



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, 05 FEB 2025

Expediente N° 14.357/2024

010

VISTO las actuaciones contenidas en el Expte. N° 14.357/2024 en el que, mediante Nota N° 1023/2024, la Ing. Jorgelina Verónica del Valle ROJAS solicita autorización para el dictado del curso denominado “Mantenimiento en Equipos de la Industria Alimenticia”, destinado a estudiantes de Quinto Año de Ingeniería Electromecánica y de Tercer Año de la Tecnicatura Universitaria en Tecnología de Alimentos, bajo la responsabilidad de la solicitante, a realizarse entre el 30 de noviembre y el 21 de octubre de 2024; y

CONSIDERANDO:

Que en la propuesta del Curso se especifican claramente los destinatarios; los fundamentos, objetivos y características de la acción; la metodología a emplear; los recursos didácticos a utilizar; la Bibliografía de consulta y la documentación que estará disponible para los alumnos.

Que también se incluye, en la presentación, el cronograma de clases; los requisitos para la aprobación del Curso; las fechas y el horario de realización y la carga horaria.

Que las Escuelas de Ingeniería Electromecánica y de Ingeniería Química se han pronunciado en autos, aconsejando el dictado del Curso.

Por ello y de acuerdo con lo aconsejado por la Comisión de Asuntos Académicos mediante Despacho N° 237/2024,

EL CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE INGENIERÍA

(en su XVII Sesión Ordinaria, celebrada el 6 de noviembre de 2024)

RESUELVE:

ARTÍCULO 1º.- Tener por autorizado el dictado del Curso denominado “Mantenimiento en Equipos de la Industria Alimenticia”, destinado a alumnos de Quinto Año de Ingeniería Electromecánica y de Tercer Año de la Tecnicatura Universitaria en Tecnología de Alimentos, con fecha de realización a confirmar, bajo la responsabilidad de la Ing. Jorgelina Verónica del Valle ROJAS, cuyas especificaciones se detallan en el ANEXO de la presente



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

Expediente N° 14.357/2024

Resolución.

ARTÍCULO 2º.- Publicar, comunicar a las Secretarías Académica y de Planificación y Gestión Institucional de la Facultad; a la Ing. Jorgelina Verónica del Valle ROJAS; a las Escuelas de Ingeniería Electromecánica y de Ingeniería Química; al Centro de Estudiantes de Ingeniería; a la Dirección General Administrativa Académica; a la Dirección de Alumnos y girar los obrados a esta última, para su toma de razón y demás efectos.

FMF

RESOLUCIÓN FI 010 -CD- 2025


Ing. JORGE ROMUALDO BERIO
SECRETARIO ACADÉMICO
FACULTAD DE INGENIERIA - UNSa


Ing. HECTOR RAÚL CASADO
DECANO
FACULTAD DE INGENIERIA - UNSa

ANEXO

1.- Nombre del curso:

Mantenimiento en equipos de la Industria alimenticia

2.- Docente responsable:

Ing. Jorgelina Verónica del Valle Rojas

3.- Carreras a las que está destinado:

Alumnos del 5º año de la carrera de Ing. Electromecánica y alumnos de 3º año de la carrera de Tecnicatura Universitaria en Tecnologías de los Alimentos. Se priorizarán alumnos que no adeuden materias de años anteriores.

4.- Cupo: 20 alumnos

5.- Inscripción:

Por medio del departamento de alumnos hasta el 10 de septiembre.

6.- Fundamentos. Objetivos y características del curso:

El Mantenimiento Industrial constituye una necesidad creciente en la Industria, puesto que gran parte de los costos de producción se deben al mantenimiento de los equipos, y una buena gestión del mantenimiento en cada planta en particular es fundamental para aumentar la productividad y la rentabilidad de la misma.

Los alumnos de Ing. Electromecánica son muy buscados en la Industria para puestos en el área de mantenimiento, disciplina que requiere del manejo de los conceptos principales y análisis de casos reales para poder aplicarlos con criterio adecuado. Es por esto que el presente curso propone cuatro clases conceptuales y 3 visitas de fábrica que permitan el análisis y la aplicación de los conceptos vistos a casos reales.

