

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 items:

- 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.

SEMINARIO DE AVANCES EN TECNOLOGÍA QUÍMICA Y DE ALIMENTOS- Año 2003

PROGRAMA

- Interacciones entre proteínas del lactosuero y polisacáridos durante la formación de geles.

Ing. Rosa Baeza

- Hidrólisis de proteínas y su aplicación para el diseño de nuevos productos

Lic. Karina Martínez

- Propiedades de espumado de proteínas hidrolizadas

Lic. Karina Martínez

- Encapsulación de colorantes: Su influencia en la estabilidad de los alimentos.

Dra Beatriz Elizalde

- Comportamiento reológico de sistemas blandos

Dra Ana María Rojas

- Estabilidad microbiológica de emulsiones aceite en agua: influencia de la composición, tamaño de gota y presencia de surfactante.

Ing. Marcela Castro.

- Aditivos antimicrobianos : efectividad en sistemas bifásicos.

Ing. Marcela Castro

- Colorantes en la industria alimenticia.

Ing. Marina de Escalada Plá

- Utilización de películas comestibles como soporte de aditivos antimicrobianos

Dra Lía Gerschenson

- Conservación de germoplasma. Propiedades físico-químicas involucradas.

Dra Carolina Schebor

- Pardeo no-enzimático y transición vítrea.

Ing. Nuria Acevedo

- Fluorescencia durante el pardeamiento no-enzimático

Lic. Silvia Matiacevich

- Aplicación de la reometría dinámica en el estudio de almidones

Dra Ana Pilosof

- Interacción entre los sorbatos y las aminos: su influencia en las calidad de los alimentos.

Lic. María Fernanda Gliemmo

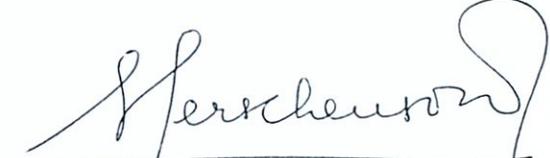
- Inactivación de levaduras por aplicación de pulsos eléctricos de alta intensidad

Dra Rosa Jagus de Kanterewicz

- Utilidad de máquinas universales de testeo y de reómetros dinámicos en la caracterización de tejidos vegetales.

Ing. Marina de Escalada Plá


Dr. CONSTANTINO SUAREZ F.
DIRECTOR TITULAR
DEPARTAMENTO DE INDUSTRIAS


Dra Lía Gerschenson