**JORNADA DE INTEGRACIÓN PARA ALUMNOS DE PRIMER AÑO**

**Cronograma**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Hora** | **Actividad** | **Participantes** | **Cátedra o Área** |
| **9:30 – 10:00** | **Charla: “Enfermedad celíaca; abordaje ingenieril”** | **Dra. Mirta Velazque** | **Proyecto celiaquía**  |
| **10:00 – 10:30** | **Elaboración de galletitas aptas para celíacos a escala piloto**(Primera parte) | **Dra. Mirta Velazque** | **Proyecto celiaquía** |
| **10:30 – 11:00** | **Charla: “Qué es la química de los alimentos”** | **Gabriela Tamaño**  | **Química y bioquímica de los alimentos** |
| **11:00 – 11:30** | **Charla: las operaciones básicas en la industria alimentaria** | **Dra. Silvia Visciglio** | **Introducción a la Ing. en Alimentos – Operaciones Unitarias I** |
| **11:30 – 12:30** | **Recorrido guiado por planta piloto** |  |  |
| **12:30 – 13:30** | **Elaboración de galletitas aptas para celíacos a escala piloto**(Segunda parte) |  | **Proyecto celiaquía** |
| **13:30 – 14:30** | **Descanso y almuerzo** | **Centro de estudiantes** |  |
| **14:30 – 15:00** | **Charla: “Parámetros de calidad en alimentos”** | **Dra. María del Cármen Schvab** | **Aseguramiento y Control de Calidad de los Alimentos** |
| **15:00 – 17:00** | **Elaboración de salame** | **Dr. Osvaldo Tissoco** | **Procesos Industriales II** |
| **17:00 – 17:45** | **Análisis de textura de alimentos** | **Ing. Carlos Vidal** | **Procesos Industriales I** |
| **17:45 – 19:30** | **Elaboración de dulce de leche** | **Prof. María del Rosario Simonetti** | **Procesos Industriales III** |