

SALTA, 13 de Junio de 2013

357/13

Expte. N° 14170/13

VISTO:

La Nota N° 0122/13 mediante la cual las Doctoras Alicia Graciela Cid y María Mercedes Juárez, docentes de la cátedra "Microbiología General" de la carrera de Técnico Universitario en Tecnología de Alimentos que se dicta en la Sede Regional Metán, elevan la propuesta de actividades de extensión de funciones, consistentes en dos cursos-talleres; y

CONSIDERANDO:

Que el Director Normalizador de la Sede Regional Metán, Dr. Jorge F. Yazlle, a requerimiento de la Escuela de Ingeniería Química, señala la gran conveniencia de llevar a cabo cursos de esta naturaleza, a través de los cuales los interesados pueden tomar contacto o intensificar sus conocimientos en temas vistos previamente en alguna de las materias del Plan de Estudios, o bien adquirir herramientas teóricas y/o procedimentales nuevas, en caso de que los cursos contemplen otros enfoques, todo lo cual es considerado muy positivo, particularmente en el sentido de fomentar las interacciones docente-alumno y Universidad-medio;

Que la Escuela de Ingeniería Química aconseja autorizar el dictado de los cursos propuestos y que los mismos se extiendan para todo público, siempre y cuando se cumpla con los requisitos de admisión;

Que en el Artículo 3° del Reglamento de Cursos de Extensión Universitaria, aprobado por Resolución CS N° 309/00, establece que los mismos "... pueden ser solicitados por miembros de la Comunidad Universitaria o por instituciones del medio...";

Que la propuesta presentada contiene toda la información requerida por el Artículo 4° de la normativa citada;

Que el curso es de carácter gratuito;

Que mediante Nota N° 1112/13, elevada por la Dra. María Mercedes Juárez y con el visto bueno de la Dra. Alicia Cid y el Decano de la Facultad, solicita que las dos últimas clases se dicten en Salta Capital, ya que las alumnas asistentes pertenecen a la carrera de Licenciatura de Bromatología, dictada en la Sede Central;

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

EL HONORABLE CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE INGENIERIA
(En su VII sesión ordinaria de fecha 22 de Mayo de 2013)

R E S U E L V E

ARTICULO 1°.- Autorizar el dictado del Curso de Extensión no arancelado, denominado **TECNOLOGIA DE ENZIMAS. USOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA**, cuyas ..//





Universidad Nacional de Salta
FACULTAD DE INGENIERIA

Avda. Bolivia 5.150 - 4.400 SALTA
T.E. (0387) 4255420 - FAX (54-0387) 4255351
REPUBLICA ARGENTINA
e-mail: unsaing@unsa.edu.ar

"2013 - AÑO DEL BICENTENARIO DE LA ASAMBLEA
GENERAL CONSTITUYENTE DE 1813"

- 2 -

357/13

Expte. N° 14170/13

características están transcritas en **ANEXO I** de la presente resolución, destinado a alumnos de las distintas carreras que se dictan en la Sede Regional Metán y al público en general, que acredite conocimientos previos de Química Orgánica, Química Biológica o Microbiología, a llevarse a cabo en la Ciudad de San José de Metán, a cargo de la Dra. Alicia Graciela Cid con la colaboración de la Dra. María Mercedes Juárez, los certificados de aprobación serán refrendados por el Sr. Director Normalizador de la Sede Regional Metán de la Universidad Nacional de Salta y la Dra. Cid.

ARTICULO 2°.- Autorizar el dictado del Curso de Extensión no arancelado, denominado **PRINCIPALES PARASITOS TRANSMITIDOS POR ALIMENTOS**, cuyas características están transcritas en **ANEXO II** de la presente resolución, destinado a alumnos de las distintas carreras que se dictan en la Sede Regional Metán y público en general, que acredite conocimientos previos de Microbiología General, a llevarse a cabo en la Ciudad de San José de Metán, finalizando el dictado en Salta Capital, a cargo de la Dra. María Mercedes Juárez con la colaboración de la Dra. Alicia Graciela Cid, los certificados de aprobación serán refrendados por el Sr. Director Normalizador de la Sede Regional Metán de la Universidad Nacional de Salta y la Dra. Juárez.

