



“Conservación por frío: relación con los principios de la termodinámica”.

Ing. Mirta Susana Velazque, Ing. Horacio José Martínez, Ing. José Paramo

Breve descripción del Taller: Uno de los métodos más utilizados para conservar los alimentos a escala doméstica es la heladera. Las bajas temperaturas impiden el crecimiento de muchos microorganismos patógenos e impiden el crecimiento de otros. Sin embargo el funcionamiento de la heladera doméstica no siempre se presenta claramente para los estudiantes del nivel medio o el ciudadano común. El segundo principio de la termodinámica es el que permite la comprensión profunda de los cambios energéticos y de los saltos térmicos asociados. En este taller se trabajarán los cambios energéticos y temperaturas de heladeras domésticas con el fin de brindar una mejor comprensión de los mismos e incluso asegurar un buen aprovechamiento de la refrigeración doméstica como un método de conservación de los alimentos que incide en el cuidado de la salud.

Mirta Susana Velazque es Ing. en Ciencias de la Alimentación por la Universidad Nacional de Entre Ríos. Dra. en Ciencia, Tecnología y Gestión Alimentaria por la Universidad Politécnica de Valencia. Cursando un Doctorado en Educación en la Universidad Nacional de Entre Ríos. Docente a cargo de Termodinámica por la Facultad de Ciencias de la Alimentación y Directora del Departamento Físico-Química (UNER).

Directora de Proyectos de Investigación en Desarrollo de productos aptos para celíacos. Directora de Proyectos de Extensión referidos a la Articulación de los tres niveles: secundario, terciario y universitario.

Horacio José Martínez: es Ingeniero en Alimentos, egresado de la Facultad de Ciencias de la Alimentación, Universidad Nacional de Entre Ríos 2008. Profesor en Ciencias y Tecnología 2009 UNER. A lo largo de la carrera docente se ha desempeñado como Auxiliar, Jefe de Trabajos Prácticos para las cátedras de Química General y Química Inorgánica, y en la actualidad es Profesor Adjunto Ordinario de la cátedra de Química General en la carrera de Ingeniería de Alimentos, UNER. Se desempeñó como becario, en el Laboratorio de Investigación de Residuos en Alimentos dependiente de la UNER en el área de cromatografía aplicada al análisis de plaguicidas en alimentos obteniendo su DEA por la Universidad Politécnica de Valencia. Actualmente está cursando el Doctorado en Educación por la UNER. Su desempeño como docente lo han llevado a incursionar en otros niveles educativos, como el nivel medio del cual es también profesor en las materias de química y física. Su interés por la docencia ha sido plasmado en el sostenimiento de múltiples actividades entre los distintos niveles educativos, como Olimpíadas de Química, Ferias de Ciencias, proyectos de capacitación, fortalecimiento y vinculación entre instituciones de los cuales ha sido participante, expositor y coordinador.