



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 "Ingeniería de productos lácteos 2019", 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 "Ingeniería de productos lácteos 2019", 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 gratuito.-

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

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

DISPOSICIÓN DISPCD-TLUJ:00000226-19

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: 00000226-19
CURSO EXTRACURRICULAR: "INGENIERÍA DE 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

- 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.

Requisitos para los estudiantes: Se establecen en el REGLAMENTO CURSOS PARA ALUMNOS DE GRADO PARA INGENIERÍA EN ALIMENTOS de AUSAL. A saber:

CONDICIONES DE ADMISIÓN

Perfil mínimo a aplicar a los alumnos aspirantes al curso:

La definición del perfil abarca los siguientes puntos, sin perjuicio de aquellos que cada Unidad Académica decida incorporar:

- El alumno debe cursar una carrera de ingeniería en alimentos asociada a la AUSAL.
- La AUSAL acuerda las asignaturas base de intercambio para cada unidad académica en función de las correlativas previas que cada plan de estudios exija conocimientos mínimos en microbiología, operaciones unitarias, procesos, para cada uno de los cursos ofrecidos. Cada alumno deberá contar con el seguro correspondiente a cargo de la UA que envía.
- La verificación de cumplimiento del perfil está siempre a cargo de la unidad académica que ENVIA al alumno y nunca a cargo de la que lo recibe. El real cumplimiento de las especificaciones es una cuestión de seriedad académica y solamente es declarativo, esto es no requiere de elementos certificantes o probatorios.

Cada Universidad enviará la nómina de participantes del curso, detallando en cada caso Apellido y nombres completos, DNI y correo electrónico.

Asimismo, al momento de la acreditación cada participante deberá entregar copia del DNI para las tramitaciones de los correspondientes certificados académicos.

///



Universidad Nacional de Luján
Departamento de Tecnología

///

- 3 -

CARACTERÍSTICAS

El Curso de Ingeniería de Productos Lácteos, tiene carácter de actividad extracurricular y está dirigida a estudiantes y docentes de las Universidades miembros de 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).

Se adjunta cronograma tentativo de actividades.



