



UNIVERSIDAD NACIONAL DE LUJÁN
DEPARTAMENTO DE TECNOLOGÍA
División Tecnología de Alimentos

Curso Extracurricular ***“Tecnología de la Leche y los productos lácteos”***

LUGAR DE REALIZACIÓN
Universidad Nacional de Luján
Sede Central Ruta 5 y 7, Luján – Salón Auditorio

FECHA y HORARIO:
Lunes 22 al Viernes 26 de Octubre de 2018 de 08,00 a 18,00 hs.

OBJETIVOS:
Ofrecer una propuesta formativa que permita a estudiantes avanzados y profesionales adquirir o profundizar los conocimientos sobre el procesamiento de la leche y las diferentes tecnologías de elaboración de productos lácteos, así también como otros aspectos relevantes a la industria láctea.
Ofrecer un espacio para el intercambio de conocimientos, experiencias e ideas, vinculadas a la cadena de valor láctea.

ORGANIZA:
Tecnologías de Transformación de Leche. División Tecnología de Alimentos.
Departamento de Tecnología UNLu.

Docente Responsable
Ing. Mariano MARCHINI (Prof.Adj.)

TEMARIO:
CONCEPTOS DE PRODUCCIÓN PRIMARIA DE LECHE
RECIBO DE LECHE, TRATAMIENTO Y ELABORACIÓN DE LECHE FLUIDAS
TECNOLOGÍA DE ELABORACIÓN DE DULCE DE LECHE
TECNOLOGÍA DE ELABORACIÓN DE LECHE EN POLVO
TECNOLOGÍA DE ELABORACIÓN DE QUESOS
TECNOLOGÍA DE PROCESAMIENTO DEL SUERO
TECNOLOGÍA DE ELABORACIÓN DE YOGURES Y POSTRES LÁCTEOS
TECNOLOGÍA DE LOS PRODUCTOS LÁCTEOS GRASOS
HELADERÍA INDUSTRIAL
PRODUCTOS LÁCTEOS FUNCIONALES
GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA LÁCTEA

Actividades prácticas/ teórico-prácticas
TRABAJO PRÁCTICO EN PLANTA PILOTO
VISITA A TAMBO UNLU
MICROBIOLOGÍA DE BACTERIAS LÁCTICAS
ANÁLISIS SENSORIAL DE PRODUCTOS LÁCTEOS
VISITA A PLANTA INDUSTRIAL

DESTINATARIOS: Estudiantes avanzados y Docentes de carreras afines a la Tecnología de Alimentos provenientes de Universidades no pertenecientes a la Asociación Universitaria del Sector Alimentarios (AUSAL), estudiantes de otras carreras, técnicos y profesionales interesados en la temática.
Los estudiantes de carreras afines a la tecnología de alimentos preferentemente deberían poseer conocimientos mínimos de microbiología y operaciones unitarias.

ARANCELES: El pago del arancel correspondiente habilita a la participación en todas las actividades previstas teóricas y prácticas (incluyendo la práctica en la planta piloto de la Universidad y las visitas a tambo y planta industrial), así como el material del curso, el servicio de cafetería y la emisión de certificados. **NO INCLUYE TRASLADOS NI ALMUERZOS.**
Docentes de otras Universidades, Técnicos y Profesionales: \$ 2500,00.- (Pesos Dos mil quinientos).-
Estudiantes de otras Universidades: \$ 1500.- (Pesos Un mil quinientos).-
Estudiantes UNLu: Sin Arancel.-

Se otorgan certificados de asistencia o aprobación

INFORMES e INSCRIPCIÓN:
Dpto. de Asistencia Técnica (CATEC), Av. Constitución 2388, Luján
TEL.: 02323-435599 (fax) -423979- 423171 Int. 1284 E-mail: informescatec@unlu.edu.ar
Horario de atención: de lunes a viernes de 8:30hs a 15:00hs.
Pagos: Contado Oficina CATec de lunes a viernes 8,30 a 14,00 hs. o Transferencia bancaria
Presentar copia del DNI y certificado de alumno regular