



UNIVERSIDAD NACIONAL DE LUJÁN  
DEPARTAMENTO DE TECNOLOGIA

## Curso Teórico-Práctico

# TECNOLOGÍA DE PRODUCTOS LÁCTEOS

**14, 15, 18, 24 y 25 de octubre de 2024**  
**Universidad Nacional de Luján, sede central.**

*Actividad aprobada mediante Disp. CDDT N° 181/2024*

**DESTINATARIOS:** Estudiantes avanzados y graduados de la carrera de Ingeniería en Alimentos o similares, pertenecientes a Universidades no asociadas a AUSAL y Técnicos y profesionales en general, interesados en la tematica del curso

### **OBJETIVOS**

Brindar 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.

**Plazo límite de inscripción: 4 octubre**

**DOCENTES RESPONSABLES:** Ing.en Alim. Mariano Marchini / Ing. en Alim. Laura M. Castagna

**DISERTANTES:** Med. Vet. Gustavo Carullo, Ing. Agr. María V. Angelini, Ing. Laura Laura Castagna, Ing. Mariano Marchini, Ing. Sergio Massino, Ing. Pilar Fernandez Alfaya, Ing. Analia Eustaquio, Ing. Marcelo Abelando, Dr. Oscar Lopez, Ing. Claudia Pecorino, Lic. Laura Duverne, Esp. Jimena Mazieres, Ing. Gabriela Gadomski, Esp. Fabian Marchesotti.

**CARGA HORARIA** Curso teórico-práctico: 44 hs. Curso teórico: 27 hs

**MODALIDAD** Se podrá optar por alguna de las dos modalidades:

- Curso completo: Teóricas a distancia y prácticas presenciales en Sede Central de la UNLu: Salón Auditorio e instalaciones de Tambo UNLu (CIDEPA), Planta Piloto (CIDETA) y Laboratorio de Microbiología en Alimentos.
- Curso teórico: A distancia mediante aula de zoom educativo institucional.

**CUPOS** Máximo 10 presenciales. Actividades únicamente a distancia sin cupo máximo.

**ARANCELES:** **Estudiantes de carreras de grado Externos**

Curso teórico (a distancia): \$20.000.-(Pesos Veinte Mil)

Curso teórico- práctico (semipresencial): \$35.000.-(Pesos Treinta y Cinco Mil)

**Profesionales y Técnicos Externos:**

Curso teórico (a distancia): \$ 30.000.-(Pesos Treinta Mil)

Curso teórico- práctico (semipresencial): \$50.000. -(Pesos Cincuenta Mil)

*El pago del arancel correspondiente habilita a la participación en todas las actividades previstas (teóricas o teóricas y prácticas, según corresponda). En el curso completo incluye la práctica en la planta piloto de la Universidad y las visitas al tambo y a la planta industrial), así como el material del curso, y la emisión de certificados. El arancel no incluye traslados, comidas ni refrigerios.*

**Se otorgarán Certificados de Aprobación o Asistencia, según corresponda**

Requisitos para los estudiantes de carreras afines a la tecnología de alimentos: conocimientos mínimos en microbiología y operaciones unitarias. Técnicos y profesionales interesados, sin requisitos.

**INSCRIPCIÓN y PAGOS:**

Dpto. de Unidad de Vinculación Tecnológica (CATEC), Av. Constitución 2388, Luján

TEL.: 02323 -423979- 423171 Int. 1542 E-mail: [informescatec@unlu.edu.ar](mailto:informescatec@unlu.edu.ar)

