

CURSO/SEMINARIO O TALLER DE POSTGRADO**ACTUALIZACION/DOCTORADO/MAESTRIA****DEPARTAMENTO DE INDUSTRIAS**

Autoridad que avala la presentación del curso: Dra. Ana María R. Pilosof.

Nombre del Curso: PRESERVACIÓN DE ALIMENTOS.-

Descripción breve del curso: El curso imparte conocimientos teórico-prácticos sobre los fundamentos microbiológicos y fisicoquímicos necesarios para lograr la preservación de los alimentos, de cuáles de ellos se hallan específicamente involucrados en cada uno de los principales métodos utilizados para la preservación de alimentos (esterilización, congelación, secado, evaporación, crioconcentración, etc) y en los pre-tratamientos fundamentales (inactivación enzimática-escaldado, inhibición enzimática-sulfitado) y en el envasado de alimentos. Se analizan además las reacciones de deterioro involucradas en cada operación de procesamiento de alimentos estudiada, así como las estrategias para la inhibición o la disminución de la velocidad de ocurrencia de las mismas en cada operación/proceso estudiado. Lo arriba mencionado conlleva la introducción del alumno en el conocimiento de las operaciones unitarias involucradas en las diferentes tecnologías de preservación con especial referencia a la metodología, equipamiento y su utilización en la preservación de grupos específicos de alimentos.

Nombre y apellido del Responsable del dictado del curso:

Dra. Ana María Rojas – Dra. Sandra Norma Guerrero.

Nombre y apellido del docente de esta facultad que presenta o avala al especialista responsable del curso: Dra. Ana María R. Pilosof.

Nombre y apellido de los colaboradores del curso: Dr. Héctor Iglesias, Dr. Oscar Pérez, Dra. Julia Martínez.

El presente curso será dictado para:

- Licenciatura en:.....
- Doctorado en: Ciencias Químicas.
- Maestría en:.....

Carrera en especialización en:.....

- **Graduados universitarios:** Químicos, Bioquímicos, Farmacéuticos, Ingenieros Químicos, Biólogos, Tecnólogos e Ingenieros en Alimentos y carreras similares.
- **Sin título universitario (pero que reúna los siguientes requisitos):**.....
Buena formación en Matemática (Análisis Matemático), Química, Física y conocimientos de Microbiología.
Número mínimo de alumnos: 1 (uno).

Número máximo de alumnos: 30 (treinta).

Fecha de inicio del curso o de la primera reunión con los alumnos: 19 de marzo de 2012.-

Carga horaria prevista:

- **Cantidad de horas totales:** 128.-
- **Cantidad de horas semanales:** 8 (ocho).-
- **1) Teórico:** 4 (cuatro).-
- **2) Práctico:** 2 (dos).-
- **3) Problemas:** 2 (dos).-
- **4) Laboratorio:** 2 (dos).-
- **5) Otros:**.....
- **Días de la semana elegidos para el dictado:** Lunes y miércoles de 18:00 a 22:00 hs.

Lugar del dictado: Departamento de Industrias.-

Fecha y lugar de inscripción de los interesados: 23 de febrero al 13 de marzo en la web de inscripción en materias de la FCEyN.-

Nombre del responsable en aportar más datos sobre el curso:.....

Dra. Ana María Rojas – Dra. Sandra Norma Guerrero

Teléfono: 54-11-4576-3366 / 3397

E-mail donde solicitar más información: secre@di.fcen.uba.ar

Arancel propuesto por el docente: 1200,00 \$.-

Exención del arancel: Doctorandos de la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales en cuyo Plan de Estudios conste esta materia.

Forma de evaluación: dos parciales y un examen final.

Puntaje para el doctorado propuesto por el docente: 5 (cinco).-

Firma del Profesor Responsable:

VºBº del Director de Departamento:

VºBº de la Subcomisión de Doctorado del Departamento:

Dra. Ana M. R. Pilosof

Directora Titular

Dto. Industrias - FCEN

ANNE PILOSOF
ANNE PILOSOF



P/ FOTOCOPIAS.

Universidad de Buenos Aires
Facultad de Ciencias Exactas y Naturales

Ref. Expte. N° 485.062/2005

Buenos Aires,

26 MAR 2012

VISTO

la nota N° 237/2011 de la Dra. Ana Pilosof, Directora del Departamento de Industrias, mediante la cual eleva información referente al Curso de Posgrado **PRESERVACION DE ALIMENTOS** que será dictado durante el primer cuatrimestre de 2012 por la Dra. Ana María Rojas y la Dra. Sandra Guerrero con el aval de la Dra. Ana María Pilosof y la colaboración de Dr. Héctor Iglesias, Dr. Oscar Pérez y la Dra. Julia Martínez

CONSIDERANDO

lo actuado por la Comisión de Doctorado de la FCEN, el 22/02/2012,

lo actuado en la Comisión de Enseñanza, Programas, Planes de estudio y Posgrado

lo actuado en la Comisión de Presupuesto y Administración,

lo actuado por este cuerpo en Sesión Ordinaria realizada en el día de la fecha,

en uso de las atribuciones que le confiere el Artículo N° 113° del Estatuto Universitario,

EL CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE
CIENCIAS EXACTAS Y NATURALES
RESUELVE:

ARTÍCULO 1º: Autorizar el dictado del Curso de Posgrado **PRESERVACION DE ALIMENTOS** de 128 horas de duración.

ARTÍCULO 2º: Aprobar el programa del curso de posgrado **PRESERVACION DE ALIMENTOS**

ARTÍCULO 3º: Aprobar un arancel de 1200 Módulos, utilizando los fondos recaudados en concepto de aranceles de acuerdo a la Resolución CD 072/03.

ARTÍCULO 4º: Aprobar un puntaje máximo de cinco (5) puntos para la carrera del Doctorado

ARTÍCULO 5º: Comuníquese a la Dirección del Departamento de Industrias, a la Biblioteca de la FCEN y a la Subsecretaría de Postgrado (con fotocopias del Programa incluida). Cumplido, archívese.

Resolución CD N°

26 MAR 2012