

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, 8 de Julio de 2008

499/08

Expte. N° 14.178/05

VISTO:

Estas actuaciones por las cuales, mediante nota N° 941/08, el Dr. Carlos Mario Cuevas y la Dra. Marcela Carina Audisio solicitan autorización para el dictado del curso de postgrado arancelado sobre **"Fisiología de Potenciales Bacterias Probióticas. Bases para su manipulación, preservación y aplicación"**; con una duración de cuarenta y cinco (45) horas, a desarrollarse durante el mes de Agosto de 2008; y

CONSIDERANDO:

Que este curso ya fue dictado en los años 2005 y 2006, destinado a los alumnos del doctorado regional en ciencia y tecnología de los alimentos y profesionales de carreras afines: Biólogos, Bioquímicos, Bromatólogos, Ingenieros en Tecnología de Alimentos;

Que el curso tendrá una carga horaria total de cuarenta y cinco (45) horas y estará a cargo bajo la Coordinación del Dr. Carlos Mario Cuevas, y será dictado por la Dra. Marcela Carina Audisio, Profesora Adjunta de ésta Facultad, y las Dras. María Cristina Apella y Adriana Pérez Chaia de la Universidad Nacional de Tucumán;

Que adjunto se detalla objetivo, modalidad, contenido, cupo, arancel, cuerpo docente, etc.;

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

Que la Comisión de Hacienda luego de analizar la propuesta de arancel, aconseja la incorporación de los egresados de nuestra Facultad vinculados con ésta Universidad;

Que la Comisión de Asuntos Académicos, mediante Despacho N° 197/08, aconseja su aprobación;

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

EL HONORABLE CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE INGENIERIA


(En su IX sesión ordinaria del 2 de Julio de 2008)


RESUELVE

ARTICULO 1°.- Autorizar el dictado del Curso de Postgrado arancelado denominado **FISIOLOGÍA DE POTENCIALES BACTERIAS PROBIÓTICAS. BASES PARA SU MANIPULACIÓN, PRESERVACIÓN Y APLICACIÓN**, que se identificará con el Ordinal N° 06/08 a llevarse a cabo en el presente mes de Julio, con el programa que se encuentra en el **Anexo I** de la presente resolución.

ARTICULO 2°.- Hágase saber, comuníquese a Secretaría Académica, a la Escuela de Ingeniería Química, al Dr. Carlos Mario CUEVAS y siga por la Direcciones Administrativas Económica y Académica al Departamento Presupuesto y Rendiciones de Cuenta y al Departamento Docencia respectivamente, para su toma de razón y demás efectos.

MV/sia


Dra. MARÍA ALEJANDRA BERTUZZI
SECRETARIA
FACULTAD DE INGENIERIA


Ing. JORGE FELIX ALMAZAN
DECANO
FACULTAD DE INGENIERIA



1) **Nombre del curso:**

FISIOLOGÍA DE POTENCIALES BACTERIAS PROBIÓTICAS. BASES PARA SU MANIPULACIÓN, PRESERVACIÓN Y APLICACIÓN

2) **Objetivo del curso:**

Proporcionar a los profesionales que se inician en el área de la Microbiología los conocimientos básicos relacionados con el aislamiento, manipulación, caracterización y preservación de cepas bacterianas con propiedades relevantes. Además, evaluar posibles estrategias de aplicación en procesos biotecnológicos.

3) **Contenido del curso:**

Teoría:

- Microbiota normal de hombre y animales. Ecosistemas intestinal: fisiología y poblaciones microbianas. Función de la microbiota intestinal: efectos beneficiosos y desfavorables para el huésped.
- Microorganismos prebióticos. Criterios de selección. Cepas GRAS. Prebióticos. Simbióticos o eubióticos.
- Aislamiento de cepas de diferentes huéspedes o nichos ecológicos. Cultivo puro. Caracterización fenotípica y genotípica. Condiciones de incubación, mantenimiento y conservación de cepas.
- Síntesis de sustancias con actividad antimicrobiana. Ácidos orgánicos. Ácidos grasos de cadena corta. Peróxido de hidrógeno. Bacteriocinas. Lipopéptidos. Hidrolasas de sales biliares.
- Formas de administración de prebióticos: Preventivo y terapéuticos, empleo de agentes antagonistas en la conservación de alimentos.
- Estrategias para la aplicación de estos cultivos bacterianos en procesos biotecnológicos. Cuestiones legales relacionadas con la utilización de microorganismos en la industria.

Prácticas:

- Aislamiento de cepas de un dado huésped o producto. Medios de cultivo selectivos.
- Identificación y conservación de bacterias aisladas.
- Detección de metabolitos sintetizados por microorganismos prebióticos: bacteriocinas, agua oxigenada y ácidos orgánicos.
- Preparación de vehículos para bacteriocinas. Evaluación de su estabilidad.
- Análisis e interpretación de los resultados

4) **Distribución Horaria:**

El curso tendrá una duración total de cuarenta y cinco (45) horas de clases teórico-prácticas. Desarrollada del 11 al 15 de Agosto de 8:30 a 12:30 horas .

5) **Cupo:** Hasta 15 (quince) asistentes.

6) **Sistema de Evaluación:**

Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten mark



Se extenderá **Certificado de aprobación** a quienes cumplan con la asistencia mínima del 80% a clases teóricas y prácticas y la aprobación del trabajo final.

Constancias de Asistencia (acorde al Art. 11 de Res. N° 445-CS-99 - Reglamento de Cursos de Postgrado:

“Los asistentes al curso que no hayan aprobado o rendido la evaluación podrán solicitar una constancia...”.-

Se extenderá **dicha constancia** a quienes cumplan con una asistencia mínima de 80% de las clases teóricas y prácticas.

7) **Lugar, Fecha de realización:** Microcine de la Facultad de Ingeniería. Desarrollado del 11 al 16 de Agosto de 2008.

8) **Destinatarios del Curso:** 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.

9) **Coordinador del curso:** Dr. Carlos Mario CUEVAS (Facultad de Ingeniería. UNSa)

Docentes a cargo del dictado del curso:

- Dra. Marcela Carina AUDISIO (Investigador Asistente, INIQUI-CONICET-UNSa)
- Dra. María Cristina APELLA (Investigador Independiente, CERELA-CONICET-UNT)
- Dra. Adriana PEREZ CHAIA (Investigador Independiente, CERELA-CONICET-UNT)

10) **Aranceles:**

- Alumnos de Carreras de Postgrado \$ 100
- Docentes de la Universidad Nacional de Salta.....\$ 120
- Socios de la AATA..... \$ 120
- Graduados de la Facultad de Ingeniería vinculados con la Universidad..... \$ 120
- Otros Graduados \$ 150