



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 2010

PROGRAMA ANALITICO

1) Obtención de fibra dietaria a partir de residuos vegetales.

Paula Sette

2) Propiedades funcionales y aplicaciones de fibra dietaria obtenida de residuos vegetales.

Paula Sette

3) Molienda húmeda de arroz

María Ana Loubes

4) Propiedades funcionales de harina de arroz

María Ana Loubes

5) Consecuencias de la aplicación de ultrasonidos de alta intensidad en polisacáridos

Carolina Arzeni

6) Modificación estructural y funcional de proteína alimentarias por aplicación de ultrasonidos de alta intensidad

Carolina Arzeni

7) Comportamiento de hidroxipropilmetilcelulosas en solución, interfases y emulsiones

Nerina Camino

8) Impacto de la interacción entre β -lactoglobulina, caseinoglicomacropéptido y polisacáridos en coloides alimentarios

María Julia Martínez

9) Estabilización de enzimas en medios de distinta movilidad molecular

Patricio Santagapita



10) Propiedades interfaciales de proteínas de soja

Víctor Pizones

11) Cambios en la calidad de fruta por tratamiento mínimo con luz UV continua o pulsada

Paula Gómez

12) Procesamiento hidrotérmico de arroz cáscara

Marcelo Bello

13) Encapsulación de aromas

Carolina Schebor

14) Preservación de productos frutales mediante la combinación de luz UV y otras tecnologías

Marcela Schenk

15) Lípidos y encapsulación

Lidia Herrera

16) Gestión Tecnológica

Sandra Guerrero

Dra. Ana M. R. Pilosof
Directora Titular
Dpto. Industrias - FCEN

SEMINARIO DE AVANCES EN TECNOLOGIA QUIMICA Y DE ALIMENTOS

Año 2012- primer cuatrimestre

"Influencia de la demineralización en la pirólisis de la biomasa"

Luciano Gurevich

"Procesamiento termoquímico de madera de especies invasivas para la generación de bioenergía sustentable y para la producción de carbones activados".

Luciano Gurevich

Espumas de hidrolizados proteicos de soja"

Karina Martínez

Autoensamblaje y gelificación del péptido bioactivo caseinomacropéptido.

Edith Farías

Comportamiento de emulsiones estabilizadas por HPMC bajo condiciones simuladas de la digestión humana"

Nerina Camino

Funcionalidad de pectinas modificadas enzimáticamente

Cinthia Santo Domingo

Inclusión de pectina en productos alimenticios procesados: aspectos sensoriales, estructurales y nutricionales.

Cinthia Santo Domingo

Obtención de H₂ empleando electrolizadores alcalinos, aspectos fundamentales y de diseño.

María José Lavorante

129

Estudio sistemático del comportamiento de electrodos de acero inoxidable 316l picados con HCl para su uso en electrolizadores bipolares alcalinos.

María José Lavorante

Conservación de alimentos mediante técnicas lumínicas: Luz ultravioleta de onda corta

Mariana Ferrario

Conservación de alimentos mediante técnicas lumínicas: : Luz pulsada

Mariana Ferrario

Textura y reología de tejidos vegetales mínimamente procesados

Analía B. Garcia Loredo

Lípidos y encapsulación

Lidia Herrera

Nano-partículas formadas por polifenoles de té verde y beta-lactoglobulina en la interfase aceite-agua: Comportamiento interfacial, emulsificación y estabilidad a la oxidación de aceite de hígado de pescado rico en DHA y EPA.

Mariana von Staszewski

Encapsulación de aromas

Carolina Schebor

Dra. Ana M. R. Pilosof
Directora Titular
Dpto. Industrias - FCEN



Universidad de Buenos Aires
Facultad de Ciencias Exactas y Naturales

P/ FOTOCOPIAR

Referencia Expte. N° 481.962/2005

Buenos Aires, 26 MAR 2012

VISTO:

las notas de febrero 2010 de la Dra. Sandra Guerrero Directora Adjunta del Departamento de Industrias y las notas de diciembre de 2011 de la Dra. Ana Pilosof Directora del mencionado Departamento mediante las cuales elevan información del seminario de posgrado "**SEMINARIO DE AVANCES EN TECNOLOGIA QUIMICA Y DE ALIMENTOS**", que fue dictado en el año 2010 y será dictado en el primer cuatrimestre de 2012, por la Dra. Ana M. Pilosof y la Dra. Lía Noemi Gerschenson,

CONSIDERANDO:

lo actuado en la Comisión de Doctorado de esta Facultad 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 1°: Dar validez al dictado en el 2010 del seminario de posgrado "**SEMINARIO DE AVANCES EN TECNOLOGIA QUIMICA Y DE ALIMENTOS**" de 32 hs. de duración.

Artículo 2°: Autorizar el dictado, en el primer cuatrimestre de 2012, del seminario de posgrado "**SEMINARIO DE AVANCES EN TECNOLOGIA QUIMICA Y DE ALIMENTOS**", de 32 hs. de duración.

Artículo 3°: Aprobar los programas del seminario de posgrado "**SEMINARIO DE AVANCES EN TECNOLOGIA QUIMICA Y DE ALIMENTOS**", obrantes en el expediente de la referencia a fs 114 a 115 el del año 2010 y a fs 128 a 129 el del año 2012.

Artículo 3°: Ratificar un puntaje máximo de tres (3) puntos para la Carrera del Doctorado.

Artículo 4°: Aprobar un arancel de 300 módulos, exceptuando del pago a los docentes e investigadores del Departamento de Industrias de esta Facultad. Disponer que los montos recaudados serán utilizados conforme a lo dispuesto por Resolución CD N° 072/03.

Artículo 5°: Comuníquese a la Dirección del Departamento de Industrias, a la Biblioteca de la FCEyN y a la Subsecretaría de Postgrado (con fotocopia de los programas incluidas: fs 114 y 115; fs 128 y 129).
Duplicado, archívese