ARTICULO 3°.- Hágase saber, comuníquese a Secretaría Académica de la Facultad, a la Escuela de Ingeniería Química, al Director Normalizador de la Sede Regional Metán, a las Dras. Alicia G. Cid y María M. Juárez y siga por Dirección General Administrativa Académica al Departamento Alumnos para su toma de razón y demás efectos.

mm

Dra. MARTA CECILIA POCIVI
SECRETARIA ACADEMICA
FACULTAD DE INGENIERIA

Ing. EDGARDO LING SHAM
DECANO
FACULTAD DE INGENIERIA - UNSa



Universidad Nacional de Salta
**FACULTAD DE
INGENIERIA**

Avda. Bolivia 5.150 - 4.400 SALTA
T.E. (0387) 4255420 - FAX (54-0387) 4255351
REPUBLICA ARGENTINA
e-mail: unsaing@unsa.edu.ar

"2013 - AÑO DEL BICENTENARIO DE LA ASAMBLEA
GENERAL CONSTITUYENTE DE 1813"

ANEXO I
Res, N° 357-HCD-2013
Expte. N° 14170/13

- 1 -

Curso:

TECNOLOGIA DE ENZIMAS. USOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Docente a Cargo:

Dra. Alicia Graciela Cid.

Colaboradora:

Dra. María Mercedes Juárez.

Destinatarios:

Alumnos de las distintas carreras dictadas en la Sede Regional Metán.

Requisitos:

Conocimientos previos de Química Orgánica, Química Biológica o Microbiología.

Carga horaria:

12 horas, distribuidas en 3 clases teóricas de 3 horas cada una y 1 seminario integrador de 3 horas.

Contenidos:

Tema 1: Enzimas. Propiedades generales. Estructura y desnaturalización. Catálisis enzimática. Concepto de actividad y parámetros que la afectan. Estabilidad y condiciones operacionales. Clasificación.

Tema 2: Cinética de reacciones enzimáticas. Modelo de Michaelis-Menten.

Tema 3: Regulación de la actividad enzimática. Moduladores positivos y negativos. Tipos de inhibición reversible. Regulación de la síntesis de enzimas.

Tema 4: Preparación de enzimas. Fuentes de enzimas. Screening. Medios para producción de enzimas. Producción de enzimas. Procesos de recuperación.

Tema 5: Enzimas inmovilizadas. Ventajas. Métodos de inmovilización. Reactores con enzimas inmovilizadas.

Tema 6: Usos y aplicaciones de enzimas libres e inmovilizadas en la Industria Alimentaria. Tendencias.

Evaluación:

Seminario Integrador: Interpretación de trabajos referidos a la temática en grupo de a dos personas. Los mismos serán aportados por el docente y se someterán a elección por los grupos de alumnos.

Arancel:

Sin costo.

Lugar:

Sede Regional Metán.

----- 0 0 0 0 -----



Universidad Nacional de Salta
**FACULTAD DE
INGENIERIA**

Avda. Bolivia 5.150 - 4.400 SALTA
T.E. (0387) 4255420 - FAX (54-0387) 4255351
REPUBLICA ARGENTINA
e-mail: unsaing@unsa.edu.ar

"2013 - AÑO DEL BICENTENARIO DE LA ASAMBLEA
GENERAL CONSTITUYENTE DE 1813"

ANEXO II
Res, N° 357-HCD-2013
Expte. N° 14170/13

- 2 -

Curso:

PRINCIPALES PARASITOS TRANSMITIDOS POR ALIMENTOS

Docente a Cargo:

Dra. María Mercedes Juárez.

Colaboradora:

Dra. Alicia Graciela Cid.

Destinatarios:

Alumnos de las distintas carreras dictadas en la Sede Regional Metán.

Requisitos:

Conocimientos previos de Microbiología General.

Carga horaria:

9 horas, distribuidas en 3 clases teóricas de 2 horas cada una y 1 seminario integrador de 3 horas.

Contenidos:

Tema 1: Parasitología. Definición. Generalidades. Clasificación de los parásitos y los hospedadores. Ciclo biológico. Definición. Cadena Epidemiológica. Definición. Efectos de los parásitos en el hospedador y reacciones defensivas de este último. Principales especies patógenas transmitidas por alimentos. Prevención.

Tema 2: Protozoos transmitidos por alimentos. Flagelados: *Guardia lamblia*. Amebas: *Entamoeba histolytica*. Esporozoarios: *Toxoplasma gondii*.

Helmintos transmitidos por alimentos. Platelmintos. Trematodos: *Fasciola hepatica*.

Cestodos: *Taenia saginata* y *Taenia solium*.

Tema 3: Helmintos transmitidos por alimentos. Nematodos. *Ascaris lumbricoides*. *Trichinella spiralis*. *Anisakis simplex*.

Redondeo de conocimientos. Pautas para el seminario integrador.

Evaluación:

Seminario Integrador: Presentación de casos o interpretación de trabajos referidos a la temática en grupo de a dos personas. Los mismos serán aportados por el docente y se someterán a elección por los grupos de alumnos.

Arancel:

Sin costo.

Lugar:

Sede Regional Metán, finalizando en Salta Capital.

----- 0 0 0 -----