

Taller para Docentes y Estudiantes de profesorado

Alimentos procesados y formulados. Aditivos alimentarios.

Días y horarios de dictado:

- Martes 26 de agosto de de 8.30 a 10.30 hs.
- Miércoles 27 de agosto de 14.30 a 16.30 hs.

Lugar:

Facultad de Ingeniería Química | UNL
Santiago del Estero 2829 | Santa Fe

Docentes responsables: Oscar D. Andrich y Facundo Cuffia.

Destinatarios:

Profesores de nivel secundario que dicten asignaturas relacionadas con el área alimentos y estudiantes de profesorado. Las personas interesadas pueden inscribirse completando la solicitud disponible on line.

Se entregarán certificados de participación.

Cupo máximo: 20/25 participantes.

Ejes temáticos: Alimentos procesados y formulados | Aditivos alimentarios

Objetivos:

- Integrar conocimientos referidos a elaboración de alimentos en relación con el desarrollo de alimentos procesados y formulados.
- Abordar la multiplicidad de factores relacionados con los alimentos (nutricionales, funcionales, sensoriales, tecnológicos, bromatológicos, económicos, comerciales y sociales).

- Concientizar sobre las ventajas y desventajas del empleo de aditivos alimentarios y de la necesidad de su uso racional y responsable.

Contenidos:

- Evolución de la industria y comercialización de alimentos. Alimentos de consumo directo, procesados, semiformulados y formulados. Objetivos de los alimentos procesados y formulados.
- Ingredientes, aditivos, coadyuvantes y contaminantes. Necesidad, conveniencia, imagen, uso racional y responsable de aditivos alimentarios.

Metodología:

El taller se dividirá en dos partes, con desarrollo similar:

- Exposición de cada eje temático y planteo de la problemática específica.
- Debate generalizado y elaboración de conclusiones.

Finalmente, se analizarán distintos enfoques sobre el tratamiento de ambos ejes temáticos en el nivel secundario.

Antecedentes de los docentes responsables:

Oscar Daniel ANDRICH es Ingeniero Químico; Profesor Adjunto en el Instituto de Tecnología de Alimentos de la Facultad de Ingeniería Química de la UNL; Director, codirector e integrante de proyectos de investigación. Autor y coautor de publicaciones y presentaciones científico-técnicas. Autor y coautor de trabajos de asesoramiento, desarrollo y transferencia tecnológica. Coautor de una patente. Responsable de la asignatura “Formulación de Alimentos”. Docente de “Tecnología de los Alimentos”, “Tecnología de Carnes y Productos Cárnicos” e “Industrias de Procesos” (FIQ y FCB de la UNL). Responsable de los módulos “Aditivos y auxiliares de elaboración en la industria de alimentos”, Programa de Capacitación del personal de la industria alimenticia (CEMED-UNL - ARCOR S.A.). Autor y coautor de dos capítulos de libros referidos a aditivos alimentarios. Desarrollo de formulaciones y dirección de elaboración de aditivos alimentarios y un suplemento dietario.

Facundo CUFFIA es Ingeniero en Alimentos; Jefe de Trabajos Prácticos en el Departamento de Ingeniería en Alimentos de la Facultad de Ingeniería Química de la UNL; Director e integrante de proyectos de investigación. Autor y coautor de publicaciones, presentaciones científico-técnicas, patentes, derechos de autor de producciones tecnológicas y diseños



registrados. Autor y coautor de trabajos de asesoramiento, desarrollo, transferencia tecnológica y capacitación. Docente de las asignaturas “Formulación de Alimentos”, “Industria de Procesos” y “Tecnología de Lácteos”. Responsable de Cursos de Invierno y Verano de Lácteos (FIQ y FCB de la UNL). Responsable del diseño, puesta en funcionamiento y dirección de la Planta Elaboradora de Quesos de Leche de Oveja “De la Escuela” (UNL).

