARGA HORARIA TOTAL 32
- 12- ASIGNATURAS CORRELATIVAS.....
- 13- FORMA DE EVALUACION SE EVALUARÁ LA PREPARACION DEL TEMA, ANALISIS 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 ESPECIALIZACION Y ARTICULOS CIENTÍFICOS CORRESPONDIENTES A CADA TEMA ESPECÍFICO

Lia Gerschenson
Dra. LIA GERSCHENSON

Ana M. R. Pilosof
DRA. ANA M. R. PILOSOFF

**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

CD 907/99

- 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