

Curso de Posgrado

Micrografía de alimentos de origen vegetal

2 al 6 de marzo 2026

Lunes a viernes de 9 a 13 hs y de 14 a 18 hs. Presencial.

Curso teórico-práctico con evaluación final. Carga horaria: 40 horas totales.

Lugar: Laboratorio de Microscopía (Aula M1). Sede Central. Universidad Nacional de Luján. Ruta Nacional N° 5 y Av. Constitución. Luján. Buenos Aires



DOCENTES (Universidad Nacional de Luján):

MS Beatriz Perez (Botánica. Departamento de Ciencias Básicas).
Mg. Silvina Ríos (Bromatología. Departamento de Tecnología).
Ing. Alimentos Carina Kramer (Bromatología. Departamento de Tecnología).



Dirigido a: Ingenieros en Alimentos, Bioquímicos, Químicos, Farmacéuticos, Ingenieros Agrónomos, Biólogos, Técnicos universitarios y carreras afines.

Apto para créditos de posgrado

Cupo limitado: 16 personas

Programa sintético: Conceptos morfológicos y anatómicos de las plantas. Metodologías micrográficas. Identificación de caracteres diagnósticos para la micrografía de alimentos de origen vegetal. Farináceos: cereales, harinas y derivados. Otras harinas y derivados. Correctivos y coadyuvantes. Especias o condimentos. Mermeladas, dulces y jugos. Productos estimulantes o fruitivos. Genuinidad, adulteración, falsificación y contaminación.

INSCRIPCIÓN

Desde 16 de septiembre hasta 16 de diciembre de 2025

Arancel

Doctorandos, docentes, investigadores y becarios UNLu SIN ARANCEL

Participación de otras instituciones o de Empresas\$ 100.000

INFORMES E INSCRIPCIÓN

Dpto. de Unidad de Vinculación Tecnológica (CATEC). Av. Constitución 2388, Luján. Bs. As.

E-mail: informescatec@unlu.edu.ar

Pagos: por Transferencia bancaria.

IMPORTANTE:

Adjuntar copia de CV abreviado, DNI y Título de grado (carreras de al menos 4 años) o certificado de Título en trámite.