

CURSOS MAESTRÍA EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

AÑO 2021

- 1.- Emulsiones en la industria alimentaria. Comienzo: 8 de abril. Resp: Dra. Cecillia Abirached.
abirached@fq.edu.uy
- 2.- Tecnologías de Revalorización de Residuos y Subproductos Agroalimentarios. Comienzo: 12 de abril. Resp: Dr. Ignacio Vieitez. ivieitez@fq.edu.uy
- 3.- Química y Tecnología de Cereales, desarrollo de productos a base de harinas. Comienzo: 1 de junio. Resp: Dra. Alejandra Medrano. amedrano@fq.edu.uy
- 4.- Vida Útil de Alimentos. Comienzo: 2 de junio. Resp: Dra. Adriana Gámbaro.
agambaro@fq.edu.uy
- 5.- Repensando los sistemas alimentarios. Comienzo: 2 de agosto. Resp: Dra. Sofía Barrios.
sbarrios@fing.edu.uy
- 6.- Bioquímica médica: Alimentos y Proceso Salud-Enfermedad. Comienzo: 5 de agosto, Resp. Dr. Rafael Radi
- 7.- Procesos fermentativos de la industria cervecera y vitivinícola. Comienzo: 8 de setiembre. Resp: Dra. Karina Medina. kmedina@fq.edu.uy
- 8.- Evaluación Sensorial aplicada al desarrollo de productos. Comienzo: 10 de setiembre. Resp: Dra. Adriana Gámbaro. agambaro@fq.edu.uy
- 9.- Físicoquímica de sistemas Lipídicos. Comienzo fecha a definir. Resp: Dr. Iván Jachmanian.
ijachman@fq.edu.uy