



*Universidad Nacional de Luján*  
Departamento de Tecnología

LUJÁN, 2 DE SEPTIEMBRE DE 2019

VISTO: La presentación efectuada por el docente Mariano Diego MARCHINI, por la cual propone la realización del curso extracurricular "Tecnología de la leche y los productos lácteos", 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 la Comisión Asesora Permanente de Actividades Extracurriculares y de Postgrado ha emitido dictamen favorable.

Que el Cuerpo trató y aprobó el tema en su sesión ordinaria del día 22 de agosto de 2019.

Por ello,

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

ARTÍCULO 1º.- APROBAR la realización del curso extracurricular "Tecnología de la leche y los productos lácteos", bajo la responsabilidad del docente Mariano Diego MARCHINI, según se detalla en el Anexo de la presente disposición.-

ARTÍCULO 2º.- DETERMINAR que el curso será arancelado.-

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

ARTÍCULO 4º.- Regístrese, comuníquese al Centro de Asistencia Técnica (CATEC) y cumplido, archívese.-

DISPOSICIÓN DISPCD-TLUJ:00000223-19

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: 00000223-19  
CURSO EXTRACURRICULAR: "TECNOLOGÍA DE LA LECHE Y LOS PRODUCTOS  
LÁCTEOS"

ORGANIZACIÓN:

DOCENTE RESPONSABLE: MARCHINI, Mariano Diego

DISERTANTES: LEIVA, Gustavo Alcides  
LORIA, Karina Gabriela  
MARCHINI, Mariano Diego  
PECORINO, Claudia Elizabeth  
ABELANDO, Marcelo Daniel  
MASSINO, Sergio Hernán  
RUEDA, Alejandro Santiago  
CASTAGNA, Laura María  
MARCHESICH, Claudia Cristina  
MARCHESOTTI, Fabián Carlos

COLABORADORES: CASTAGNA, Laura María  
LORIA, Karina Gabriela  
JORNET RABAN, María Claudia  
PIETRAFESA, Sofía  
CORTES, María Laura  
BARROSO, Lilian Gisela  
MATURO, Victoria Romina  
SAURA, Eugenio  
MANSILLA, José Luis  
ROSS, Cecilia  
SCARNATO, Agustín  
FORMOSO, María José  
VEGA, María Mora  
GATTI, Gabriel Eugenio  
BLOTTA, María Eugenia

A continuación se listan los docentes responsables de actividades prácticas:

ABELANDO, Marcelo  
MASSINO, Sergio  
CARULLO, Gustavo  
DUVERNE, Laura  
MAZIERES, Jimena  
EUSTAQUIO, Analía  
FERNANDEZ ALFAYA, Pilar  
LORIA, Karina



*Universidad Nacional de Luján*  
Departamento de Tecnología

///

- 2 -

#### 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 los productos lácteos (líneas de procesamiento, 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.

#### DESTINATARIOS

Estudiantes avanzados y docentes de carreras afines a la Tecnología de Alimentos provenientes de Universidades no pertenecientes a la Asociación Universitaria del Sector Alimentario (AUSAL), estudiantes de otras carreras, técnicos y profesionales interesados en la temática del curso.

#### REQUISITOS

Cada participante deberá realizar una inscripción previa y abonar el arancel estipulado que corresponda a su categoría. Asimismo, al momento de la acreditación cada participante deberá entregar copia del DNI para las tramitaciones de los correspondientes certificados académicos.

Requisitos adicionales para los estudiantes de carreras afines a la tecnología de alimentos: poseer conocimientos mínimos de microbiología y operaciones unitarias.

#### CARACTERÍSTICAS

El Curso de "Tecnología de los Productos Lácteos" tiene carácter de actividad extracurricular y se realizará en simultáneo con el curso extracurricular *Ingeniería de Productos Lácteos 2019* que desde la UNLu se organiza en el marco del convenio con la Asociación Universitaria del Sector de la Alimentación (AUSAL).

El programa del curso, que totaliza 42 h, contempla el dictado de clases teóricas (24 h), actividades prácticas (16 h) y una evaluación final (2 h).

