

**Nombre de la Materia**

REOLOGÍA Y TEXTURA DE ALIMENTOS: SU APLICACIÓN AL CONTROL DE LA CALIDAD Y AL DESARROLLO.

**Notas (fecha, destinatarios, etc.=:**

Inicio: 30 de mayo de 2013.

CURSO de POSTGRADO y de DOCTORADO-UBA, destinado a:

- Doctorandos, maestrandos y alumnos de carreras de especialización afines.
- Graduados universitarios y personas sin título universitario (pero que posean los conocimientos mínimos para la comprensión del tema) interesados en el tópico.

**Tipo de Turno (aclarando días y horarios de cada turno)**

**Práctico (Laboratorio): 1 y 8 de junio de 9:00 a 18:00 hs; 15 de junio de 10:00 a 14:00 hs.**

**Teórico /Práctico (Seminario): 14 de junio de 9:00 a 19:00 hs.**

**Teórico: 30 y 31 de mayo, 6 y 7 de junio. De 9:00 a 19 hs.**

**Problemas: 31 de mayo, 7 y 8 de junio.**

**Aula: no asignada.**

**Docentes:**

Nombre y apellido del Responsable del dictado del curso:

Dra. Ana María Luisa Rojas (Profesor-Teórica).

Dra. Lía Noemí Gerschenson (Profesor-Teórica).

Colaboradores:

- Dra Carmen Campos (Profesor-Seminario).

- Dra. María Fernanda Gliemmo (JTP-Problemas)

- Dra Silvia Flores (JTP-Trabajos Prácticos)

- Dra Marina de Escalada Pla (JTP-Trabajos Prácticos)

- Dra Eliana Fissore (JTP-Trabajos Prácticos)

- Ing. María Dolores De'Nobili (Ayud. Primera Ad Honorem-Problemas y Trabajos Prácticos).