

Semana	Fecha	Clase		Tema	Detalle	Docentes
1	02/08/2023	1		Presentación del curso + Tema 2	Producción, procesamiento y consumo de alimentos. Bienestar, historia, industria, sistema alimentario	Sofía Barrios
2	09/08/2023	2		Tema 1	La Ingeniería de Alimentos (disciplina y carrera)	Sofía Barrios
3	16/08/2023	3		Tema 2	Conceptos clave en la ingeniería de alimentos	Sofía Barrios
4	23/08/2023	4		Tema 2	Ejemplo de producción de un alimento	Amarillo/Rochón
5	30/08/2023	5		Tema 2	Invitación grupos de proyecto	Porley/Fasola/Cano
6	06/09/2023	x		Actividad domiciliaria	Tarea domiciliaria mayonesa	x
7	13/09/2023	6		Tema 4	La verdad de la mayonesa	Luis Pannizolo
8	20/09/2023	x	Semana de parciales Fing + FQ	Libre	x	x
9	27/09/2023	x	Semana de parciales FQ	Libre	x	x

10	04/10/2023	7		Tema 3 - Tema 1	El rol del profesional. Charlas con profesionales. Clase "Mitos y verdades en las redes y el rol del Ing Alimentos". Luego, discusión de tema a elegir	Sofía Traverso
11	11/10/2023	8		Tema 3 - Tema 1	El rol del profesional. Charlas con profesionales. Clase "Mitos y verdades en las redes y el rol del Ing Alimentos". Luego, discusión de tema a elegir	Claudia Stasi
12	18/10/2023	9		Tema 5	Resolución de problemas	Valeria Larnaudie
13	25/10/2023	10		Tema 3 - Tema 1	El rol del profesional. Charlas con profesionales. Clase "Mitos y verdades en las redes y el rol del Ing Alimentos". Luego, café en la Cantina	Cecilia Bianchi
				Actividad domiciliaria	Video ¿Qué es Ingeniería de Alimentos?	
14	01/11/2023	11		Tema 8	Comunicación escrita y oral	Eliana Budelli
15	08/11/2023	12		Tema 7	Balances de masa y energía	Elena Casteló
16	15/11/2023	13		Tema 6	Operaciones Unitarias	Sofía Barrios
17	22/11/2023	x	Parciales Fing + FQ	Libre	x	x
18	29/11/2023	x	Parciales Fing + FQ	Evaluación final	Evaluación final	