

Ind 2000
①

REOLOGÍA Y TEXTURA DE ALIMENTOS: su aplicación al control de calidad y al desarrollo

Programa

Programa:

-Reología :conceptos fundamentales.

Reología de fluidos:fluidos newtonianos,no newtonianos independientes del tiempo y no newtonianos dependientes del tiempo.Modelos.

-Viscoelasticidad:concepto.

Viscoelasticidad lineal y no lineal.

Propiedades viscoelásticas.Relajación y retardo.Modelos mecánicos.

-Textura de alimentos sólidos y semisólidos.

Concepto de textura y su importancia en la aceptación de los alimentos.

Pruebas empíricas o imitativas para su evaluación.

-Caracterización del comportamiento reológico y textural.

Viscosímetros:capilares; rotacionales de esfuerzo constante y de velocidad constante;reómetros;máquinas universales de testeo.

Curvas fuerza/deformación.Curvas de arrastre.Curvas de relajación.

-Psicoreología .

Técnicas para la evaluación sensorial de la textura.

Análisis comparativo de las evaluación sensorial e instrumental de la textura para distintos alimentos.

Criterios de selección de métodos adecuados.

-Aplicaciones industriales.

*Productos cárnicos

*Frutas y vegetales

*Pastas, productos de repostería

*Grasas y alimentos grasos

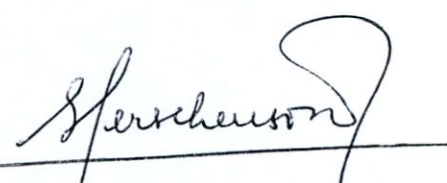
*Productos lácteos

*Productos azucarados

*Hidrocoloides



Dr. CONSTANTINO SUAREZ F.
DIRECTOR TITULAR
DEPARTAMENTO DE INDUSTRIAS



Dra. Lía Gerschenson

BIBLIOGRAFÍA

- Christensen R.M.1982.Theory of viscoelasticity.Acaademic Press,N.Y.,USA
- Lapasin R. y Priel S.1995.Rheology of industrial polysaccharides.Blackie Academic and Professional,Chapman and Hall,Londres,Inglaterra.
- Rao M.A. y Steffe J.F.1992.Viscoelastic properties of foods.Elsevier Applied Science Publishers Ltd.,Essex,Inglaterra.
- Rosenthal A.1999.Food texture:perception and measurement.Aspen Publishers,Chapman and Hall Food Science Titles,Plymouth,Inglaterra.

- Artículos de las revistas:
- Journal of texture studies
- Journal of food engineering
- Journal of food science
- Journal of the science of food and agriculture
- Transactions of the ASAE

CURSO DE POSTGRADO
Actualización, doctorado y maestría

DEPARTAMENTO DE INDUSTRIAS

Autoridad que avala la presentación: Dr Constantino Suárez Fernández

Nombre del curso: REOLOGÍA Y TEXTURA DE ALIMENTOS: su aplicación al control de calidad y al desarrollo .

Descripción breve del curso:

El curso tiene como objetivo el conocimiento del comportamiento reológico de los alimentos, de los equipos y técnicas existentes para evaluarlo y de la utilización de este conocimiento en la optimización de las técnicas de preservación y almacenamiento de alimentos.

Nombre y apellido del Responsable del dictado del curso: Dra Lía N. Gerschenson.

Nombre y apellido del docente de esta facultad que presenta o avala al especialista responsable del curso: no corresponde

Nombre y apellido de los colaboradores del curso: Dras Ana María Rojas y Carmen Campos.

El presente curso será dictado para:

Graduados universitarios, doctorandos y maestrandos de carreras afines.

Número mínimo de alumnos:-----

Número máximo de alumnos: 25.

Fecha de inicio del curso: 6 de setiembre del 2001.

Carga horaria prevista:

***Cantidad de horas totales:**50.

***Cantidad de horas semanales:** 12,5

1)Teórico: 7,5

2)Práctico:3,5

3)Problemas:1,5

***Días de la semana elegidos para el dictado:** jueves y viernes

Lugar del dictado: Departamento de Industrias, FCEyN, UBA
Ciudad Universitaria, (1428) Bs. As.

Fecha y lugar de inscripción de los interesados:

A partir del 1 de agosto del 2001 de 15 a 19 horas

Lic. María Eugenia Diéguez, Pabellón II, área de
Decanato, FCEyN, UBA

Tel: 45763333 ó 45763300/09, Int. 339 ó 333

medieg@de.fcen.uba.ar

Nombre del responsable en aportar más datos sobre el curso:

Dra Lía Gerschenson.

Dpto de Industrias, FCEyN, UBA. Ciudad Universitaria, (1428) Buenos Aires

Tel/FAX: 45763366

Por mail a : lia@di.fcen.uba.ar

Arancel propuesto por el docente: 300 pesos.

Exención del arancel: para docentes de la Facultad, alumnos del doctorado.
Se considerarán situaciones especiales, mediante el otorgamiento de becas y medias becas.

Puntaje propuesto para el doctorado propuesto por el docente : 3 puntos.

Visto bueno del Departamento:


Dr. CONSTANTINO SUAREZ F.
DIRECTOR TITULAR
DEPARTAMENTO DE INDUSTRIAS

Visto bueno de la Subcomisión de Doctorado del Departamento:


Dra. URSULA BÖHM de BORDENAVE