

I v d 2002  
①

**UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES**

**FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS Y NATURALES**

**DEPARTAMENTO DE INDUSTRIAS**

**“SEMINARIO SOBRE AVANCES EN TECNOLOGÍA QUÍMICA Y DE ALIMENTOS”**

**PROGRAMA – PRIMER CUATRIMESTRE 2002**

**PROFESORA RESPONSABLE:**

**DRA. ANA PILOSOFF**

**DRA. LÍA N. GERSCHENSON**

- “Análisis cuantitativo de riesgos microbiológicos: ¿qué beneficios le proporciona a la industria alimentaria?  
Disertante: Dra. Stella Maris ALZAMORA
- “Encapsulación de B-caroteno: efecto del estado físico de la matriz”  
Disertante: Dra. Beatriz ELIZALDE
- “Propiedades de no equilibrio en sistemas vítreos y sobreenfriados en relación con la estabilidad enzimática”  
Disertante: Dra. María Florencia MAZZOBRE
- “Aplicación de la teoría de caos al análisis de datos experimentales obtenidos en reactores multifacéticos”  
Disertante: Dra. Miryam CASSANELLO FERNÁNDEZ
- “Modelado probabilístico de interfase crecimiento/no crecimiento microbiano en alimentos”  
Disertante: Dra. Sandra GUERRERO
- “Reología de emulsiones”  
Disertante: Dra. Ana ROJAS
- “Inhibición de *Lysteria monocitógenes* por acción de bacteriocinas”  
Disertante: Dra. Carmen CAMPOS
- “Interacción entre los sorbatos y el soporte en sistemas modelo y usos”  
Disertante: Lic. María Fernanda GLIEMMO
- “Efecto antimicrobiano de los productos de degradación de los sorbatos”  
Disertante: Lic. María Fernanda GLIEMMO

RESOLUCION CD N° 845/02

- "Carbones activados: preparación, caracterización y efecto de las variables de proceso sobre la adsorción de contaminantes en fase acuosa"  
Disertante: Lic. María Cecilia BASSO
- "Tratamiento de aguas residuales"  
Disertante: Lic. María Cecilia BASSO
- "Aplicación de pulsos eléctricos de alta intensidad en la preservación de alimentos: efecto sobre la calidad del producto"  
Disertante: MS Oscar PEREZ
- "Estudio de la cinética de gelatinización de harina de arroz"  
Disertante: Lic. Marcelo BELLO
- "Efecto de las condiciones de secado en la calidad del arroz parbolizado"  
Disertante: Lic. Marcelo BELLO
- "Mecanismos de tolerancia a la deshidratación en semillas"  
Disertante: Víctor PANZA
- "Transiciones de fase en embriones de semillas y sus posibles consecuencias en la viabilidad"  
Disertante: Víctor PANZA
- "Efecto de proteínas en la cristalización de azúcares"  
Disertante: Dra. Carolina SCHEBOR
- "El burbujeo en medios viscosos"  
Disertante: Dra. Ursula Böhm de BORDENAVE

Dra. Ana P. Lo Sot

Dr. CONSTANTINO SUAREZ F.  
DIRECTOR TITULAR  
DEPARTAMENTO DE INDUSTRIAS

## SEMINARIO DE AVANCES EN TECNOLOGIA QUIMICA Y DE ALIMENTOS

### OBJETIVOS

- \* Profundizar conocimientos en las áreas temáticas involucradas, en un marco que se deberá caracterizar por su nivel de excelencia.
- \* Promover la formación y el perfeccionamiento de recursos humanos en las áreas temáticas específicas y relacionadas, de modo de brindar, especialmente a los doctorandos, la posibilidad de alcanzar un alto nivel de especialización en las mismas.
- \* Impulsar la interacción entre los distintos grupos de investigación del Departamento de Industrias.

### MODALIDAD DE LOS SEMINARIOS SOBRE AVANCES EN TECNOLOGÍA QUÍMICA Y DE ALIMENTOS

- \* Los Seminarios consistirán en exposiciones sobre temas específicos y/o estrechamente vinculados al área, los que se establecerán, previamente al inicio de cada Seminario, por los profesores responsables del mismo y se llevará a cabo una discusión crítica sobre el tema presentado, a continuación de cada exposición.
- \* Cada exposición tendrá una duración de 90 minutos y la discusión crítica será de 30 minutos.
- \* Las exposiciones se llevarán a cabo semanalmente y estarán a cargo del personal docente, doctorandos e investigadores del Departamento de Industrias. Asimismo, podrán ser invitados a exponer especialistas en temas que se consideren relevantes para el área.
- \* Las exposiciones se deberán caracterizar por su rigurosidad científico-académica. La presentación del tema correspondiente a cada exposición estará encuadrada en un contexto que involucre una revisión crítica y actualizada del mismo.
- \* Los Seminarios serán abiertos pudiendo participar en carácter de asistentes alumnos de las Carreras de la Facultad como así también docentes e investigadores de la misma.
- \* La asistencia a más del 80% de las exposiciones del Seminario y la participación en dos presentaciones, en carácter de expositor, serán requisitos indispensables para el otorgamiento de puntaje para los alumnos del Doctorado.

\* Las dos exposiciones a cargo de los doctorandos tendrán carácter de EXAMEN. Los profesores responsables del Seminario evaluarán los siguientes ítems:

- la preparación del tema, el análisis sobre la relevancia del mismo y su ubicación en el contexto del área.
- el juicio crítico puesto de manifiesto tanto en la revisión actualizada como en la preparación del tema.
- la claridad y profundidad de conocimientos sobre los últimos avances realizados en el tema, los que se demostrarán a partir de la presentación de los principales conceptos y en el análisis sistemático y crítico de los resultados involucrados.
- la solvencia del doctorando durante la discusión, que implica la respuesta a las preguntas y críticas formuladas por parte de los profesores responsables y demás asistentes, la mayor parte de ellos con experiencia en el área.
- aspectos inherentes a la presentación.

Asimismo, cabe consignar que, en el caso de los doctorandos, los profesores responsables evaluarán su participación en las discusiones críticas a las diferentes exposiciones. Además, los doctorandos deberán obligatoriamente entregar un resumen de las dos exposiciones y de la principal bibliografía consultada.

\* Se sugiere que cada Seminario otorgue 3 puntos, considerando que además del número de horas totales que implica la participación en el Seminario, debe tenerse en cuenta la preparación de cada exposición es de aproximadamente 2 semanas full-time (80 horas/exposición), dados los requisitos para las mismas.