



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 04 al Viernes 08 de Noviembre de 2019 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 (líneas de procesamientos, equipos, instalaciones y parámetros de proceso), 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 ELBORACIÓN DE LECHE FLUIDAS**  
**TECNOLOGÍA DE ELABORACION DE QUESOS**  
**TECNOLOGÍA DE ELABORACION DE LECHE EN POLVO**  
**TECNOLOGÍA DE ELABORACION DE YOGURES Y POSTRES LÁCTEOS**  
**TECNOLOGÍA DE ELABORACION DE DULCE DE LECHE**  
**TECNOLOGÍA DE LOS PRODUCTOS LÁCTEOS GRASOS**  
**HELADERÍA INDUSTRIAL**  
**TECNOLOGÍA DE LOS PRODUCTOS DEL SUERO**  
**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:**

**Docentes, Técnicos y Profesionales:** \$ 4000,00.- (Pesos Cuatro Mil).-

**Estudiantes:** \$ 2000,00.- (Pesos Dos Mil).-

**Estudiantes UNLu de otras carreras:** Sin Arancel.-

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.**

**Se otorgan certificados de asistencia o aprobación, según corresponda.-**

### **INFORMES e INSCRIPCIÓN:**

**Dpto. de Asistencia Técnica (CATEC), Av. Constitución 2388, Luján**

**TEL.:** 02323-435599 (fax) -423979- 423171 **Int. 1284 E-mail:** [catec-unlu@hotmail.com](mailto:catec-unlu@hotmail.com)

**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**