|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Fechas**  **Mes Setiembre** | **Horarios y duración** | **Número de participantes** | **Título de la Actividad** | **Lugar donde se realiza** | **Contacto** | **Contenido de la actividad** |
| 5  12  19  26 | 16:00-18:00 hs.  16:00-18:00 hs  16:00-18:00 hs  16:00-18:00 hs | 15 personas  15 personas  15 personas  15 personas | **Fósiles para armar** | Biblioteca Popular y Museo José Manuel Estrada. Balcarce 645.  Suipacha | Dra. Sonia Lanzelotti  [sonia.lanzelotti@conicet.gov.ar](mailto:sonia.lanzelotti@conicet.gov.ar) | Aprendé junto al Equipo de Investigación Arqueológica y Paleontológica de la cuenca superior y media del Río Luján, a preparar los fósiles de megafauna que serán parte de las exhibiciones del Museo. |
| 11 | 10:00- 11:30 hs.  14:00-15:30 hs. | 20 personas  20 personas | **Microbiología de Alimentos** | Laboratorio de Microbiología | Lic. Laura Duverne [l\_duverne@hotmail.com](mailto:l_duverne@hotmail.com) | Mostración práctica de un análisis microbiológico del alimento considerado como básico: el agua. Conceptos básicos de microbiología y la importancia en el estudio de las bacterias en los alimentos.  Se incluirán observaciones microscópicas de microorganismos. |
| 10  11 | 14:00-15:00 hs.  10:30-11:30 hs. | 30 personas  30 personas | **Información Nutricional de los alimentos**  **¿Para qué sirve?** | UNLu  Aula a determinar | Ing. Claudia Marchesich  [nutrialimentos@unlu.edu.ar](mailto:nutrialimentos@unlu.edu.ar) | A través del análisis de la información nutricional que se declara en las etiquetas de los alimentos establecer similitudes y diferencias entre alimentos, conocer los nutrientes obligatorios y porque lo son de forma tal que el consumidor pueda seleccionar los alimentos que son convenientes para su salud. |
| 12 | 9:00- 11:00 hs.  14:00-16:00 hs. | 30 personas  30 personas | **¿El sabor tiene color??????** | Laboratorio Avanzado de Alimentos  (Primer piso) | Dra. Alicia Gallo  [aligsgo@gmail.com](mailto:aligsgo@gmail.com) | Se experimentará con pigmentos naturales y artificiales en la formulación de alimentos.  También se ensayarán sabores en diferentes matrices alimentarias (bebidas, panificados). Los asistentes podrán armar sus propios productos |
| 12 | 9:00-11:00 hs.  11:00-13:00 hs. | 20 personas  20 personas | **Los protistas: microorganismos depuradores** | AULA M | Dr. Adonis Giorgi [adonisgiorgi16@gmail.com](mailto:adonisgiorgi16@gmail.com) | Se indicará la importancia de algunos microorganismos pertenecientes al reino de los protistas en los procesos de depuración de ríos, lagunas y plantas de tratamiento de efluentes. Se propone que como parte del taller puedan realizar preparados para observar algunos de ellos en “vivo y directo”. |