



Departamento de Tecnología



Curso

“INGENIERÍA DE PRODUCTOS LÁCTEOS” UNLU-AUSAL 2025

Curso teórico práctico MODALIDAD SEMIPRESENCIAL

Curso teórico A DISTANCIA

13, 14, 15, 23 y 24 de octubre de 2025

Sede central Universidad Nacional de Luján. Ruta 5 y Av. Constitución. Luján

Aprobado mediante Disp. CDDT 117/2025

Clases teóricas: Lunes 13, martes 14 y viernes 15/10. Prácticas y evaluación: Jueves 23 y viernes 24/10/25

En el marco del Convenio UNLu – AUSAL, y las Universidades Nacionales con Carreras de Ingeniería en Alimentos

Destinatarios

Estudiantes avanzados de las Carreras de Ingeniería en Alimentos o similares, pertenecientes a la Universidades asociadas a AUSAL (Asociación Universitaria del Sector Alimentario), con conocimientos de Microbiología de Alimentos y de Operaciones Unitarias.

TEMARIO

CONCEPTOS DE PRODUCCIÓN PRIMARIA DE LECHE

Med. Vet. Gustavo Carullo Ing. Agr. Valeria Angelini

RECIBO y TRATAMIENTOS DE LA LECHE EN FABRICA

Ing. en Alim. Laura Castagna

TECNOLOGÍA DE ELABORACIÓN DE LECHE FLUIDAS

Ing. en Alim. Mariano Marchini

TECNOLOGÍA DE ELABORACIÓN DE DULCE DE LECHE

Ing. en Alim. Sergio Massino

TECNOLOGÍA DE ELABORACION DE LECHE EN POLVO

Ing. en Alim. Mariano Marchini

TECNOLOGÍA DE ELABORACIÓN DE QUESOS

Ing. en Alim. Marcelo Abelando

FERMENTOS Y PROBIÓTICOS EN LA INDUSTRIA

LÁCTEA Dr. Oscar López

TECNOLOGÍA DE ELABORACION DE YOGURES Y

POSTRES LÁCTEOS Ing. En Alim. C. Pecorino

TECNOLOGIA DE LOS PRODUCTOS DE SUERO

Ing. en Alim. Laura Castagna

UTILIZACIÓN DE ENZIMAS EN LA INDUSTRIA LÁCTEA

Ing. en Alim. Gabriela Gadomski

TECNOLOGÍA DE LOS PRODUCTOS LÁCTEOS GRASOS

Ing. en Alim. Mariano Marchini

TECNOLOGIA DE ELABORACIÓN DE HELADOS

Ing. en Alim. Laura Castagna

Actividades Prácticas

- **VISITA A TAMBO DE LA UNLu.** Med. Vet. Gustavo Carullo, Ing. Agr. Valeria Angelini

- **MICROBIOLOGÍA LÁCTEA** Lic. Laura Duverne Ing. en Alim. Jimena Mazieres Dr. Oscar López , Ing. en Alim. María José Formoso , Ing. En Alim. Ana Laura Fernandez Liarte

- **TRABAJO PRÁCTICO EN PLANTA PILOTO** Tec. en ind. Lácteas Laura Cortés, Tec. en ind. Lácteas Lilián Barroso, Ing. en Alim. Sergio Massino, Cecilia Ross.

- **VISITA A PLANTA INDUSTRIAL MASTELLONE HNOS.** Ing. en Alim. Laura Castagna, Ing. en Alim. Mariano Marchini

- **ANÁLISIS SENSORIAL DE PRODUCTOS LACTEOS**

Ing. en Alim. Pilar Fernandez Alfaya, Ing. en Alim. Analia Eustaquio, Ing. en Alim. Eugenia Blotta

Objetivos

- Brindar al futuro profesional la información necesaria sobre la producción de la materia prima láctea, las diferentes líneas de procesamiento, sus 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

Certificación y requisitos:

Se extenderán Certificados de asistencia o de aprobación a los participantes, según corresponda.

Requisitos de asistencia: Haber participado del 80% de las actividades del curso.

Requisitos de aprobación: Haber cumplimentado los requisitos de asistencia y aprobar una evaluación escrita con no menos de seis (6) puntos.

La evaluación final será remota, del tipo multiple choice.

Informes e Inscripciones:

Los estudiantes podrán optar por inscribirse al curso completo (teórico a distancia y prácticas presenciales) o únicamente al curso teórico (a distancia). En ambos casos podrán obtener la certificación de asistencia o aprobación según corresponda.

En todos los casos, se deberán cumplimentar los 2 pasos enumerados a continuación:

1. **Cada Universidad enviará la nómina de participantes** del curso al correo electrónico marchini@unlu.edu.ar .
Indicando en el Asunto: **INGENIERIA DE PRODUCTOS LÁCTEOS AUSAL 2025 - (JUNN)**

La lista deberá detallar **Nombre/s y Apellido/s completos, DNI y correo electrónico** de los estudiantes.

Dicha nómina implica el aval de la Universidad de origen y la garantía del cumplimiento de las condiciones de admisión para cada estudiante nominado.

2. **Cada participante deberá completar el siguiente formulario:**

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSexiLL9IJ7dnzlvb7Ei9eZjts9134RTJzNwbuQCDONqaguY_w/viewform

En el mismo se deberá cargar foto del DNI (ambos lados), EN ARCHIVO PDF

CUPOS: *Presenciales* Mínimo: 10 inscriptos. Máximo: 30 inscriptos.

