



Universidad Nacional de Luján
Departamento de Tecnología

2022 – "Año del Cincuentenario de la Creación
de la Universidad Nacional de Luján"

LUJÁN, 13 DE ABRIL DE 2022

VISTO: La presentación efectuada por la docente Mariana Julia BENITEZ SIGAUT para la realización de la Actividad Extracurricular: Ciclo de actualización profesional 2022 "II Jornada de Actualización en Tecnología Industrial de Alimentos"; y

CONSIDERANDO:

Que dicha actividad tiene por objetivos introducir los cambios en el enfoque de tratamiento de residuos en la industria alimentaria. Así como también, brindar información actualizada en relación a las ONG'S del sector, describir casos exitosos y presentar concepto de cultura de inocuidad.

Que tomó intervención la Secretaria Académica del Departamento.

Que la Presidente de la Comisión Asesora Permanente de Actividades Extracurriculares y de Posgrado ha emitido recomendación favorable.

Que la presentación cumple con los requisitos establecidos en la Disposición DISPCD-TLUJ: 0000115/21.

Que la competencia para la emisión de la presente se encuentra establecida en el artículo 6° inciso c) del Anexo de la Disposición DISPCDD-TLUJ: 0000127-10, Reglamento Interno del Consejo Directivo del Departamento de Tecnología.

Por ello,

LA PRESIDENTA DEL CONSEJO DIRECTIVO
DEL DEPARTAMENTO DE TECNOLOGÍA

D I S P O N E:

ARTÍCULO 1°.- APROBAR la propuesta de realización de la Actividad Extracurricular: Ciclo de actualización profesional 2022 "II Jornada de Actualización en Tecnología Industrial de Alimentos" que se llevará a cabo el día 22 de abril de 2022, en el Auditorio de la Sede Central de la Universidad.-

ARTÍCULO 2°.- Designar como Responsable de la actividad a la docente Mariana Julia BENITEZ SIGAUT y como Co-responsable a la docente Susana Leontina VIDALES.-

///



Universidad Nacional de Luján
Departamento de Tecnología

- 2 -

///

ARTÍCULO 3°.- Designar como disertantes de la actividad a: Marina LEMOS, Mariana ARLA y Pablo MICUTA.-

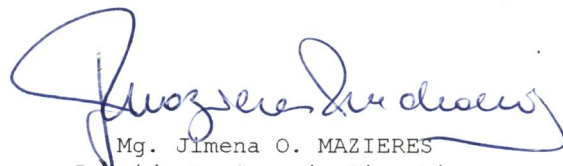
ARTÍCULO 4°.- DESIGNAR como colaboradoras de la actividad a las docentes Mabel María Luján MUÑOZ y Adriana Beatriz CARRATÚ.-

ARTÍCULO 5°.- DETERMINAR que la actividad no será arancelada.-

ARTÍCULO 6°.- Se entregarán certificados de asistencia a quienes cumplan con los requisitos establecidos.-

ARTÍCULO 7°.- Regístrese, comuníquese. Cumplido, archívese.-

DISPOSICIÓN DISPPCD-TLUJ: 0000040-22


Mg. Jimena O. MAZIERES
Presidente Consejo Directivo
Departamento de Tecnología



DISPCDD-TLUJ: 115/21: ANEXO II
FORMULARIO PARA LA PRESENTACIÓN DE ACTIVIDADES
EXTRACURRICULARES Y CURSOS DE POSGRADO

No borrar campos sombreados -No agregar campos.

(*) Información obligatoria

1. DENOMINACIÓN DE LA ACTIVIDAD*

Ciclo de actualización profesional 2022

II Jornada de Actualización en Ingeniería de Alimentos

2. TIPO DE ACTIVIDAD * (Señale con una X)

ACT. EXTRACURRICULAR

X

CURSO DE POSGRADO

3. PARTICIPANTES

Incorpore tantas filas como sea necesario en las tablas 3.3. y 3.4.

3.1. DOCENTE RESPONSABLE*

Apellido	Nombre/s	Título académico máximo
Benitez Sigaut	Mariana	Ing en Alimentos

3.2. DOCENTE CO-RESPONSABLE

Apellido	Nombre/s	Título académico máximo	Institución/Organismo/ Depto. Académico, etc.
Vidales	Susana Leontina	Doctora	Dpto Tecnología

En caso de ser externo a la Universidad, adjuntar CV resumido.



3.3. DISERTANTE/S*			
Apellido	Nombre/s	Título académico máximo	Institución/Organismo/Depto Académico, etc.
Lemos	Marina	Ingeniera en Alimentos	UNIVERSIDAD SAN ANDRES HUMEDALES
Arla	Mariana	Ingeniera en Alimentos	ALIAR
Micuta	Pablo	Lic. En C y T de Alimentos	CPIA
En caso de ser externos a la Universidad, adjuntar CV resumido.			

3.4. COLABORADOR/ES		
Apellido	Nombre/s	Institución/Organismo/Depto. Académico, etc.
Muñoz	Luján	Dpto. Tecnología
Carratú	Adriana	Dpto. de Tecnología

4. DETALLE DE LA ACTIVIDAD*

4.1. OBJETIVOS

- Introducir los cambios en el enfoque de tratamiento de residuos en la industria alimentaria
- Brindar información actualizada en relación a las ong`s del sector.
- Describir Casos exitosos
- Presentar concepto de cultura de inocuidad



- Informar sobre CPIA. Historia y función.

