

Taller V6

Cupo máximo: 30 personas

“Chocolates y caramelos: un poco de historia, Química y marketing”

Responsables: Ing Paula Sceni; Lic. Sebastian Sosa; Lic. Florencia Rembado

Institución: Universidad Nacional de Quilmes. Departamento de Ciencia y Tecnología.

Resumen:

Los chocolates y los caramelos son golosinas que acompañan al hombre desde miles de años antes de Cristo. Los caramelos están elaborados a base de azúcar, esencias y colorantes y tienen una estructura química amorfa (desordenada). Los caramelos duros son rígidos y quebradizos (estado vítreo), mientras que los caramelos blandos son maleable (estado gomoso). Por otro lado, los chocolates, se elaboran a partir de la semilla de cacao, con agregados de distintos ingredientes como azúcar y leche. Estas golosinas poseen una estructura química más ordenada, formando distintos tipos de cristales. En el presente taller se propone analizar y comparar la estructura química de los chocolates y caramelos y la influencia de la temperatura y la humedad durante su elaboración y almacenamiento. Por otro lado se analizará la información nutricional contenida en los rótulos y las estrategias de marketing para su comercialización. El taller tendrá modalidad teórico-práctica, donde se propondrán actividades áulicas de discusión y de laboratorio.

Destinatarios:

- Profesores de química
- Estudiantes de Profesorado de Química

CV abreviado de los responsables

Paula SCENI

Ingeniera en Alimentos egresada de la Universidad Nacional de Quilmes (UNQ). Cursando actualmente el doctorado en Ciencias básicas y aplicadas (UNQ). Profesora instructora de Química de los alimentos (UNQ, 2005-actual) y del eje Física y Química (curso de ingreso-UNQ, 2006-2008).

Realiza investigación en el proyecto “Productos multicomponentes obtenidos a partir de suero de soja y levadura como potenciales ingredientes funcionales para alimentos”

Sebastián SOSA

Licenciado en Ciencias Biológicas egresado de la Universidad de Buenos Aires (UBA). Cursando actualmente la carrera de Ingeniería en Alimentos (UNQ). Auxiliar Académico del Área Química para las materias Química de los Alimentos, Técnicas Analíticas Instrumentales y Fisicoquímica (UNQ). Realizó investigación en el Laboratorio de Fisiología y Biología Molecular (FCEyN - UBA).

Florencia REMBADO

Licenciada en Química, orientación Bromatología egresada de la UBA. Especialista en Gestión de la Calidad (ITBA). Profesora asociada regular de Química de los Alimentos de la carrera de Ingeniería en Alimentos (UNQ), y de Calidad, higiene y manipulación de alimentos de la Licenciatura en Hotelería y Turismo (Universidad Virtual de Quilmes). Directora del Diploma Universitario en Ciencia y Tecnología (UNQ). Realiza investigación en enseñanza de las ciencias en el Proyecto (UNQ) Factores que condicionan la adquisición de competencias en cursos básicos de física y química de carreras científico-tecnológicas. Participa del Proyecto de extensión universitaria (UNQ): La Universidad va a la escuela.