



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

“2013 – AÑO DEL BICENTENARIO DE LA ASAMBLEA  
GENERAL CONSTITUYENTE DE 1813”

Salta, 30 de Diciembre de 2013

1033/13

Expte. N° 14.402/13

VISTO:

La Nota N° 2032/13 mediante la cual la Lic. Valeria Del Castillo, Profesora Adjunta en la asignatura **Bromatología** de la Tecnicatura Universitaria en Tecnología de Alimentos que se dicta en la Sede Regional Metán - Rosario de la Frontera, eleva la propuesta del Curso de Extensión no arancelado denominado **Abordaje Nutricional y Tecnológico de la Celiaquía** a ser dictado en la ciudad de Metán; y

CONSIDERANDO:

Que la acción está destinada a alumnos de la Tecnicatura Universitaria en Tecnología de Alimentos, a empleados de la Dirección de Bromatología de la Municipalidad de Metán, a personas celíacas, sus familiares y público en general;

Que el Director Normalizador de la mencionada Sede, Dr. Camilo Alberto Jadur, otorga el visto bueno para la realización del curso;

Que la Escuela de Ingeniería Química, previa intervención de la Comisión de Cursos Complementarios Optativos, aconseja su aprobación;

Que la propuesta detalla los objetivos del Curso de Extensión, contenidos, sistema de evaluación, carga horaria, cronograma y la bibliografía sugerida;

Que los certificados de aprobación correspondientes serán refrendados por el Director Normalizador de la Sede Regional Metán – Rosario de la Frontera, Dr. Camilo Jadur y por la Lic. Valeria Del Castillo;

POR ELLO, y de acuerdo a lo aconsejado por la Comisión de Asuntos Académicos, mediante Despacho N° 202/13,

EL HONORABLE CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE INGENIERIA  
(En su XVI sesión ordinaria del 09 de Octubre de 2013)

RESUELVE

ARTICULO 1°.- Tener por autorizado el dictado del Curso de Extensión no arancelado denominado **ABORDAJE NUTRICIONAL Y TECNOLÓGICO DE LA CELIAQUÍA** a llevarse a cabo en la ciudad de San José de Metán, a cargo de la Lic. Valeria DEL CASTILLO con la colaboración de la Lic. Patricia LOPEZ como docente invitada, con el programa organizativo que se detalla en el ANEXO de la presente Resolución.

ARTICULO 2°.- Hágase saber, comuníquese a Secretaría Académica de la Facultad, Escuela de Ingeniería Química, Sede Regional Metán - Rosario de la Frontera, Lics. Valeria DEL CASTILLO y Patricia LOPEZ y siga por la Dirección General Administrativa Académica al Departamento Docencia para su toma de razón y demás efectos.

LF/sia

  
Dra. MARTA CECILIA POCIVI  
SECRETARIA ACADEMICA  
FACULTAD DE INGENIERIA - UNSa

  
Ing. EDGARDO LING SHAM  
DECANO  
FACULTAD DE INGENIERIA - UNSa



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

“2013 – AÑO DEL BICENTENARIO DE LA ASAMBLEA  
GENERAL CONSTITUYENTE DE 1813”

**ANEXO**  
**Res. N° 1033-HCD-13**  
**Expte. N° 14.402/13**

**Denominación del Curso de Extensión:**

**ABORDAJE NUTRICIONAL Y TECNOLÓGICO DE LA CELIAQUÍA**

**Objetivo:**

- Conocer la enfermedad celiaca, sus signos, síntomas, presentaciones clínicas y tratamiento.
- Adquirir conocimiento sobre la legislación y control de calidad de productos sin TACC.
- Adquirir destreza en la selección y compra de productos aptos para celíacos.

**Docentes:** Lic. Valeria DEL CASTILLO y Lic. Patricia LOPEZ

**Destinatarios:**

- Alumnos del a Tecnicatura Universitaria en Tecnología de Alimentos, empleados de la Dirección de Bromatología de la Municipalidad de Metán.
- Personas celiacas, sus familias y público en general.