4.2. FUNDAMENTO

Se busca conocer alternativas de cómo minimizar el impacto ambiental desde los residuos de la industria alimenticia. También indagar en el tipo de residuos y buscar la forma de reciclado de los mismos para reuso en la comunidad. Generar cultura de inocuidad y lineamientos para armar los planes de inocuidad. Conocimiento de las vías de matriculación profesional.

4.3. CONTENIDOS o PROGRAMA ANALÍTICO

Tema	Disertante	Contenidos	Horario	
Apertura de la Jornada. Ing. Mariana Benitez Sigaut			16.00	
RESIDUOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	Marina Lemos	Caracterización. Origen. Alternativas de utilización posterior (reuso y tratamiento de cooperativas de reciclado)	1615 a 17.30	
CULTURA DE INOCUIDAD	Mariana Arla	Confección de planes de inocuidad. Lineamientos. Reglamentaciones. Certificaciones.	17.30 A 18.45	
CPIA	Pablo Micuta	Creación, Historia y funcionamiento del CPIA	18.45 a 19.00	

4.4. DESTINATARIOS

Actores vinculados a la cadena agroalimentaria: profesionales responsables de dirección técnica y marco regulatorio, docentes y estudiantes avanzados de carreras afines, capacitadores de buenas prácticas.



4.5. BIBLIOGRAFÍA (obligatorio para Cursos de Posgrado)

5. PROGRAMA DE LA ACTIVIDAD*

5.1. PERÍODO DE DESARROLLO 22 de abril de 2022 de 16 a 19 hs
(Fecha de inicio-Fecha de fin)

5.2. LUGAR DE DICTADO Auditorio UNLu

5.3. MODALIDAD DE DICTADO (Señale con una X)

PRESENCIAL (y/o hasta 30% A DISTANCIA) X

SEMIPRESENCIAL
(mayor a 30% y menor a 100% A DISTANCIA)

COMPLETAMENTE A DISTANCIA (100%)

Las modalidades de dictado se ajustan a lo establecido en la Res. HCS N°. 159/19.

5.4. DURACIÓN TOTAL 3
(en horas)

Conforme lo establece la Res. HCS N.º 1074/14, la carga horaria de los Cursos de Posgrado no deberá ser inferior a treinta y dos (32) horas.

5.5. OTROS DETALLES DE LA ACTIVIDAD (Cantidad de clases, actividades sincrónicas y asincrónicas, herramientas tecnológicas a utilizar, cantidad de trabajos prácticos, etc.)

5.6. MODALIDAD DE EVALUACIÓN



No

Conforme lo establece la Res. HCS N.º 1074/14, para los Cursos de Posgrado se deberá detallar la modalidad de evaluación con calificación.

6. REQUISITOS DE INSCRIPCIÓN

No hay requisitos de inscripción particulares.

De acuerdo a lo indicado en el ítem 4.4 deberán realizar preinscripción a través de formulario Google que estará disponible en el flyer de difusión.

7. CUPOS (Indicar número de personas. Discriminar cupos por destinatarios, de ser necesario)

MÁXIMO	130
MÍNIMO	20

8. ARANCELES*

DOCENTE UNLu	
ESTUDIANTE UNLu	
GRADUADO UNLu	
PARTICIPANTE EXTERNO	
OBSERVACIONES	No arancelado

9. CERTIFICACIONES *

9.1. Tipo de certificado (Señale con una X lo que corresponda) Si no requiere emisión de certificados, no completar.



CERTIFICADO DE ASISTENCIA	X	CERTIFICADO DE APROBACIÓN	
Detallar condiciones mínimas de asistencia:		Detallar condiciones mínimas de aprobación:	
Asistir a la totalidad del encuentro			

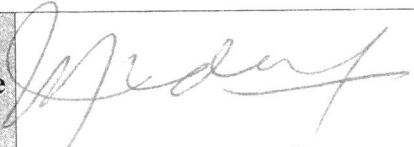
9.2. En cuanto a la emisión de los certificados (Solo completar en caso de Actividad Extracurricular, NO Curso de Posgrado. Señale con una X lo que corresponda) *	
Estará a cargo del Departamento de Tecnología (a través de Certificaciones y Títulos)	X
Estará a cargo del Docente Responsable de la actividad	

10. RECURSOS NECESARIOS, PRESUPUESTO Y FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Se requiere el auditorio y las herramientas audiovisuales del lugar.

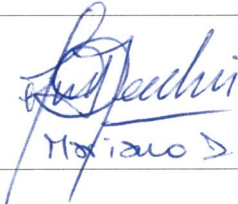
Se solicita al CEPA el registro de la actividad para dejarlo disponible en la plataforma de la UNLu. (Pedido realizado al Secretario Académico el 9 de marzo 2022)

Firma y aclaración del Docente Responsable de la actividad *	 BENITEZ SIGAUT M.
Fecha de presentación *	25 de marzo de 2022

VISTO del Profesor responsable de la asignatura donde presta servicios el Docente Responsable de la actividad (Firma y aclaración)	 Vidales Susana L.
Observaciones	



Departamento de Tecnología

Conformidad del Jefe de División (Firma y aclaración) *	 Mariano S. Marchini
Observaciones	

Conformidad de la Secretaría Académica del Departamento (Firma y aclaración) *	 Dra. Marina SANTADINO Secretaría Académica Departamento de Tecnología
Observaciones	

Entregar copia impresa en el Departamento de Tecnología, y enviar copia digital por correo electrónico.