

Ind.



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 **QUÍMICA**.....
- c) Profesorado en.....
- d) Cursos Técnicos en Meteorología.....
- e) Cursos de Idiomas.....**2005**
- 3- **1er. CUATRIMESTRE/240 CUATRIMESTRE Año 2005**.....
- 4- No. DE CODIGO DE CARRERA.....**EN TECNOLOGIA QUÍMICA Y DE ALIMENTOS**
- 5- MATERIA **SEMINARIO DE AVANCES EN TECNOLOGIA QUÍMICA Y DE ALIMENTOS**
No. DE CODIGO.....**3033**.....
- 6- PUNTAJE PROPUESTO (en caso de tratarse de materias optativas para la Licenciatura o de Doctorado y/o Post-Grado).....**TES. (3. PUNTS)**.....
- 7- PLAN DE ESTUDIO Año.....**ESTATIVA**.....
- 8- CARACTER DE LA MATERIA (obligatoria u optativa).....**CUATRIMESTRAL**.....
- 9- DURACION (anual, cuatrimestral, bimestral u otra).....
- 10- HORAS DE CLASES SEMANAL: **2 (dos)**.....hs
a) Teóricas.....hs
b) Problemas.....hs
c) Laboratorio.....hs
- 11- CARGA HORARIA TOTAL.....**22 horas**.....**presenciales**.....
- 12- ASIGNATURAS CORRELATIVAS.....
- 13- FORMA DE EVALUACION.....**Evaluación crítica de las exposiciones y del informe**.....
- 14- PROGRAMA ANALITICO (se adjunta)
- 15- BIBLIOGRAFIA (indicar título del libro, autor, Editoria y año de publicación) **NO CARRERANO**

[Signature]
ANA P. LÓPEZ

[Signature]
DR. CONSTANTINO SUAREZ F.
DIRECTOR TITULAR
DEPARTAMENTO DE INDUSTRIAS

Industrias
2005
(6)

Departamento de Industrias
Facultad de Ciencias Exactas y Naturales
Universidad de Buenos Aires

Primer cuatrimestre 2005 - **Proograma**

Seminario sobre Avances en Tecnología Química y de Alimentos

Fissore, Eliana

- 1. "Efecto de la preservación en la composición química de tejidos vegetales".
 - 2. "Tejidos vegetales como fuente de fibra".
- León, Paula Gabriela Verónica
- 3. "Estabilidad de vitamina C en alimentos".
 - 4. "Permeabilidad de películas comestibles al vapor de agua y a gases fijos".

Rojas, Ana María

- 5. "Reología en confituras".
- Campos, Carmen
- 6. "Aplicación del uso de refrigeración mediante hielo líquido para la conservación de productos de la pesca".

Kim, Mi Ra

- 7. "Procesos termoquímicos".
- Herrera, Lidia
- 8. "Propiedades fisico-químicas de mezclas grasas con bajo contenido de isómeros trans".

Baeza, Rosa

- 9. "Aplicación de procesos de coseado y microparticulación en mezcla de proteínas-polisacáridos para el desarrollo de ingredientes funcionales".

Perez, Oscar

- 10. "Características de HPMC de aplicación en alimentos e industria farmacéutica".

Brudnick, Guillermo

- 11. "Panorama de la industria de solventes (hidrocarburos) en Argentina".

Bóhm de Bordenave, Ursula

- 12. "Reactores con recirculación de catalizadõs".

[Signature]



Trinks, Fernando
13. "Separación de fases y dinámica de gelificación de mezclas de kappa-carragenano y proteína".

Tolaba, Marcela
14. "Procesamiento hidrotérmico de granos".

Pilosofof, Ana
15. "Aplicaciones de la calorimetría diferencial de barrido a sistemas incompatibles".

Gerschenson Lía N.
16. "Liofilización : Análisis de sus aplicaciones en la industria alimentaria argentina".


Ana Pilosofof


Dr. CONSTANTINO SUAREZ F.
DIRECTOR TITULAR
DEPARTAMENTO DE INDUSTRIAS