

## CURSO DE PERFECCIONAMIENTO “BUENAS PRÁCTICAS EN EL ANÁLISIS DE PARÁMETROS FÍSICOS-QUÍMICOS DE MIELES DE ABEJA” RES. 0000/18 CD



### Docentes:

**Director:** Esp. Juan Daniel Ruiz Díaz

**Coordinador:** Dr. Juan José Ruiz Díaz

### Docentes Dictantes:

- Esp. Juan Daniel Ruiz Díaz,
- Dr. Juan José Ruiz Díaz,
- Bioq. Roxana Goyechea,
- Bioq. Lucía Moresi

### Auxiliares Docentes:

- Cinthia Luz
- Nancy Miriam Badan
- Oscar Alberto Insaurralde

### Objetivos:

- Adquirir de las herramientas teóricas- prácticas básicas para la realización de algunos análisis físico-químico en mieles.
- Desarrollar las competencias necesarias para la selección de las pruebas apropiadas para cada problema, cuantificando estadísticamente los resultados de la prueba para su análisis e interpretación y para emitir conclusiones, mediante la relación de diversos factores.
- Conocer el manejo de la gestión integral en un laboratorio de análisis apícola.

### Modalidad de enseñanza:

El curso se desarrollará a partir de clases teóricas expositivas y clases prácticas de laboratorio. Algunos temas serán enfocados en la modalidad taller teórico práctico.

### Destinatarios del curso:

Estudiantes avanzados en carreras de Ciencias Naturales, Profesores y Licenciados en Química, Profesores y Licenciados en Biología, Ingeniería Agronómica. Ingeniería en Alimentos, Bioquímica, Técnicos de carreras afines.

### Programa:

**Tema I.** Toma de la muestra. Conservación. Traslado. Protocolo. Muestra analítica. Tópicos de volumetría, espectrofotometría y calibración. Preparación de soluciones patrones y aproximadas. Manipulación correcta de materiales, instrumentos de medida y equipos de laboratorio.

**Tema II:** Parámetros físicos químicos: Definiciones: Color. Humedad. Acidez libre. pH. Conductividad. Índice de diastasa. Indicadores de calidad. Importancia de la información analítica. La información de calidad como valor agregado a los productos apícolas.

**Tema III:** Alimentos funcionales. Antioxidantes en mieles. Métodos para determinar poder oxidante: FRAP. DPPH. Determinación cuantitativa de fenoles, flavonoides y taninos.

**Fecha de Inicio:** 18/03/2019

### Duración:

- Del 18 al 21 de Marzo de 2019
- De 8:30 a 11:00 y de 12.00 a 17.00
- 30hs. presenciales.

### Lugar:

**LABAPI** (Laboratorio de Análisis y Calidad de Productos Apícolas) - FaCENA - Av. Libertad 5400.

**Cupo:** Mínimo 15 – Máximo 30.

### Requisitos de aprobación:

- La evaluación de los alumnos se realizará en proceso, estimulando en ellos la participación activa y responsable.
- La evaluación final del curso se realizará presentando un informe escrito, individual, donde se describirán las técnicas realizadas como así también deberán estar plasmados los resultados obtenidos, y las conclusiones.

### Arancel:

- Profesionales \$1.300
- Alumnos Gral. \$1.000
- Alumnos FaCENA \$800

### Inscripciones:

Inscripciones a través del Sistema **SIU-Guarani3**

<http://www.exa.unne.edu.ar/postgrado/1/index.php?ta bla=guarani>

**Secretaría de Investigación y Posgrado - FaCENA –**  
2° Piso Edificio Central - Av. Libertad 5400 - Campus  
Tel: 0379 - 4473931 – int. 118  
Contacto: Lic. Angel E. Barrios Ruiz  
[sip.cursos@comunidad.unne.edu.ar](mailto:sip.cursos@comunidad.unne.edu.ar)