



Universidad Nacional de Salta
**FACULTAD DE
INGENIERIA**

Avda. Bolivia 5150 - 4400 SALTA
T.E. (0387) 4255420 - FAX (54-0387) 4255351
REPUBLICA ARGENTINA
E-mail: unsaing@unsa.edu.ar

Salta, 28 de Diciembre de 2.005

1.134/05

Expte. N° 14.178/05

VISTO:

Quer por Nota ingresada N° 1150/05 el Dr. Carlos Mario Cuevas y la Dra. Marcela Carina Audisio solicitan autorización para el redictado del curso de postgrado sobre **“Fisiología de potenciales bacterias probióticas. Bases para su manipulación, preservación y aplicación”**; y

CONSIDERANDO:

Que el curso está destinado a los alumnos del Doctorado Regional en Ciencias y Tecnología de los Alimentos y Profesionales de carreras afines;

Que el curso sera autofinanciado con arnceles, tendrá una carga horaria total de cuarenta y cinco horas y estará a cargo de la Dra. Marcela Carina Audisio, con la colaboración de las Dras. María Cristina Apella y Adriana Pérez Chaia y la Coordinación del Dr. Carlos Mario Cuevas;

Que se entregarán certificados de asistencia y de aprobación con acreditación de las horas cursadas;

Que la Escuela de Ingeniería Química y la Comisión de Carrera de Doctorado y Postgrado aconsejan hacer lugar a lo solicitado;

Que por lo explicitado la Comisión de Asuntos Académico mediante Despacho N° 262/05 aconseja autorizar el redictado solicitado;

POR ELLO y en uso de las atribuciones que le son propias,

EL H. CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE INGENIERIA
(En su sesión ordinaria del 21 de Diciembre de 2.005)

RE S U E L V E

ARTICULO 1°.- Tener por autorizado el redictado del curso autofinanciado y arancelado de Post-grado denominado **FISIOLOGIA DE POTENCIALES BACTERIAS PROBIOTICAS. BASES PARA SU MANIPULACION, PRESERVACION Y APLICACION**, el que se identificará con el Ordinal N° 1/06, cuyo desarrollo se indica a continuación:



Universidad Nacional de Salta

**FACULTAD DE
INGENIERIA**

Avda. Bolivia 5150 - 4400 SALTA
T.E. (0387) 4255420 - FAX (54-0387) 4255351
REPUBLICA ARGENTINA
E-mail: unsaing@unsa.edu.ar

-2-

1.134/05

Expte. N° 14.178/05

1) Nombre del curso:

FISIOLOGIA DE POTENCIALES BACTERIAS PROBIOTICAS. BASES PARA SU MANIPULACION, PRESERVACION Y APLICACIÓN.

2) Objetivo del curso: El objetivo que se persigue con este curso es proporcionar a los profesionales que se inician en el área de la Microbiología los conocimientos básicos.

3) Nivel del curso: Postgrado dirigido a los alumnos del Doctorado Regional en Ciencias y Tecnología de los Alimentos y profesionales de carreras afines: Biólogos, Bioquímicos, Bromatólogos, Agrónomos, Ingenieros en Tecnología de Alimentos, Licenciados en Biotecnología.

4) Contenidos

• Teoría

Microbiota normal de hombre y animales. Ecosistema intestinal: fisiología y poblaciones microbianas. Función de la microbiota intestinal: efectos beneficiosos y desfavorables para el huésped.

Práctico

Aislamiento de cepas de un dado huésped o producto. Medios de cultivo selectivos y generales. Atmósferas y condiciones de incubación (temperatura, pH, etc.). Cultivo puro.

• Teoría

Microorganismos probióticos. Criterios de selección. Cepas GRAS. Prebióticos. Simbióticos o eubióticos.

Práctico

Identificación y conservación de bacterias aisladas.

• Teoría

Aislamiento de cepas de diferentes huéspedes o nichos ecológicos. Cultivo puro. Caracterización fenotípica y genotípica. Condiciones de incubación, mantenimiento y conservación de cepas.

Práctico

Análisis de los metabolitos sintetizados por microorganismos probióticos: bacteriocinas, agua oxigenada y/o ácidos orgánicos.



1134/05

Expte. N° 14.178/05

- Teoría

Síntesis de sustancias con actividad antimicrobiana. Ácidos orgánicos. Ácidos grasos de cadena corta. Peróxido de hidrógeno. Bacteriocinas. Lipopéptidos. Hidrolasas de sales biliares.

Práctico

Preparación de vehículos para bacteriocinas. Evaluación de su estabilidad.

- Teoría

Formas de administración de probióticos: Preventivo y terapéutico, Empleo de agentes antagonicos en la conservación de alimentos.

Práctico

Continuación con los prácticos anteriores

- Teoría

Estrategias para la aplicación de estos cultivos bacterianos en procesos biotecnológicos. Cuestiones legales relacionadas con la utilización de microorganismos en la industria.

Práctico

Análisis e interpretación de los resultados.

5) Período de dictado y Duración del curso:

27 de Febrero al 4 de Marzo de 2.006 con una duración total de cuarenta y cinco (45) horas de clase teórico-prácticas.

6) Certificación:

Recibirán certificados **de aprobación** quienes cumplan con el 80 % de asistencia más la aprobación del Trabajo Final, y de **asistencia** quienes cumplan con el 80 % de asistencia.

7) Cupo:

Se establece un cupo de 12 (doce) alumnos.

8) Aranceles:

Se fijan para el curso los siguientes aranceles:

- Para alumnos de Post-Grado de la Facultad de Ingeniería (Doctorado y Especialista)\$ 100.-
- Docente de la Facultad de Ingeniería y socios de la AATA ..\$ 120.-
- Otros profesionales\$ 150.-

OBS.: La percepción y manejo de los aranceles arriba detallados, se regirá por la normativa de administración económica vigente en la Universidad.

A

A

M



Universidad Nacional de Salta

**FACULTAD DE
INGENIERIA**

Avda. Bolivia 5150 – 4400 SALTA
T.E. (0387) 4255420 – FAX (54-0387) 4255351
REPUBLICA ARGENTINA
E-mail: unsaing@unsa.edu.ar

-4-

1.134/05

Expte. N° 14.178/05

9) Docente del curso:

Dra. Marcela Carina AUDISIO (Investigador Asistente) – INIQUI-CONICET-UNSa.

Colaboradoras docentes:

Dra. María Cristina APELLA (Investigador Independiente) CERELA-CONICET-UNT.

Dra. Dra. Adriana PEREZ CHAIA (Investigador Adjunto) CERELA-CONICET-UNT.

Coordinador:

Dr. Carlos Mario CUEVAS – INIQUI, Facultad de Ingeniería – UNSa.


10) Lugar de realización:

Facultad de Ingeniería – UNSa.

ARTICULO 2°.- Las tareas desarrolladas por los docentes antes mencionados serán consideradas por extensión de funciones docentes.

ARTICULO 3°.- Hágase saber comuníquese a Secretaría de la Facultad, a la Escuela de Ingeniería Química, al Coordinador y a los docentes del curso y siga por las Direcciones Administrativa Económica y Académica al Departamento Presupuesto y Rendiciones de Cuentas, a la División Personal y al Departamento Docencia respectivamente, para su toma de razón y demás efectos.

mv.


Ing. MARIA A. CEBALLOS DE MARQUEZ
SECRETARIA
FACULTAD DE INGENIERIA


Ing. LORGIO MERCADO FUENTES
DECANO
FACULTAD DE INGENIERIA