**Pagos:** por Transferencia bancaria. **Adjuntar copia del DNI**

| CURSO: TECNOLOGIA DE PRODUCTOS LACTEOS |               |   |               |  |
|--|---------------|---|---------------|--|
| 14, 15, 18, 24 y 25 de octubre de 2024 |               |   |               |  |
| CRONOGRAMA                             |               |   |               |  |
|  | Horario       | MAÑANA  | Horario       | TARDE  |
| <b>LUNES</b>                           | 08.00 - 08.30 | Acreditación. Apertura. Bienvenida  | 13.30 - 14.30 | RECESO PARA ALMUERZO   |
| <b>14</b>                              | 08.30 - 10.00 | <b>CONCEPTOS DE PRODUCCIÓN PRIMARIA DE LECHE</b><br>Med. Vet. Gustavo Carullo Ing. Agr. Valeria Angelini                            | 14.30 - 16.30 | <b>TECNOLOGÍA DE ELABORACIÓN DE DULCE DE LECHE</b><br>Ing. en Alim. Sergio Massino   |
|  | 10.00 - 11.30 | <b>RECIBO y TRATAMIENTOS DE LA LECHE EN FABRICA</b><br>Ing. en Alim. Laura Castagna   | 16.30 - 17.00 | RECESO   |
|  | 11.30 - 12.00 | RECESO  | 17.00 - 19.00 | <b>TECNOLOGÍA DE ELABORACION DE LECHE EN POLVO</b><br>Ing. en Alim. Mariano Marchini   |
|  | 12.00 - 13.30 | <b>TECNOLOGÍA DE ELABORACIÓN DE LECHE FLUIDAS</b><br>Ing. en Alim. Mariano Marchini   |               |  |
| <b>MARTES</b>                          | 08.00 - 10.30 | <b>TECNOLOGÍA DE ELABORACIÓN DE QUESOS</b><br>Ing. en Alim. Marcelo Abelando  | 13.30 - 14.30 |  |
| <b>15</b>                              |               |   | 14.30 - 16.30 | <b>FERMENTOS Y PROBIÓTICOS EN LA INDUSTRIA LÁCTEA</b><br>Dr. Oscar López   |
|  | 10.30 - 11.00 | RECESO  | 16.30 - 17.00 | RECESO   |
|  | 11.00 - 13.30 | <b>TECNOLOGÍA DE ELABORACIÓN DE QUESOS (cont.)</b><br>Ing. en Alim. Marcelo Abelando  | 17.00 - 18.30 | <b>TECNOLOGÍA DE ELABORACION DE YOGURES Y POSTRES LÁCTEOS</b><br>Ing. en Alim. Claudia Pecorino  |
| <b>VIERNES</b>                         | 8.00 - 9.30   | <b>TECNOLOGIA DE LOS PRODUCTOS DE SUERO</b><br>Ing. en Alim. Laura Castagna   | 13.30 - 14.30 | RECESO PARA ALMUERZO   |
| <b>18</b>                              | 9.30 - 11.00  | <b>UTILIZACIÓN DE ENZIMAS EN LA INDUSTRIA LÁCTEA</b><br>Ing. en Alim. Gabriela Gadomski   | 14.30 - 16.30 | <b>TECNOLOGÍA DE ELABORACIÓN DE HELADOS</b><br>Ing. en Alim. Laura Castagna  |
|  | 11.00 - 11.30 | RECESO  | 16.30 - 17.00 | RECESO   |
|  | 11.30 - 13.30 | <b>TECNOLOGÍA DE LOS PRODUCTOS LÁCTEOS GRASOS</b><br>Ing. en Alim. Mariano Marchini   | 17.00 - 18.30 | <b>GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA LACTEA</b><br>Ing. en Alim. Fabián Marchesotti  |
| <b>JUEVES</b>                          | 08.00 - 12.30 | <b>PRÁCTICA EN PLANTA PILOTO</b><br>Ing. en Alim. Marcelo Abelando,<br>Ing. en Alim. Sergio Massino,<br>Ing. en Alim. Eugenio Saura | 12.30 - 13.30 | RECESO PARA ALMUERZO   |
| <b>24</b>                              |               |   | 13.30 - 15.30 | <b>PRÁCTICA VISITA A TAMBO</b><br>Med. Vet. Gustavo Carullo<br>Ing. Agr. Valeria Angelini  |
|  |               |   | 15.30 - 16.00 | RECESO   |
|  |               |   | 16.00 - 18.00 | <b>PRÁCTICA MICROBIOLOGÍA LÁCTEA</b><br>Lic. Laura Duverne, Ing. en Alim. Jimena Mazieres, Dr. Oscar López, Ing. en Alim. María José Formoso, Ing. en Alim. Ana Laura Fernández Liarte |
| <b>VIERNES</b>                         | 07.00 - 13.00 | <b>VISITA A PLANTA INDUSTRIAL</b><br>Ing. en Alim. Laura Castagna<br>Ing. en Alim. Mariano Marchini                                 | 13.00 - 14.00 | RECESO PARA ALMUERZO   |
| <b>25</b>                              |               |   | 14.00 - 16.00 | <b>PRÁCTICA ANALISIS SENSORIAL DE PRODUCTOS LÁCTEOS</b><br>Ing. en Alim. Pilar Fernández Alfaya, Ing. en Alim. Analía Eustaquio, Ing. en Alim. Eugenia Blotta                          |
|  |               |   | 15.30 - 16.00 | RECESO   |
|  |               |   | 16.00 - 17.30 | EXAMEN   |
|  |               |   | 17.30 - 18.00 | CONCLUSIONES. CIERRE DEL CURSO   |

**Carga horaria total: 44 h** Clases teóricas (sin evaluación): 26 horas  
Actividades prácticas + evaluación: 18 horas