

690
7
88

UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES
FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS Y NATURALES
INSTITUTO DE QUÍMICA ORGÁNICA

Asignatura: Temas especiales de Bromatología y Tecnología de alimentos.

Grado: Ciencias Químicas y post-grado.

Orientación: Bromatología y Tecnología de alimentos.

Fecha: vigente.

Modalidad: optativa.

Duración: un cuatrimestre.

Objetivos: --

Contenido de clase: a) Teóricas: --

b) Problemas: --

c) Laboratorio: --

f) Seminarios: 2 horas por semana (1 de exposición seguida de 1 hora de mesa redonda con discusión).

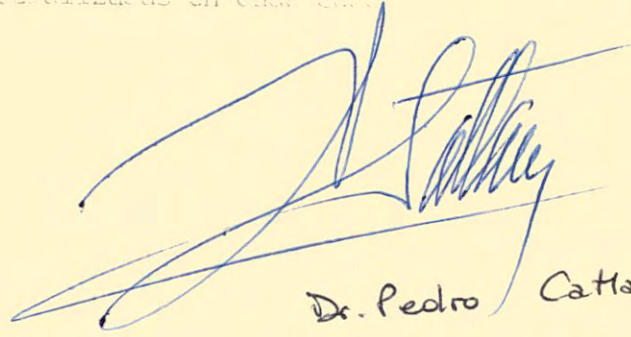
e) Totales: 2 (dos) horas.

PROGRAMA

Consta de 16 a 20 sesiones de 2 horas semanales cada una donde se exponen temas de interés personal docente, doctorandos y profesionales de organismos técnicos y científicos especialmente invitados, distintos temas sugeridos por el Director de la asignatura docente o profesional con aceptación previa del Director. Cada docente que asista al puntaje (5 puntos) debe presentar un informe escrito sobre su participación con la bibliografía actualizada.

BIBLIOGRAFIA

Se consultan libros y revistas especializadas en cada caso.



Dr. Pedro Cattaneo.



Dr. EDUARDO G. GROS
DIRECTOR Dto. Química Orgánica

MAR 1987

Aprobado por Resolución 00810/88