

**SEMINARIO DE AVANCES EN TECNOLOGIA QUIMICA Y DE ALIMENTOS**  
Año 2015- primer cuatrimestre



Fecha	Expositor	Tema
19/3	---	Reunión preliminar con doctorandos
26/3	Lia Gerschenson	Estrategias innovadoras para la industrialización y aprovechamiento de materias primas de origen vegetal
2/4	-----	FERIADO
9/4	Carolina Olle Resa	Desarrollo de matrices biopoliméricas como soporte de los antimicrobianos naturales natamicina y nisina para la conservación de alimentos lácteos
16/4	María Julia Martínez	Caseinomacropéptido: funcionalidad y su interacción con la matriz alimentaria
23/4	Leonardo Favre	Color en alimentos por análisis de imagen.
30/4	Adriana Castellanos	Efecto simbiótico de la fibra dietaria de diferentes fuentes, sobre la supervivencia de probióticos y la funcionalidad de los alimentos.
7/5	Sol Pok	Utilización de residuos cítricos en distintas aplicaciones en alimentos, como primer seminario.
14/5	Laura Schelegueda	Estudio de las interacciones entre quitosano, nisina, lactato de sodio y sorbato de potasio: su efecto en la inhibición de la microflora de pescado.
21/5	Mariana Von Staszewski	Utilización de polifenoles en alimentos
28/5	Leonardo Favre	Compuestos naturales inhibidores de pardeamiento no enzimático.
4/6	Adriana Castellanos	Mejora de la estabilidad de los probióticos al estrés ocasionado durante el procesamiento y almacenamiento de los alimentos.
11/6	Ana Pilosof	Interacciones entre proteínas y polisacáridos. Impacto en el comportamiento de coloides alimentarios
18/6	Paula Salas	Acción antimicrobianos naturales sobre crecimiento fúngico y micotoxinas
25/6	Sol Pok	Aplicaciones de aceites esenciales y/o flavonoides obtenidos a partir de residuos cítricos para control microbiológico, como segundo seminario.
2/7	Lia Gerschenson	Aplicaciones de la nanotecnología relevantes a la industria de alimentos.

*Escalada*  
Dra. Marina De Escalada Plá  
Directora Adjunta  
Dto. Industrias  
FCEN - UBA

*Gerschenson*

JMS 2015  
1

**SEMINARIO DE AVANCES EN TECNOLOGIA QUIMICA Y DE ALIMENTOS**  
Año 2015- primer cuatrimestre

Fecha	Expositor	Tema
19/3	---	Reunión preliminar con doctorandos
26/3	Lia Gerschenson	Estrategias innovadoras para la industrialización y aprovechamiento de materias primas de origen vegetal
2/4	-----	FERIADO
9/4	Carolina Olle Resa	Desarrollo de matrices biopoliméricas como soporte de los antimicrobianos naturales natamicina y nisina para la conservación de alimentos lácteos
16/4	María Julia Martínez	Caseinomacropéptido: funcionalidad y su interacción con la matriz alimentaria
23/4	Leonardo Favre	Color en alimentos por análisis de imagen.
30/4	Adriana Castellanos	Efecto simbiótico de la fibra dietaria de diferentes fuentes, sobre la supervivencia de probióticos y la funcionalidad de los alimentos.
7/5	Sol Pok	Utilización de residuos cítricos en distintas aplicaciones en alimentos, como primer seminario.
14/5	Laura Schelegueda	Estudio de las interacciones entre quitosano, nisina, lactato de sodio y sorbato de potasio: su efecto en la inhibición de la microflora de pescado.
21/5	Mariana Von Staszewski	Utilización de polifenoles en alimentos
28/5	Leonardo Favre	Compuestos naturales inhibidores de pardeamiento no enzimático.
4/6	Adriana Castellanos	Mejora de la estabilidad de los probióticos al estrés ocasionado durante el procesamiento y almacenamiento de los alimentos.
11/6	Ana Pilosof	Interacciones entre proteínas y polisacáridos. Impacto en el comportamiento de coloides alimentarios
18/6	Paula Salas	Acción antimicrobianos naturales sobre crecimiento fúngico y micotoxinas
25/6	Sol Pok	Aplicaciones de aceites esenciales y/o flavonoides obtenidos a partir de residuos cítricos para control microbiológico, como segundo seminario.
2/7	Lia Gerschenson	Aplicaciones de la nanotecnología relevantes a la industria de alimentos.

*Escalada*  
Dra. Marina De Escalada Plá  
Directora Adjunta  
Dto. Industrias  
FCEN - UBA

*Gerschenson*



Universidad de Buenos Aires  
Facultad de Ciencias Exactas y Naturales

Ref. Expte. N° 481.962/05

Buenos Aires, 30 MAR 2015

VISTO

la nota de la Dra. Marina de Escalada Plá, Directora Adjunta del Departamento de Industrias, mediante la cual eleva información y el programa del curso de posgrado **Seminario de avances en tecnología química y de alimentos** que será dictado durante el primer cuatrimestre de 2015 por la Dra. Lía Noemí Gerschenson

CONSIDERANDO

lo actuado en la Comisión de Doctorado  
lo actuado en la Comisión de Postgrado,  
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 **Seminario de avances en tecnología química y de alimentos** de 32 horas de duración.

ARTÍCULO 2º: Aprobar el programa del curso de posgrado **Seminario de avances en tecnología química y de alimentos** obrante a fs 178 y 179 del expediente de la referencia.

ARTÍCULO 3º: Aprobar un puntaje máximo de tres (3) puntos para la Carrera del Doctorado.

ARTÍCULO 4º: Aprobar un arancel de 300 módulos. Disponer que los fondos recaudados en concepto de aranceles sean utilizados de acuerdo a la Resolución CD 072/03.


ARTÍCULO 5º: Comuníquese a la Dirección de Movimiento de Fondos (Tesorería) y a la Dirección de Presupuesto y Contabilidad.

ARTÍCULO 6º: Comuníquese a la Dirección del Departamento de Industrias, a la Biblioteca FCEN y a la Secretaría de Postgrado (con fotocopia de programa incluida fs 178 y 179). Cumplido archívese.

Resolución CD N°

0542

SP/gal 06/03/2015

  
Dr. JOSÉ OLABE IPARRAGUIRRE  
SECRETARIO DE POSGRADO  
FCEN-UBA

  
Dr. JUAN CARLOS REBORADA  
DECANO