Actividades únicamente a distancia: sin cupo máximo.

La actividad NO SERÁ ARANCELADA para los estudiantes regulares que cuenten con el aval de sus respectivas Universidades miembros de AUSAL

Consultas: por mail a marchini@unlu.edu.ar

--- MUY IMPORTANTE ---

CIERRE DE INSCRIPCIÓN: 3 de octubre de 2025

Organiza:

Tecnologías de Transformación de Leche. División Tecnología de Alimentos. Departamento de Tecnología. UNLu.

Docente responsable / Coordinador: Mariano D. Marchini (Prof. Adj.)

Docente co-responsable: Laura M. Castagna (Jefe de Trabajos Prácticos)

Colaboradoras: Sofia Giannotti y Carla Mignone

Se adjunta el cronograma tentativo de la actividad. El mismo podría estar sujeto a modificaciones menores.

Curso INGENIERÍA DE PRODUCTOS LÁCTEOS 2025

13, 14, 15, 23 y 24 de octubre de 2025

CRONOGRAMA

	Horario	MAÑANA	Horario	TARDE
LUNES	08.00 - 08.30	Acreditación. Apertura. Bienvenida	13.30 - 14.30	RECESO PARA ALMUERZO
13	08.30 - 10.00	CONCEPTOS DE PRODUCCIÓN PRIMARIA DE LECHE Med. Vet. Gustavo Carullo Ing. Agr. Valeria Angelini	14.30 - 16.30	TECNOLOGÍA DE ELABORACIÓN DE DULCE DE LECHE Ing. en Alim. Sergio Massino
	10.00 - 11.30	RECIBO y TRATAMIENTOS DE LA LECHE EN FABRICA Ing. en Alim. Laura Castagna	16.30 - 17.00	RECESO
	11.30 - 12.00	RECESO	17.00 - 19.00	TECNOLOGÍA DE ELABORACION DE LECHE EN POLVO Ing. en Alim. Mariano Marchini
	12.00 - 13.30	TECNOLOGÍA DE ELABORACIÓN DE LECHE FLUIDAS Ing. en Alim. Mariano Marchini		
MARTES				
14	08.00 - 10.30	TECNOLOGÍA DE ELABORACIÓN DE QUESOS Ing. en Alim. Marcelo Abelando	13.30 - 14.30	RECESO PARA ALMUERZO
			14.30 - 16.30	FERMENTOS Y PROBIÓTICOS EN LA INDUSTRIA LÁCTEA Dr. Oscar López
	10.30 - 11.00	RECESO	16.30 - 17.00	RECESO
	11.00 - 13.30	TECNOLOGÍA DE ELABORACIÓN DE QUESOS (cont.) Ing. en Alim. Marcelo Abelando	17.00 - 18.30	TECNOLOGÍA DE ELABORACION DE YOGURES Y POSTRES LÁCTEOS Ing. en Alim. Claudia Pecorino
MIÉRCOLES				
15	9.30 - 11.00	UTILIZACIÓN DE ENZIMAS EN LA INDUSTRIA LÁCTEA Ing. en Alim. Gabriela Gadowski	13.30 - 14.30	RECESO PARA ALMUERZO
	11.00 - 11.30	RECESO	14.30 - 16.30	TECNOLOGÍA DE ELABORACIÓN DE HELADOS Ing. en Alim. Laura Castagna
	11.30 - 13.30	TECNOLOGÍA DE LOS PRODUCTOS LÁCTEOS GRASOS Ing. en Alim. Mariano Marchini	16.30 - 17.00	RECESO
			17.00 - 18.30	TECNOLOGIA DE LOS PRODUCTOS DE SUERO Ing. en Alim. Laura Castagna
JUEVES				
23	08.00 - 12.30	PRÁCTICA EN PLANTA PILOTO Tec. en ind. Lácteas Laura Cortés, Tec. en ind. Lácteas Lilián Barroso, Ing. en Alim. Sergio Massino, Cecilia Ross.	12.30 - 13.30	RECESO PARA ALMUERZO
			13.30 - 15.30	PRÁCTICA VISITA A TAMBO Med. Vet. Gustavo Carullo Ing. Agr. Valeria Angelini
			15.30 - 16.00	RECESO
			16.00 - 18.00	PRÁCTICA MICROBIOLOGÍA LÁCTEA Lic. Laura Duverne, Ing. en Alim. Jimena Mazieres, Ing. en Alim. María José Formoso, Est. Mora Vega
VIERNES				
24	07.00 - 13.00	VISITA A PLANTA INDUSTRIAL MASTELLONE HNOS. (La Serenísima) Ing. en Alim. Laura Castagna Ing. en Alim. Mariano Marchini	13.00 - 14.00	RECESO PARA ALMUERZO
			14.00 - 16.00	PRÁCTICA ANALISIS SENSORIAL DE PRODUCTOS LÁCTEOS 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

Clases teóricas (sin evaluación): 24,5 horas
Actividades prácticas: 16,5 horas
Evaluación; 1,5 horas

TOTAL

Modalidad teórico a distancia: 26 hs
Modalidad teórico-práctico semipresencial: 42 hs