

CURSOS MAESTRÍA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS 2024

Curso	Créditos	Semestre	Inicio y horarios	Responsable
Estrategias de reducción de azúcares y grasas en alimentos	5	Primer semestre	8/04 - 24/05 Lunes, miércoles y viernes de 16:00 a 18:00 hs on line	Adriana Gámbaro agambaro@fq.edu.uy
Ingeniería de Bioprocesos	10	Segundo semestre	Octubre-Diciembre (virtual) Martes y jueves de 17 a 20 h	Daniel Ferrari dferrari@fing.edu.uy
Repensando los sistemas alimentarios	4	Segundo semestre	5/08-18/11 (virtual) Lunes de 18 a 20 h	Sofía Barrios sbarrios@fing.edu.uy
Compuestos bioactivos y alimentos funcionales. Desarrollo y Aplicación en la Industria Alimentaria	10	Segundo semestre	22/7 – 30/8 Lunes, Miercoles y Viernes: 17:30 a 19:30 hs (virtuales) Práctico 26/8, 28/8 y 30/8 : 9:00 a 13:00	Alejandra Medrano amedrano@fq.edu.uy
Alimentos y Proceso Salud-Enfermedad	7	Segundo semestre	Agosto – Octubre Jueves de 14-16.30 h	Rafael Radi aaicardo@gmail.com
Evaluación Sensorial aplicada al desarrollo de productos	9	Segundo semestre	Agosto miércoles de 8:30 a 12:30 hs	Adriana Gámbaro agambaro@fq.edu.uy
Tópicos de Deshidratación en la Industria Alimentaria	3	Segundo semestre	A definir	Berta Zecchi bertaz@fing.edu.uy
Alimentos vivos y bebidas fermentadas: sabor y salud	4	Segundo semestre	A definir	Karina Medina kmedina@fq.edu.uy
Hongos contaminantes de alimentos. Micotoxinas.	6	Segundo semestre	A definir	Dinorah Pan dpan@fing.edu.uy
Productos lácteos de calidad	6	Segundo semestre	Octubre - Diciembre	ivieitez@fq.edu.uy