



Universidad Nacional de Luján
Departamento de Tecnología

LUJÁN, 24 DE OCTUBRE DE 2018

VISTO: La presentación efectuada por la docente Susana Leontina VIDALES, por la cual propone la realización de la "I Jornada de Actualización en Tecnología industrial de Alimentos: Las proteínas de suero", 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 el Presidente de la Comisión Asesora Permanente de Actividades Extracurriculares y de Postgrado han emitido recomendación favorable.

Que el Cuerpo trató y aprobó el tema en su sesión ordinaria del día 18 de octubre de 2018.

Por ello,

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

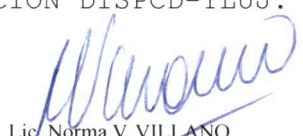
ARTÍCULO 1°.- APROBAR la realización de la "I Jornada de Actualización en Tecnología industrial de Alimentos: Las proteínas de suero", bajo la responsabilidad de la docente Susana Leontina VIDALES, según se detalla en el Anexo de la presente disposición.-

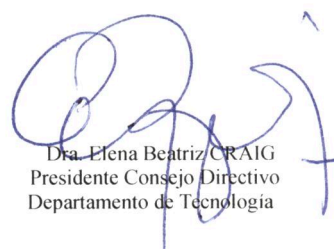
ARTÍCULO 2°.- DETERMINAR que la jornada no será arancelada.-

ARTÍCULO 3°.- Se entregarán certificados de asistencia.-

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

DISPOSICIÓN DISPCD-TLUJ: 0000257-18


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


Dra. Elena Beatriz CRAIG
Presidente Consejo Directivo
Departamento de Tecnología



Universidad Nacional de Luján
Departamento de Tecnología

ANEXO DE LA DISPOSICIÓN DISPCD-TLUJ: 0000257-18
JORNADA: "I Jornada de Actualización Tecnología Industrial de Alimentos Las Proteínas de suero"

ORGANIZACIÓN:
DOCENTE RESPONSABLE: VIDALES, Susana Leontina

DOCENTE CO-RESPONSABLE: BENITEZ SIGAUT, Mariana

DISERTANTES: IZRASTZOFF, Alexandra

COLABORADORES: MUÑOZ, Maria Luján
IRIBARREN, Maria Julia

OBJETIVOS

- Se espera que los asistentes actualicen los conocimientos de los usos del suero lácteo en la industria de producción de alimentos y sus ventajas de aplicación.

DESTINATARIOS

Público en general.

Profesionales y técnicos del ámbito académico, productivo, de Organismos de control, Organismos de Investigación, miembros de reparticiones públicas y de otras áreas afines vinculadas a la Cadena de valor Láctea y otros con interés en la temática de la jornada.

Estudiantes y Docentes universitarios de carreras de pregrado, grado y de posgrado afines a la Ingeniería y Tecnología de Alimentos y a la Nutrición, Medicina, Bioquímica, Enfermería y otras ciencias de la Salud.

CARACTERÍSTICAS

TEMARIO

Proteínas de suero - Ing. Ing. Alexandra Izrastzoff . Empresa Arla Foods:

- Descripción del proceso de obtención de suero y sus modificaciones
- Características de los productos que forman la familia de las proteínas de suero
- Utilización del suero lácteo y sus diferentes aplicaciones en la producción de alimentos

A handwritten signature in blue ink, located in the bottom left corner of the page.



Universidad Nacional de Luján
Departamento de Tecnología

///

- 2 -

CERTIFICACIÓN

Se entregarán certificados de asistencia.

CUPOS

Mínimo: 10 inscriptos

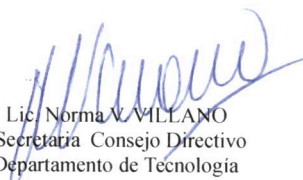
Máximo: sin cupo máximo, hasta completar la capacidad del Auditorio.


INSCRIPCIÓN Y ARANCELES

La inscripción estará a cargo de los responsables de la actividad, por correo electrónico a procesos.procesos@gmail.com en formulario correspondiente.

La actividad no será arancelada.

* * * * *


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


Dra. Elena Beatriz CRAIG
Presidente Consejo Directivo
Departamento de Tecnología