

## Curso de Emulsiones en la Industria Alimentaria 2025

**Clases teóricas:** miércoles y viernes de 18 a 20 hs. por zoom

**Comienzo:** 12 de marzo

**Finalización:** 23 de mayo

<b>Fecha</b>	<b>Teórico</b>	<b>Docente</b>
Miércoles 12 de marzo	Introducción a las emulsiones alimentarias.	Dra. Cecilia Abirached, CYTAL
Viernes 14 de marzo	Formación y estabilidad de emulsiones simples I.	Dr. Luis A. Panizzolo, CYTAL.
Miércoles 19 de marzo	Formación y estabilidad de emulsiones simples II.	Dr. Luis A. Panizzolo y Dra. Carla Bonifacino, CYTAL
Viernes 21 de marzo	Emulsiones múltiples: Formación y estabilidad.	Dra. Cecilia Abirached, CYTAL
Jueves 27 de marzo	Emulsionantes y estabilizantes.	Dr. Dario Cabezas, UNQ
Viernes 28 de marzo	Emulsiones como vehículo de sustancias con propiedades bioactivas.	Dra. Alejandra Medrano, CYTAL.
Miércoles 2 de abril	Microestructura de emulsiones y su relación con las propiedades fisicoquímicas y sensoriales.	Dr. Gonzalo Palazolo, UNQ.
Viernes 4 de abril	Congelación-descongelación de emulsiones.	Dr. Andrés Márquez, UNQ.
Miércoles 9 de abril	Estabilidad oxidativa de emulsiones.	Dr. Ignacio Vieitez, CYTAL.
Viernes 11 de abril	Propiedades sensoriales de alimentos basados en emulsiones.	Ing. Alim. Andrea Cano, CYTAL.
Miércoles 23 de abril	Emulsiones cárnicas	Ing. Alim. Alejandro Cattivelli.
Viernes 25 de abril	Emulsiones O/W. Elaboración de margarinas.	Dra. Elena Dibildox, FCQ-UASLP
Miércoles 30 de abril	Elaboración de mayonesas y aderezos.	Ing. Martín Moreno, Argentina.
Miércoles 7 de mayo	Taller. Estudiantes realizarán una presentación crítica de un artículo científico. (2 hs)	Docentes de CYTAL
Viernes 9 de mayo	Taller. Estudiantes realizarán una presentación crítica de un artículo científico. (2 hs)	Docentes de CYTAL
12-16 de mayo	Trabajo de laboratorio (4 hs) (Fecha y horario a coordinar)	Dra. Carla Bonifacino y Dra. Cecilia Abirached
19-23 de mayo	<b>Prueba final</b> (Fecha y horario a definir)	