Universidad Nacional de Luján
Departamento de Tecnología

///

- 4 -

INGENIERÍA DE PRODUCTOS LÁCTEOS

4 al 8 de noviembre de 2019

CRONOGRAMA

| | Horario | MAÑANA | Horario | TARDE | |
|----------|-----------|---------------|---|---|--|
| 4 | LUNES | 08.00 - 08.30 | Acreditación. Apertura. Bienvenida | 12.30 - 14.00 | RECESO PARA ALMUERZO |
| | | 08.30 - 10.00 | CONCEPTOS DE PRODUCCIÓN PRIMARIA DE LECHE Ing. Agr. Gustavo Leiva | 14.00 - 16.00 | TECNOLOGÍA DE ELABORACION DE LECHE EN POLVO Ing. en Alim. Mariano Marchini |
| | | 10.00 - 10.20 | RECESO | 16.00 - 16.20 | RECESO |
| | | 10.20 - 12.30 | RECIBO DE LECHE, TRATAMIENTOS Y LECHE FLUIDAS Ing. en Alim. Karina Loria | 16.20 - 18.00 | TECNOLOGÍA DE ELABORACION DE YOGURES Y POSTRES LÁCTEOS Ing. en Alim. Claudia Pecorino |
| 5 | MARTES | 08.30 - 10.30 | TECNOLOGÍA DE ELABORACIÓN DE QUESOS Ing. en Alim. Marcelo Abelando | 13.00 - 14.00 | RECESO PARA ALMUERZO |
| | | 10.30 - 11.00 | RECESO | 14.00 - 15.30 | TECNOLOGÍA DE ELABORACIÓN DE DULCE DE LECHE Ing. en Alim. Sergio Massino |
| | | 11.00 - 13.00 | TECNOLOGÍA DE ELABORACIÓN DE QUESOS (cont.) Ing. en Alim. Marcelo Abelando | 15.30 - 16.00 | RECESO |
| | | | | 16.00 - 17.30 | ANÁLISIS SENSORIAL DE PRODUCTOS LÁCTEOS Ing. en Alim. Pilar Fernández Alfaya Ing. en Alim. Analía Eustaquio |
| 6 | MIÉRCOLES | 08.00 - 12.30 | Grupo 1 TRABAJO PRÁCTICO EN PLANTA PILOTO Ing. en Alim. Marcelo Abelando Ing. en Alim. Sergio Massino Ing. en Alim. Eugenio Saura | 12.30 - 14.00 | RECESO PARA ALMUERZO |
| | | 08.00 - 10.00 | Grupo 2 VISITA A TAMBO Med. Vet. Gustavo Carullo Ing. Agr. Agustín Scarnato | 14.00 - 16.15 | TECNOLOGÍA DE LOS PRODUCTOS LÁCTEOS GRASOS Ing. en Alim. Mariano Marchini |
| | | 10.00 - 10.30 | RECESO | 16.15 - 16.45 | RECESO |
| | | 10.30 - 12.30 | Grupo 2 MICROBIOLOGÍA DE BACTERIAS LÁCTICAS Lic. Laura Duverne Ing. en Alim. Jimena Mazieres | 16.45 - 18.30 | HELADERÍA INDUSTRIAL Ing. en Alim. Alejandro Rueda |
| 7 | JUEVES | 08.00 - 12.30 | Grupo 2 TRABAJO PRÁCTICO EN PLANTA PILOTO Ing. en Alim. Marcelo Abelando Ing. en Alim. Sergio Massino Ing. en Alim. Eugenio Saura | 12.30 - 14.00 | RECESO PARA ALMUERZO |
| | | 08.00 - 10.00 | Grupo 1 VISITA A TAMBO Med. Vet. Gustavo Carullo Ing. Agr. Agustín Scarnato | 14.00 - 15.15 | TECNOLOGIA DE LOS PRODUCTOS DE SUERO Ing. en Alim. Laura Castagna |
| | | 10.00 - 10.30 | RECESO | 15.15 - 16.30 | PRODUCTOS LÁCTEOS FUNCIONALES Ing. en Alim. Claudia Marchesich |
| | | 10.30 - 12.30 | Grupo 1 MICROBIOLOGÍA DE BACTERIAS LÁCTICAS Lic. Laura Duverne Ing. en Alim. Jimena Mazieres | 16.30 - 17.00 | RECESO |
| | | | 17.00 - 18.30 | GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA LACTEA Ing. en Alim. Fabián Marchesotti | |
| 8 | VIERNES | | VISITA A PLANTA INDUSTRIAL Ing. en Alim. Karina Loria Ing. en Alim. Laura Castagna Ing. en Alim. Mariano Marchini | 13.30 - 14.30 | RECESO PARA ALMUERZO |
| | | 08.00 - 13.30 | | 14.30 - 16.30 | EVALUACIÓN |
| | | | | 16.30 - 17.00 | CONCLUSIONES Y CIERRE DEL CURSO |
| | | | | | 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

///

- 5 -

CUPOS

Mínimo: 10 inscriptos.

Máximo: 50 inscriptos.

INSCRIPCIÓN Y ARANCELES

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

La misma se hará efectiva con el envío del listado de los postulantes por cada Unidad Académica, al correo electrónico tecnologiasleche@gmail.com.

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

CERTIFICACIÓN Y REQUISITOS

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.

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.

RECURSOS NECESARIOS

Durante el curso se prevé la entrega de material impreso y/o en soporte electrónico y servicio de cafetería. Los gastos que esto demande serían cubiertos, al menos parcialmente, mediante una asignación de fondos por parte de AUSAL.

Asimismo se prevé realizar el traslado de estudiantes desde la Sede central hasta el tambo de la Universidad y hasta la planta industrial con la cual se acuerde la realización de la visita.

Por lo tanto, 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 para aquellos grupos que no cuenten con movilidad desde origen.

Los grupos participantes deberían presentar copia de póliza de Seguro de vida durante el tiempo de duración del evento.