



Universidad Nacional de Luján
Departamento de Tecnología

LUJÁN, 23 DE AGOSTO DE 2018

VISTO: La presentación efectuada por el docente Mariano Diego MARCHINI, por la cual propone la realización del Curso Extracurricular "Tecnología de 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 16 de agosto 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 "Tecnología de leche y los productos lácteos", bajo la responsabilidad del docente Mariano Diego MARCHINI, según se detalla en el Anexo de la presente disposición.-

ARTÍCULO 2°.- DETERMINAR que la actividad será arancelada.-

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

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

DISPOSICIÓN DISPCD-TLUJ: 0000191-18

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

Ing. Fabián C. MARCHESOTTI
Vicedirector Decano
Departamento de Tecnología



Universidad Nacional de Luján
Departamento de Tecnología

ANEXO DE LA DISPOSICIÓN DISPCD-TLUJ: 0000191-18
CURSO EXTRACURRICULAR: “TECNOLOGÍA DE LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS”

DOCENTE RESPONSABLE: MARCHINI, Mariano Diego

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

ACTIVIDADES PRACTICAS: MASSINO, Sergio Hernán
CARULLO, Gustavo Enrique
DUVERNE, Laura Beatriz
FERNÁNDEZ ALFAYA, Pilar
LORIA, Karina Gabriela

COLABORADORES: CASTAGNA, Laura Maria
LORIA, Karina Gabriela
SAURA, Eugenio Luis
SCARNATTO, Agustin
MAZIERES, Jimena Olga
FORMOSO, María José
EUSTAQUIO, Analía Verónica
BLOTTA, María Eugenia
HERNÁNDEZ PEZZANI, Carolina
JORNET RABÁN, María Claudia
PIETRAFIESA, Sofia

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.



Universidad Nacional de Luján
Departamento de Tecnología

///

- 2 -

DESTINATARIOS Y REQUISITOS

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.

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 2018* 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 40 hs, contempla el dictado de clases teóricas (24 hs) y actividades prácticas (16 hs).

El detalle de las actividades previstas se presenta a continuación:

DISERTANTES

CONCEPTOS DE PRODUCCIÓN PRIMARIA DE LECHE

Ing. Agr. Gustavo LEIVA

RECIBO DE LECHE, TRATAMIENTO Y ELABORACIÓN DE LECHE FLUIDAS

Ing. en Alim. Daniela SANMARTINO

TECNOLOGÍA DE ELABORACIÓN DE DULCE DE LECHE

Ing. en Alim. Sergio MASSINO

TECNOLOGÍA DE ELABORACIÓN DE LECHE EN POLVO

Ing. en Alim. Mariano MARCHINI

TECNOLOGÍA DE ELABORACIÓN DE QUESOS

Dr. Oscar Clemente Florentino LÓPEZ

///



Universidad Nacional de Luján
Departamento de Tecnología

///

- 3 -

TECNOLOGÍA DE PROCESAMIENTO DEL SUERO
Ing. en Alim. Laura Maria CASTAGNA

TECNOLOGÍA DE ELABORACIÓN DE YOGURES Y POSTRES LÁCTEOS
Ing. en Alim. Claudia PECORINO

TECNOLOGÍA DE LOS PRODUCTOS LÁCTEOS GRASOS
Ing. en Alim. Mariano MARCHINI

HELADERÍA INDUSTRIAL
Ing. en Alim. Alejandro RUEDA

PRODUCTOS LÁCTEOS FUNCIONALES
Ing. en Alim. Claudia MARCHESICH

GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA LÁCTEA
Ing. en Alim. Fabián MARCHESOTTI

TRABAJO PRÁCTICO EN PLANTA PILOTO

Ing. en Alim. Sergio MASSINO

VISITA A TAMBO UNLu
Med. Vet. Gustavo CARULLO

MICROBIOLOGÍA DE BACTERIAS LÁCTICAS
Lic. Laura Duverne

ANÁLISIS SENSORIAL DE PRODUCTOS LÁCTEOS
Ing. en Alim. Pilar FERNÁNDEZ ALFAYA

VISITA A PLANTA INDUSTRIAL
Ing. en Alim. Karina LORIA

DURACIÓN

Lunes 22 al viernes 26 de octubre de 2018.
08:00 a 18:00 hs

Duración total: 40 hs
Clases teóricas: 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

ARANCELES

ESTUDIANTES (No AUSAL): \$ 1.500 (PESOS MIL QUINIENTOS)
DOCENTES (No UNLu), TÉCNICOS Y PROFESIONALES: \$2.500 (PESOS DOS MIL QUINIENTOS)

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.

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.

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.

///



Universidad Nacional de Luján
Departamento de Tecnología

///

- 5 -

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.

PRESUPUESTO

Durante el curso se prevé la entrega de material en formato 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

Ing. Fabián C. MARCHESOTTI
Vicedirector Decano
Departamento de Tecnología