**Carga Horaria:**

- Para Alumnos y empleados: Dieciséis (16) horas en total.
- Para personas celiacas, familiares y público en general: Ocho (8) horas en total.

**Sistema de Evaluación:** La instancia de evaluación estará dirigida únicamente a los alumnos de la Tecnicatura Universitaria en Tecnología de los Alimentos y empleados (éstos últimos tendrán la opción de no realizarla). La misma consistirá en un examen múltiple choice a realizarse el culminar el curso.

Se hará entrega de certificados de aprobación a los alumnos que superen la instancia evaluativa, los que serán refrendados por el Director Normalizador de la Sede Regional Metán – Rosario de la Frontera, Dr. Camilo Jadur y por la Lic. Valeria Del Castillo y de certificados de participación a los demás asistentes.

**Contenidos:**

Temario para alumnos y empleados municipales:

1. Enfermedad celiaca, etiología, signos y síntomas, tratamiento. Medidas higiénico-dietéticas. Prolaminas tóxicas. Productos disponibles en el mercado, rotulado sin TACC. Consejos. Harinas permitidas. Mezclas. Panificación con harinas sin TACC. Aditivos. Formulación de productos. Control de calidad de productos sin TACC. Listas de alimentos permitidos. ACELA. Determinación de prolaminas tóxicas. Legislación.

Temario para personas celiacas, familiares y público en general:

1. Enfermedad celiaca, signos, síntomas, tratamiento. Productos permitidos y disponibles, rotulado, nuevas alternativas nutricionales para celíacos.

**Bibliografía:**

Arendt EK, O'Brien CM, Schober T., Gormley TR, Gallagher E. 2002. Development of gluten-free cereal products. *Farm and Food*, 12, 21-27.



Codex Alimentarius, Organización de las Nacionales Unidas para la Agricultura y la Alimentación, Organización Mundial de la Salud. CODEX STAN 118-1979, enmendado 1983; revisado 2008.

Código Alimentario Argentino actualizado. Capítulo IX. Alimentos Farináceos – Cereales, harinas y derivados. Disponible en :  
[http://www.anmat.gov.ar/alimentos/normativas\\_alimentos\\_caa.asp](http://www.anmat.gov.ar/alimentos/normativas_alimentos_caa.asp)

Gómez JC, Selvaggio GS, Viola M, Pizarro B, la Motta G, de Barrio S, Castelletto R, Echeverría R, Sugai E, Vázquez H, Mauriño E, Bai JC, 2001. Prevalence of celiac disease in Argentina: Screening of an adult population in the La Plata area. The American Journal of Gastroenterology, 96, 2700-2704.

Gujral HS, Haros M, Rosell CM. 2003. Starch hydrolysing enzymes for retarding the staling for rice bread. Cereal Chemistry, 80, 750-754.

Onyango C, Mutungi C, Unbehend G, Lindhauer MG. 2011. Modification of glutenfree sorghum batter and bread using maize, potato, cassava or rice starch. LWT. Food Science and Technology, 44. 681-686.

Schober TJ. 2009. Manufacture of gluten-free specialty breads and confectionery products. En: Gluten-free food science and technology. Editado por Gallagher E. Wiley-Blackwell, Oxford, Inglaterra. 130-180.

Del Castillo, Valeria; Lescano, Gerardo; Armada, Margarita. Formulación de Alimentos para celíacos con base en mezclas de harinas de quínoa, cereales y almidones. Archivos Latinoamericanos de Nutrición (Venezuela). Vol. 59, N° 3, 2009.

-- 00 --

Dra. MARTA CECILIA POCIVI  
SECRETARÍA ACADÉMICA  
FACULTAD DE INGENIERIA - UNSa

Ing. EDGARDO LING SHAM  
DECANO  
FACULTAD DE INGENIERIA - UNSa