

Facultad de Ingeniería Química UNL | Instituto de Lactología Industrial UNL-CONICET

Tipo de actividad: visita.

Nombre de la actividad: Caminando la Vía Láctea.

Día y horario:

Martes 22 de octubre 9 a 11 h

Martes 29 de octubre 9 a 11 h

Destinatarios y cupo:

Estudiantes del último año de escuelas técnicas con orientación en Ciencias Naturales. Cupo máximo 20/25 estudiantes por día.

Dinámica:

La visita consiste en un recorrido por los laboratorios y la planta piloto pertenecientes al Instituto de Lactología Industrial (INLAIN). Los estudiantes recorrerán las instalaciones acompañados por integrantes del Instituto quienes les contarán las tareas que se llevan a cabo en los diferentes espacios, relacionándolas con las líneas de investigación que allí se abordan.

Cada contingente se separará en 3 grupos para que la visita sea mejor aprovechada por los estudiantes. En cada área (laboratorios y planta piloto), los estudiantes serán recibidos y guiados por especialistas que les contarán los análisis, experiencias y principales líneas de investigación. Esta visita en pequeños grupos permitirá que los estudiantes puedan consultar y resolver sus dudas o inquietudes.

Contenidos disciplinares:

- » Análisis fisicoquímicos de lácteos.
- » Análisis microbiológicos de lácteos.
- » Procesos unitarios en planta piloto.

Objetivo:

- » Acercar a los estudiantes próximos a recibirse a laboratorios de investigación.

Inscripción y consultas: paula.gimenez92@gmail.com

Lugar: Facultad de Ingeniería Química – UNL. Santiago del Estero 2829. Santa Fe.

Facultad de Ingeniería Química UNL | Instituto de Lactología Industrial UNL-CONICET

Tipo de actividad: taller teórico-práctico.

Nombre de la actividad: Ciencia viva en la mesa.

Día y horario:

Destinatarios y cupo:

Estudiantes de nivel secundario de 3° a 5° año de todas las modalidades. Cupo máximo: 25 participantes.

Descripción:

Las fermentaciones son procesos biológicos llevados a cabo por microorganismos (bacterias, levaduras y hongos), los cuales metabolizan moléculas orgánicas para obtener energía y producir diversos metabolitos.

Este proceso ha sido aprovechado por el hombre para producir alimentos. Dentro de ellos destacan el pan, el queso, el yogur, las bebidas fermentadas, entre otros productos.

Con esta actividad se busca que los alumnos reconozcan a los microorganismos como seres vivos y que, como tales, realizan procesos biológicos para vivir produciendo en determinadas condiciones metabolitos que se aprovechan para la obtención de diversos alimentos fermentados.

Contenidos disciplinares:

- » Microorganismos.
- » Metabolismo microbiano.
- » Alimentos fermentados.

Dinámica:

Se propone realizar una serie de preguntas para relevar el nivel de conocimiento de los alumnos en el tema. A partir de que los alumnos identifiquen a los microorganismos como seres vivos se realizarán diversas experiencias en el laboratorio para entender qué compuestos orgánicos metabolizan, qué metabolitos producen y qué alimentos son reconocidos como fermentados. Se observará el proceso de fermentación de la harina, la leche y el repollo y se reconocerán las diferencias en cada caso. Se realizarán además observaciones al microscopio de los distintos microorganismos. Se registrarán los resultados y se obtendrán conclusiones.

Objetivos:

- » Reconocer a los microorganismos como seres vivos.
- » Entender los requerimientos de los microorganismos y los procesos metabólicos para aplicarlos a la obtención de alimentos fermentados.

Lugar: Facultad de Ingeniería Química – UNL. Santiago del Estero 2829. Santa Fe.

Inscripción y consultas: ywolf@fig.unl.edu.ar

Facultad de Ingeniería Química UNL | Instituto de Lactología Industrial UNL-CONICET

Tipo de actividad: taller teórico-práctico.

Nombre de la actividad: Los sentidos como instrumento de medición.

Día y horario:

Jueves 31 de octubre de 9 a 12 h.

Destinatarios y cupo:

Estudiantes de escuelas técnicas de 6° año, terminalidad Química. Cupo máximo: 30 participantes.

Descripción:

Como seres humanos utilizamos nuestros sentidos para medir, interactuar, experimentar. La actividad comenzará con una introducción sobre el análisis sensorial como ciencia que usa estas capacidades para describir sensaciones que otros instrumentos no pueden. Los estudiantes analizarán sensorialmente algunos productos para diferenciarlos como también para describir cuánto le gustan.

Contenidos disciplinares:

- » Análisis sensorial.
- » Clasificación de atributos.
- » Condiciones de ensayo.
- » Formas de evaluación.

Dinámica:

En un aula los estudiantes se introducirán al análisis sensorial, los atributos que se evalúan, los tipos de análisis más comunes y las condiciones de ensayo. Además, la forma de interpretación de los resultados y las conclusiones. Los estudiantes podrán manipular alimentos e ir ensayando los atributos. Luego pasarán por las cabinas de análisis sensorial de FIQ donde se llevará adelante un análisis sensorial propiamente dicho (triangular y de preferencia). Por último, se volverá al aula y se analizarán los resultados.

Objetivos:

- » Introducir a los estudiantes al análisis sensorial.
- » Obtener datos objetivos y cuantificables de las características de un producto evaluadas a través de los sentidos.

Lugar: Facultad de Ingeniería Química – UNL. Santiago del Estero 2829. Santa Fe.

Inscripción y consultas: paula.gimenez92@gmail.com