



Universidad Nacional de Luján
Departamento de Tecnología

LUJÁN, 2 DE AGOSTO DE 2018

VISTO: La presentación efectuada por el docente Mariano Diego MARCHINI, por la cual propone la realización del Curso Extracurricular "Ingeniería de Productos Lácteos 2018", y

CONSIDERANDO:

Que la presentación cumple con los requisitos establecidos en las Disposiciones CDD-T N° 227/12 y CDD-T N°228/12, Reglamento y Formato para la presentación de actividades extracurriculares, respectivamente.

Que los miembros de la Comisión Asesora Permanente de Actividades Extracurriculares y de Postgrado han emitido dictamen favorable.

Que el Cuerpo trató y aprobó el tema en su sesión ordinaria del día 12 de julio de 2018.

Por ello,

EL CONSEJO DIRECTIVO DEL DEPARTAMENTO DE TECNOLOGÍA
D I S P O N E:

ARTÍCULO 1°.- APROBAR la realización del Curso Extracurricular "Ingeniería de Productos Lácteos 2018", bajo la responsabilidad del docente Mariano Diego MARCHINI, según se detalla en el Anexo de la presente disposición.-

ARTÍCULO 2°.- DETERMINAR que el curso no sera arancelado.-

ARTÍCULO 3°.- Se entregarán certificados de asistencia y de aprobación, según corresponda.-

ARTICULO 4°.- Regístrese, comuníquese y archívese.-

DISPOSICIÓN DISPCD-TLUJ: 0000164-18

Lic. Norma V. VILLANO
Secretaria Consejo Directivo
Departamento de Tecnología

Dra. Elena B. CRAIG
Presidente Consejo Directivo
Departamento de Tecnología



Universidad Nacional de Luján
Departamento de Tecnología

ANEXO DE LA DISPOSICIÓN DISPCD-TLUJ: 0000164-18
CURSO EXTRACURRICULAR: "INGENIERÍA DE PRODUCTOS LÁCTEOS 2018"

DOCENTE RESPONSABLE: MARCHINI, Mariano

DISERTANTES: LEIVA, Gustavo Alcides
SANMARTINO, Daniela Giselle
MASSINO, Sergio Hernán
MARCHINI, Mariano Diego
LÓPEZ, Oscar Clemente Florentino
CASTAGNA, Laura María
PECORINO, Claudia
RUEDA, Alejandro Santiago
MARCHESICH, Claudia Cristina
MARCHESOTTI, Fabián Carlos

DISERTANTES (Actividades prácticas):
MASSINO, Sergio Hernán
CARULLO, Gustavo Enrique
DUVERNE, Laura Catalina
FERNÁNDEZ ALFAYA, Silvia Pilar
LORIA, Karina Gabriela

COLABORADORES: CASTAGNA, Laura María
LORIA, Karina
SAURA, Eugenio
SCARNATO, Agustin
MAZIERES, Jimena Olga
FORMOSO, María José
EUSTAQUIO, Analía Verónica
BLOTTA, María Eugenia
HERNÁNDEZ PEZZANI, Carolina
JORNET RABAN, Claudia
PIETRAFESA, Sofia



Universidad Nacional de Luján
Departamento de Tecnología

///

- 2 -

OBJETIVOS

- Brindar al futuro profesional la información necesaria sobre las líneas de procesamiento, equipos, instalaciones y parámetros correspondientes a la elaboración de productos lácteos, que le permitan integrar los conocimientos y capacidades adquiridos durante el desarrollo de la carrera.
- Ofrecer un espacio para el intercambio de conocimientos, experiencias e ideas, vinculadas a la cadena de valor láctea.

DESTINATARIOS Y REQUISITOS

Estudiantes avanzados de las Carreras de Ingeniería en Alimentos o similares, pertenecientes a la Universidades asociadas a AUSAL (Asociación Universitaria del Sector Alimentario).

Docentes de las unidades académicas participantes.

Los requisitos de admisión para los estudiantes se establecen en el REGLAMENTO CURSOS PARA ALUMNOS DE GRADO PARA INGENIERÍA EN ALIMENTOS de AUSAL.

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

CLASES TEÓRICAS

CONCEPTOS DE PRODUCCIÓN PRIMARIA DE LECHE.
Gustavo Alcides LEIVA

RECIBO DE LECHE, TRATAMIENTO Y ELABORACIÓN DE LECHE FLUIDAS.
Daniela Giselle SANMARTINO

TECNOLOGÍA DE ELABORACIÓN DE DULCE DE LECHE.
Sergio Hernán MASSINO

TECNOLOGÍA DE ELABORACIÓN DE LECHE EN POLVO.
Mariano Diego MARCHINI

TECNOLOGÍA DE ELABORACIÓN DE QUESOS.
Oscar Clemente Florentino LÓPEZ

TECNOLOGÍA DE PROCESAMIENTO DEL SUERO.
Laura María CASTAGNA



Universidad Nacional de Luján
Departamento de Tecnología

///

- 3 -

TECNOLOGÍA DE ELABORACIÓN DE YOGURES Y POSTRES LÁCTEOS.
Claudia PECORINO

TECNOLOGÍA DE LOS PRODUCTOS LÁCTEOS GRASOS
Mariano Diego MARCHINI

HELADERÍA INDUSTRIAL
Alejandro Santiago RUEDA

PRODUCTOS LÁCTEOS FUNCIONALES
Claudia Cristina MARCHESICH

GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA LÁCTEA
Fabián Carlos MARCHESOTTI

ACTIVIDADES PRÁCTICAS

TRABAJO PRÁCTICO EN PLANTA PILOTO
Sergio Hernán MASSINO

VISITA A TAMBO UNLu
Gustavo Enrique CARULLO

MICROBIOLOGÍA DE BACTERIAS LÁCTICAS
Laura Catalina DUVERNE

ANÁLISIS SENSORIAL DE PRODUCTOS LÁCTEOS
Silvia Pilar FERNÁNDEZ ALFAYA

VISITA A PLANTA INDUSTRIAL
Karina Gabriela LORIA

FECHA Y DURACIÓN:

El programa del curso, que totaliza 40 hs, contempla el dictado de clases teóricas (24 hs) y actividades prácticas (16 hs).
Del 22 al 26 de octubre de 2018.

CUPOS: Mínimo: DIEZ (10) inscriptos
 Máximo: sin cupo máximo.



Universidad Nacional de Luján
Departamento de Tecnología

///

- 4 -

INSCRIPCIÓN

La inscripción estará a cargo de Tecnologías de Transformación de Leche, División Tecnología de Alimentos, Departamento de Tecnología, UNLu.

ARANCELES

La actividad NO SERÁ ARANCELADA para los estudiantes de las unidades académicas miembros de AUSAL.

REQUISITOS DE ASISTENCIA

-Haber asistido al 80% de las clases teóricas y haber realizado el 100% de las actividades prácticas.

REQUISITOS DE APROBACIÓN

-Haber cumplimentado los requisitos de asistencia y aprobar una evaluación escrita con no menos de seis (6) puntos.

* * * * *

Lic. Norma V. VILLANO
Secretaria Consejo Directivo
Departamento de Tecnología

Dra. Elena Beatriz CRAIG
Presidente Consejo Directivo
Departamento de Tecnología