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, 6 de Julio de 2.005

509/05

Expte. Nº 14.178/05

VISTO:

Estas actuaciones por las cuales mediante nota Nº 1150/05 el Dr. Carlos Mario Cuevas y la Dra. Marcela Carina Audisio solicitan autorización para el dictado de un 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 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 este cuerpo colegiado constituído en Comisión aconseja hacer lugar a lo 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 29 de Junio de 2.005)

RE S U E L V E

ARTICULO 1º.- Tener por autorizado el curso autofinanciado y arancelado de Postgrado denominado FISIOLOGIA DE POTENCIALES BACTERIAS PROBIOTICAS. BASES PARA SU MANIPULACION, PRESERVACION Y APLICACION, el que se identificará con el Ordinal Nº 1/05, a desarrollado según se indica a continuación:

1) Nombre del curso:

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

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

509/05

Expte. Nº 14.178/05

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) **Cronograma**

Lunes 25/07
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.

Martes 26/07
Teoría
Microorganismos probióticos. Criterios de selección. Cepas GRAS. Prebióticos. Simbióticos o eubióticos.
Práctico
Identificación y conservación de bacterias aisladas.

Miércoles 27/7
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.

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

509/05

Expte. Nº 14.178/05

Jueves 28/7
Teoría
Síntesis de sustancias con actividad antimicrobiana. Acidos orgánicos. Acidos grasos de cadena corta. Peróxido de hidrógeno. Bacteriocinas. Lipopéptidos. Hidrolasas de sales biliares.
Práctico
Preparación de vehículos para bacteriocinas. Evaluación de su estabilidad.

Viernes 29/7
Teoría
Formas de administración de probióticos: Preventivo y terapéutico, Empleo de agentes antagónicos en la conservación de alimentos.
Práctico
Continuación con los prácticos anteriores

Sábado 30/7
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) Duración del curso:
El curso tendrá una duración total de cuarenta y cinco (45) horas de clases 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.-

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

509/05

Expte. Nº 14.178/05

- 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.

9) Fecha de iniciación : 25 de Julio de 2.005
Fecha de finalización: 30 de Julio de 2.005

10) 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.

11) Lugar de realización:

Facultad de Ingeniería – UNSa.

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

ARTICULO 3º.- Hágase saber comuníquese a Secretaría Académica, 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.

ARGENTINO MORALES
DIRECTOR
Administrativo Académico

Ingº LORGIO MERCADO FUENTES
DECANO
FACULTAD DE INGENIERIA