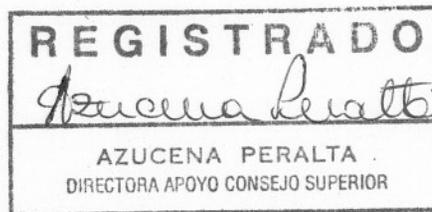




*Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología*  
*Universidad Tecnológica Nacional*  
*Rectorado*



### **SEMINARIO DE NUTRICIÓN**

#### **Objetivo:**

Brindar conocimientos sobre el valor nutricional de los alimentos, su preservación, y los fenómenos que afectan su asimilación.

#### **Contenidos mínimos:**

- Nutrientes
- Metabolismo
- Valor biológico
- Alteraciones que influyen sobre el valor biológico.
- Alimentos para regímenes especiales.

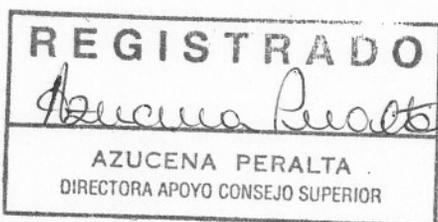
### **SEMINARIO INTEGRADOR**

#### **Objetivos:**

Integrar enfoques parciales con una visión totalizadora e interpretando los distintos tópicos de la gestión de la calidad, estimando y motivando la asunción de hipótesis de trabajo y el empleo de las herramientas aprendidas para describirlo y el planeamiento de formas innovativas para plantear soluciones.

#### **Lineamientos generales:**

Constituye una instancia de reelaboración y síntesis de la formación como especialista centrada en el análisis y discusión de trabajos o proyectos. Comprende dos momentos: el primero está dirigido a proporcionar herramientas básicas para la elaboración del trabajo integrador y el segundo está centrado en la realización de dicho trabajo, con tutelaje, cuyo fin principal es el de facilitar la integración de los conocimientos apropiados durante el cursado de los seminarios y su aplicación en la elaboración de un caso específico para



*Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología*  
*Universidad Tecnológica Nacional*  
*Rectorado*

una actividad particular.

- Herramientas para la elaboración de informes.

Elaboración de un proyecto. Redacción y evaluación de comunicaciones científicas escritas. La comunicación oral de las investigaciones científicas y trabajos técnicos y profesionales.

- Trabajo final integrador.

La actividad presencial contará con el análisis de experiencias comparadas que servirán de basamento para enriquecer la confección de un trabajo final integrador enfocado en un caso determinado, cuyos resultados sean de aplicación directa.

#### *CURSO DE QUÍMICA Y TECNOLOGÍA DE CEREALES Y OLEAGINOSAS*

##### *Objetivo:*

Brindar un conocimiento de las técnicas de procesamiento de cereales y oleaginosos según su composición, induciendo a las mismas hacia la obtención de productos elaborados o semielaborados de requerimiento en el mercado.

##### *Contenidos mínimos:*

- Composición química y estructura biológica de cereales y oleaginosas.
- Acondicionamiento de la materia prima.
- Elaboración y procesamiento de productos, subproductos y derivados.
- Métodos avanzados de elaboración y procesamiento.

#### *CURSO DE QUÍMICA Y TECNOLOGÍA DE LOS PRODUCTOS LÁCTEOS*

##### *Objetivo:*

Brindar un conocimiento de las técnicas de procesamiento de leche y sus derivados, según su composición, orientando las mismas hacia la obtención de productos