



## Facultad de Ingeniería Comisión Académica de Posgrado

### Formulario de Aprobación Curso de Posgrado

**Asignatura:** Alimentos Saludables. Propiedades de los compuestos bioactivos

---

**Profesor de la asignatura <sup>1</sup>:** Dra. María Cristina Añón

Profesor Titular del Área Bioquímica y Control de Alimentos Facultad de Ciencias Exactas, Universidad Nacional de La Plata  
(título, nombre, grado o cargo, Instituto o Institución)

**Profesor Responsable Local <sup>1</sup>:** Dra. Patricia Lema

Profesor Titular del Instituto de Ingeniería Química, Directora de la carrera Ingeniería de Alimentos  
(título, nombre, grado, Instituto)

**Otros docentes de la Facultad:**

(título, nombre, grado, Instituto)

**Docentes fuera de Facultad:**

(título, nombre, cargo, Institución, país)

**Instituto ó Unidad:**

**Departamento ó Area:**

<sup>1</sup> Agregar CV si el curso se dicta por primera vez.

(Si el profesor de la asignatura no es docente de la Facultad se deberá designar un responsable local)

---

**Fecha de inicio y finalización:** 24 y 25 de junio, 1 y 2 de julio de 2013

**Horario y Salón:** A definir.

**Horas Presenciales: 25**

(se deberán discriminar las mismas en el ítem Metodología de enseñanza)

**Nº de Créditos: 3**

(de acuerdo a la definición de la UdelaR, un crédito equivale a 15 horas de dedicación del estudiante según se detalla en el ítem metodología de la enseñanza)

**Público objetivo y Cupos:** Estudiantes de posgrados en alimentos, en ingeniería de procesos, en química, de la Maestría Ciencia y Tecnología de Alimentos.

(si corresponde, se indicará el número de plazas, mínimo y máximo y los criterios de selección. Asimismo, se adjuntará en nota aparte los fundamentos de los cupos propuestos. Si no existe indicación particular para el cupo máximo, el criterio general será el orden de inscripción en el Depto. de Posgrado, hasta completar el cupo asignado)

---

**Objetivos:** : Brindar conocimientos actualizados sobre compuestos bioactivos: mecanismos de acción y formas de obtención

**Conocimientos previos exigidos:**

**Conocimientos previos recomendados:** química de alimentos, bioquímica, ingeniería de alimentos

---

**Metodología de enseñanza:**

(comprende una descripción de las horas dedicadas por el estudiante a la asignatura y su distribución en horas presenciales -de clase práctica, teórico, laboratorio, consulta, etc.- y no presenciales de trabajo personal del estudiante)

•Horas clase (teórico): 16

•Horas clase (práctico):

•Horas clase (laboratorio): 0



## Facultad de Ingeniería Comisión Académica de Posgrado

### Formulario de Aprobación Curso de Posgrado

**Asignatura:** Alimentos Saludables. Propiedades de los compuestos bioactivos

---

**Profesor de la asignatura <sup>1</sup>:** Dra. María Cristina Añón

Profesor Titular del Área Bioquímica y Control de Alimentos Facultad de Ciencias Exactas, Universidad Nacional de La Plata  
(título, nombre, grado o cargo, Instituto o Institución)

**Profesor Responsable Local <sup>1</sup>:** Dra. Patricia Lema

Profesor Titular del Instituto de Ingeniería Química, Directora de la carrera Ingeniería de Alimentos  
(título, nombre, grado, Instituto)

**Otros docentes de la Facultad:**

(título, nombre, grado, Instituto)

**Docentes fuera de Facultad:**

(título, nombre, cargo, Institución, país)

**Instituto ó Unidad:**

**Departamento ó Area:**

<sup>1</sup> Agregar CV si el curso se dicta por primera vez.

(Si el profesor de la asignatura no es docente de la Facultad se deberá designar un responsable local)

---

**Fecha de inicio y finalización:** 24 y 25 de junio, 1 y 2 de julio de 2013

**Horario y Salón:** A definir.

**Horas Presenciales: 25**

(se deberán discriminar las mismas en el ítem Metodología de enseñanza)

**Nº de Créditos: 3**

(de acuerdo a la definición de la UdelaR, un crédito equivale a 15 horas de dedicación del estudiante según se detalla en el ítem metodología de la enseñanza)

**Público objetivo y Cupos:** Estudiantes de posgrados en alimentos, en ingeniería de procesos, en química, de la Maestría Ciencia y Tecnología de Alimentos.

(si corresponde, se indicará el número de plazas, mínimo y máximo y los criterios de selección. Asimismo, se adjuntará en nota aparte los fundamentos de los cupos propuestos. Si no existe indicación particular para el cupo máximo, el criterio general será el orden de inscripción en el Depto. de Posgrado, hasta completar el cupo asignado)

---

**Objetivos:** : Brindar conocimientos actualizados sobre compuestos bioactivos: mecanismos de acción y formas de obtención

**Conocimientos previos exigidos:**

**Conocimientos previos recomendados:** química de alimentos, bioquímica, ingeniería de alimentos

---

**Metodología de enseñanza:**

(comprende una descripción de las horas dedicadas por el estudiante a la asignatura y su distribución en horas presenciales -de clase práctica, teórico, laboratorio, consulta, etc.- y no presenciales de trabajo personal del estudiante)

- Horas clase (teórico): 16
- Horas clase (práctico):
- Horas clase (laboratorio): 0