Por su parte, los alumnos de la Tecnicatura Universitaria en Tecnología de los Alimentos son también muy requeridos en la Industria Alimenticia, en puestos en los que su desempeño requiere un manejo integral de disciplinas asociadas a la producción y por ende a la productividad y rentabilidad de la planta, lo que hace necesario que conozcan los conceptos básicos asociados al mantenimiento Industrial como complemento de sus carreras.

El curso propuesto centra los conceptos básicos del Mantenimiento Industrial aplicados a la Industria Alimenticia, en donde desde un punto de vista práctico se van analizando los conceptos aprendidos en cada clase aplicándolos a casos reales y presenciales, permitiendo a los alumnos desarrollar criterios acertados por medio de la práctica. Esto fortalece la formación de los mismos, preparándolos para su futura inserción en el medio laboral.

7.- Metodología de cursado

El curso será presencial. Constará de 4 clases teóricas y 3 visitas a plantas intercaladas. La distribución del material didáctico se hará por medio de la plataforma Moodle y la entrega del trabajo final del cursado se realizará en grupos y se entregará por este mismo medio.

8.- Cronograma

El curso estará dictado por la docente responsable y tendrá una carga horaria de 3 hs semanales para las clases teóricas y 9 hs totales aproximadamente para las visitas de Fabrica.

Se propone el siguiente itinerario tentativo para su dictado:

Clase	Día	Horario	Tema
1	30/9/2024	8 a 10 hs	Mantenimiento. Definición. Nociones fundamentales. Objetivo y aplicaciones principales. Mantenibilidad. Confiabilidad y Disponibilidad. Fallas. Introducción al Análisis de fallas. Ejemplos en la Industria láctea.
2	3/10/2024	9 a 11 hs	Visita a la empresa Cosalta S.A.
3	7/10/2024	8 a 10 hs	Tipos de Mantenimiento industrial. Clasificación. Criterios de aplicación. Principios del mantenimiento programado. Análisis de casos en la Industria de bebidas gasificadas.
4	A conf.	A conf.	Visita a la empresa Marinaro
5	14/10/2024	8 a 10 hs	Mejoras en la producción a través del mantenimiento. Productividad. Eficiencia y Eficacia. Confiabilidad operacional. Análisis de casos en la Industria de las legumbres.
6	15/10/2024	A conf.	Visita a empresa a confirmar
7	21/10/2024	8 a 10 hs	Técnicas de gestión del mantenimiento. Elaboración del Plan de Mantenimiento. Pautas para el trabajo final del curso.

Los horarios definitivos de las visitas a empresas y la tercera empresa a visitar serán confirmados al inicio del curso.

Las clases practicas se dictarán en aulas de la Facultad de ingeniería a confirmar.

9.- Recursos didácticos

- Proyección de diapositivas en power point
- Internet y Plataforma Moodle
- Complemento con herramientas de Google
- Visitas a empresas

10.- Documentación disponible para los alumnos:

Archivo digital de las diapositivas expuestas en clase. Cronograma del curso.

11.- Reglamento interno

Los requisitos para aprobar el curso son:

- 80% de asistencia a clases teóricas y 100 % de asistencia a las visitas de fábrica.
- Aprobación de una evaluación el último día de cursado.
- Aprobación del trabajo final de aplicación práctica.

12.- Cantidad de horas a acreditar:

- Horas presenciales: 12 hs.
- Horas estimadas de visita a fábrica: 9 hs.
- Horas estimadas para la preparación del trabajo de aplicación: 6 hs.
- Horas para la evaluación: 1 hs.
- Total de horas a acreditar: 28 horas

13.- Bibliografía:

- Mantenimiento: planeación, ejecución y control. Mora Gutiérrez, Luis Alberto. Alfaomega. 2009
- Mantenimiento: su implementación y gestión. Torres, Leandro Daniel. Universitas. 2005
- Manual de mantenimiento de instalaciones. Roldán Viloría, José. Paraninfo. 1997
- Apuntes elaborados por la docente del curso.

A


Ing. Jorgelina Verónica del V. Rojas

RESOLUCIÓN FI  010 -CD- 2025


Ing. JORGE ROMUALDO BERRÓN
SECRETARIO ACADEMICO
FACULTAD DE INGENIERIA - UNSa


Ing. HECTOR RAUL CASADO
DECANO
FACULTAD DE INGENIERIA - UNSa