///



Universidad Nacional de Luján  
Departamento de Tecnología

///

- 3 -

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

**TECNOLOGÍA DE LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS**

**4 al 8 de noviembre de 2019**

**CRONOGRAMA**

	Horario	MAÑANA	Horario	TARDE	
<b>LUNES</b>	08.00 - 08.30	Acreditación. Apertura. Bienvenida	12.30 - 14.00	RECESO PARA ALMUERZO	
	<b>4</b>	08.30 - 10.00	<b>CONCEPTOS DE PRODUCCIÓN PRIMARIA DE LECHE</b> Ing. Agr. Gustavo Leiva	14.00 - 16.00	<b>TECNOLOGÍA DE ELABORACION DE LECHE EN POLVO</b> Ing. en Alim. Mariano Marchini
		10.00 - 10.20	RECESO	16.00 - 16.20	RECESO
		10.20 - 12.30	<b>RECIBO DE LECHE, TRATAMIENTOS Y LECHE FLUIDAS</b> Ing. en Alim. Karina Loria	16.20 - 18.00	<b>TECNOLOGÍA DE ELABORACION DE YOGURES Y POSTRES LÁCTEOS</b> Ing. en Alim. Claudia Pecorino
<b>MARTES</b>	08.30 - 10.30	<b>TECNOLOGÍA DE ELABORACIÓN DE QUESOS</b> Ing. en Alim. Marcelo Abelando	13.00 - 14.00	RECESO PARA ALMUERZO	
	<b>5</b>	10.30 - 11.00	RECESO	14.00 - 15.30	<b>TECNOLOGÍA DE ELABORACIÓN DE DULCE DE LECHE</b> Ing. en Alim. Sergio Massino
		11.00 - 13.00	<b>TECNOLOGÍA DE ELABORACIÓN DE QUESOS (cont.)</b> Ing. en Alim. Marcelo Abelando	15.30 - 16.00	RECESO
<b>MIÉRCOLES</b>	08.00 - 12.30	<b>Grupo 1 TRABAJO PRÁCTICO EN PLANTA PILOTO</b> Ing. en Alim. Marcelo Abelando Ing. en Alim. Sergio Massino Ing. en Alim. Eugenio Saura	12.30 - 14.00	RECESO PARA ALMUERZO	
	<b>6</b>	08.00 - 10.00	<b>Grupo 2 VISITA A TAMBO</b> Med. Vet. Gustavo Carullo Ing. Agr. Agustín Scarnato	14.00 - 16.15	<b>TECNOLOGÍA DE LOS PRODUCTOS LÁCTEOS GRASOS</b> Ing. en Alim. Mariano Marchini
		10.00 - 10.30	RECESO	16.15 - 16.45	RECESO
		10.30 - 12.30	<b>Grupo 2 MICROBIOLOGÍA DE BACTERIAS LÁCTICAS</b> Lic. Laura Duverne Ing. en Alim. Jimena Mazieres	16.45 - 18.30	<b>HELADERÍA INDUSTRIAL</b> Ing. en Alim. Alejandro Rueda
<b>JUEVES</b>	08.00 - 12.30	<b>Grupo 2 TRABAJO PRÁCTICO EN PLANTA PILOTO</b> Ing. en Alim. Marcelo Abelando Ing. en Alim. Sergio Massino Ing. en Alim. Eugenio Saura	12.30 - 14.00	RECESO PARA ALMUERZO	
	<b>7</b>	08.00 - 10.00	<b>Grupo 1 VISITA A TAMBO</b> Med. Vet. Gustavo Carullo Ing. Agr. Agustín Scarnato	14.00 - 15.15	<b>TECNOLOGÍA DE LOS PRODUCTOS DE SUERO</b> Ing. en Alim. Laura Castagna
		10.00 - 10.30	RECESO	15.15 - 16.30	<b>PRODUCTOS LÁCTEOS FUNCIONALES</b> Ing. en Alim. Claudia Marchesich
		10.30 - 12.30	<b>Grupo 1 MICROBIOLOGÍA DE BACTERIAS LÁCTICAS</b> Lic. Laura Duverne Ing. en Alim. Jimena Mazieres	16.30 - 17.00	RECESO
<b>VIERNES</b>	<b>8</b>	08.00 - 13.30	13.30 - 14.30	RECESO PARA ALMUERZO	
			14.30 - 16.30	<b>EVALUACIÓN</b>	
			16.30 - 17.00	<b>CONCLUSIONES Y CIERRE DEL CURSO</b> ENTREGA DE CERTIFICADOS	

**Carga horaria total: 42 hs.** Clases teóricas (sin evaluación): 24 hs  
Actividades prácticas: 16 hs

///



*Universidad Nacional de Luján*  
Departamento de Tecnología

///

- 4 -

#### CUPOS

Sin cupo máximo ni mínimo. Los participantes se sumarán a los participantes del Curso Ingeniería de Productos Lácteos 2019.

#### ARANCELES E INSCRIPCIÓN

ESTUDIANTES: \$ 2.000 (PESOS DOS MIL)

DOCENTES, TÉCNICOS Y PROFESIONALES: \$ 4.000 (PESOS CUATRO MIL)

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.

EL ARANCEL NO INCLUYE TRASLADOS NI ALMUERZOS.

Los estudiantes de la UNLu, pertenecientes a otras carreras, que tengan interés en la temática, están exceptuados del pago de arancel.

#### INSCRIPCIÓN

La inscripción estará a cargo de CATEC, UNLu. Se realizará mediante el envío de los datos personales (nombre completo, DNI, categoría de inscripción) a CATEC. La misma se hará efectiva una vez realizado el pago del arancel correspondiente, cuyo cobro será gestionado por el CATEC.

#### REQUISITOS Y CERTIFICACIÓN:

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.

El Departamento de Tecnología extenderá los Certificados de Asistencia a los participantes. El Departamento de Títulos de la UNLu extenderá los correspondientes Certificados de Aprobación.

#### RECURSOS NECESARIOS:

Los recursos que deberían ser aportados por la Universidad son: Recursos humanos, Salón auditorio y/o aula con capacidad acorde a los inscriptos, Medios audiovisuales, Transporte interno para visitar el tambo de la UNLu.

///



*Universidad Nacional de Luján*  
Departamento de Tecnología

///

- 5 -

PRESUPUESTO:

Durante el curso se prevé la entrega de material en formato papel y/ o electrónico, ofrecer un servicio de cafetería y, eventualmente, disponer recursos adicionales a los previstos para el Curso Ingeniería de Productos Lácteos AUSAL para la realización de las actividades prácticas.

Los gastos que esto demande serían cubiertos por el arancel que abone cada participante.

Asimismo, en el caso de registrarse un excedente de fondos el mismo se podría volcar a cubrir gastos para la realización de actividades en la División Tecnología de Alimentos.

\* \* \* \* \*

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

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