



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 Ciencias Químicas.....
c) Profesorado en.....
d) Cursos Técnicos en Meteorología.....
e) Cursos de Idiomas.....
- 3- 1er. CUATRIMESTRE/~~2do.~~ CUATRIMESTRE Año... 2008.....
- 4- No. DE CODIGO DE CARRERA.....
- 5- MATERIA SEMINARIO DE AVANCES EN TECNOLOGIA QUÍMICA 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)... 3 puntos.....
- 7- PLAN DE ESTUDIO Año... 1987.....
- 8- CARACTER DE LA MATERIA (obligatoria u optativa)... OPTATIVA.....
- 9- DURACION (anual, cuatrimestral, bimestral ú otra)... CUATRIMESTRAL.....
- 10- HORAS DE CLASES SEMANAL:
a) Teóricas.....hs
b) Problemas.....hs
c) Laboratorio.....hs
d) Seminarios... 2 (dos).....hs
e) Teórico-Problemas.....hs
f) Teórico-práctico.....hs
- 11- CARGA HORARIA TOTAL... 32 (treinta y dos).....
- 12- ASIGNATURAS CORRELATIVAS.....
- 13- FORMA DE EVALUACION... SE EVALUARÁ LA PREPARACION DEL TEMA, ANALISIS CRITICO, CLARIDAD Y PROFUNDIDAD DE CONOCIMIENTOS, ENFOQUE.....
- 14- PROGRAMA ANALITICO (se adjunta)
- 15- BIBLIOGRAFIA (indicar título del libro, autor, Editorial y año de publicación) NO CORRESPONDE

Dra. DORA KITIC
DIRECTORA TITULAR
DTC. DE INDUSTRIAS F.C.E. y N.

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



ASIGNATURA: SEMINARIO DE AVANCES EN TECNOLOGIA QUIMICA
Y DE ALIMENTOS

1° cuatrimestre 2008

PROGRAMA ANALITICO

Efecto del tratamiento con luz UV sobre las enzimas de pared celular.

Tratamientos con altas temperaturas para extender la vida útil de productos vegetales.

Lic. Sebastián Vicente

Estrategias aplicadas en molienda húmeda de granos

Dra. Marcela Tolaba

Vida útil sensorial de alimentos.

Modelos para calcular la vida útil sensorial.

Ing. Garcia Loredo, Analia Belen

Daño por frío en tejidos vegetales.

Reología de productos vegetales: efectos del procesamiento.

Lic. Silvina Casim

Validación de metodología analítica para patulina por cromatografía líquida de alto rendimiento.

Utilización de antioxidantes para controlar la producción de micotoxinas.

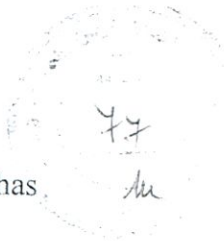
Lic. Paula Salas

Estructura y biactividad de caseinmacropéptido.

Aplicación de la dispersión dinámica de luz al estudio de la agregación de caseinmacropéptido.

Ing. Edith Farías

Importancia de la presencia de tricotecenos. Probables contaminaciones en las cosechas de Argentina, Brasil y Uruguay.



Dra Silvia Resnik

Propiedades físico-químicas de conjugados de Maillard

Dr Oscar Pérez

Microparticulación de proteínas por ultrasonidos de alta intensidad

Dra Ana Pilosof

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Ana Pilosof', with a horizontal line underneath.

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Dora Kitic', written in a cursive style.
Dra. DORA KITIC
DIRECTORA TITULAR
D.T.O. DE INDUSTRIAS F.C.E. y N.