

CURSOS MAESTRÍA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS 2025

Información a Febrero 2025

Curso	Créditos	Semestre	Inicio y horarios	Responsable
PROPIEDADES FÍSICAS DE LOS ALIMENTOS	5	Primer semestre	10/3 al 23/6 Lunes 18 a 20 virtual 2 prácticas de laboratorio a coordinar	Dra. Mariana Rodríguez
EMULSIONES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	4	Primer semestre	12/3 al 30/5 Miércoles y viernes 18 a 20 virtual Laboratorios presenciales a coordinar con estudiantes	Dra. Cecilia Abirached
VIDA ÚTIL DE ALIMENTOS	5	Primer semestre	7/4 al 30/5 Lunes, miércoles y viernes 16:30 a 18 virtual	Dra. Adriana Gámbaro
TECNOLOGÍA DE LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS	5	Primer semestre	11/3 a 20/6 Martes 18 a 21 virtual Laboratorios presenciales a coordinar con estudiantes	Dr. Sergio Rozycki
TECNOLOGÍAS DE REVALORIZACIÓN DE RESIDUOS Y SUBPRODUCTOS AGROALIMENTARIOS	5	Segundo semestre	A confirmar	Dr. Ignacio Vieitez
QUÍMICA Y TECNOLOGÍA DE CEREALES	5	Segundo semestre	A confirmar	Dra. Alejandra Medrano
PROCESOS FERMENTATIVOS DE LA INDUSTRIA CERVECERA Y VITIVINÍCOLA	4	Segundo semestre	A confirmar	Dra. Karina Medina

FISICOQUÍMICA DE SISTEMAS LIPÍDICOS	6 teórico + lab 3 sólo teórico	Segundo semestre	Octubre – Noviembre Horarios a confirmar	Dr. Iván Jachmanián
EVALUACIÓN SENSORIAL APLICADA AL DESARROLLO DE PRODUCTOS	9	Segundo semestre	Agosto – Diciembre Horarios a confirmar	Dra. Adriana Gámbaro
ALIMENTOS Y PROCESOS SALUD- ENFERMEDAD	7	Segundo semestre	Setiembre – Diciembre Horarios a confirmar	Dr. Adrián Aicardo
REPENSANDO LOS SISTEMAS ALIMENTARIOS	4	Segundo semestre	Octubre Horarios a confirmar	Dra. Sofía Barrios
DESARROLLO DE PRODUCTOS PLANT BASED	5	Segundo semestre	Octubre - Noviembre Horarios a confirmar	Dra. Adriana Gámbaro

1er semestre

	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio
Propiedades físicas de alimentos					
Tecnología de la leche y los productos lácteos					
Emulsiones en la industria alimentaria					
Vida útil de alimentos					

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
8:00 - 8:30					
8:30 - 9:00					
9:00 - 9:30					
9:30 - 10:00					
10:00 - 10:30					
10:30 - 11:00					
11:00 - 11:30					
11:30 - 12:00					
12:00 - 12:30					
12:30 - 13:00					
13:00 - 13:30					
13:30 - 14:00					
14:00 - 14:30					
14:30 - 15:00					
15:00 - 15:30					
15:30 - 16:00					
16:00 - 16:30					
16:30 - 17:00	Vida útil de alimentos		Vida útil de alimentos		Vida útil de alimentos
17:00 - 17:30					
17:30 - 18:00					
18:00 - 18:30	Propiedades físicas de alimentos	Tecnología de la leche y productos lácteos	Emulsiones en la industria alimentaria		Emulsiones en la industria alimentaria
18:30 - 19:00					
19:00 - 19:30					
19:30 - 20:00					
20:00 - 20:30					
20:30 - 21:00					

