



Universidad Nacional de Tucumán
Facultad de Bioquímica, Química y Farmacia
Ayacucho 471 – (4000) San Miguel de Tucumán –
Tel. (0381) 4248169-7060
www.fbfqf.unt.edu.ar



San Miguel de Tucumán, 20 AGO 2015

Expte.nº: 52.382/2014
(Ref. 8/15)

VISTO:

Las presentes actuaciones, por la cual la **Dra. Patricia Haydee Castellano**, Directora del curso de posgrado **“Bacterias lácticas y sus propiedades aplicadas al desarrollo de alimentos funcionales y salud humana”**, eleva informe del mismo para su aprobación;

ATENTO:

A que el presente tema fue tratado como Asuntos Entrados por este H. Cuerpo; y

CONSIDERANDO:

Que mediante Resolución HCD N° 0410/2014 se aprobó la programación de Posgrado para el período 2014 en la cual el curso de referencia está incorporado.

Que fue organizado por el Centro de Referencia para Lactobacilos y por la Facultad de Bioquímica, Química y Farmacia de esta casa, llevándose a cabo desde el 27 al 31 de Octubre del año 2014, registrando una carga horaria de 45 hs, de modalidad teórico-práctico.

Que actuó como Directora la **Dra. Patricia Haydee Castellano**, como Coordinadora la **Dra. María Claudia Abeijón Mukdsi**, como Plantel Docente los siguientes profesionales: **Dr. Raúl Raya**, **Dra. Lucila Saavedra**, **Dra. Silvina Fadda**, **Dr. Jean Guy LeBlanc**, **Dra. Carina Van Nieuwenhove**, **Dra. Patricia Castellano**, **Dra. Claudia Abeijón Mukdsi**, **Dra. Fernanda Mozzi**, **Dra. Elvira Hebert**, **Dra. Paola Gauffin Cano** y **Dra. Patricia Luna Pizarro**; y como colaboradores: **Dra. Graciela Vignolo**, **Lic en Biotecnología Mariana Pérez Ibarreche** y **Lic. en Biotecnología Nadia Suárez**.

Por ello, y con la opinión unánime de los señores Consejeros presentes,

EL H. CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE BIOQUIMICA,
QUIMICA Y FARMACIA

(En Reunión Ordinaria de fecha 14-08-2015)

RESUELVE

Art.1º)-Aprobar el informe del curso de Posgrado titulado **“Bacterias lácticas y sus propiedades aplicadas al desarrollo de alimentos funcionales y salud humana”**, organizado por el Centro de Referencia para Lactobacilos y por la Facultad de Bioquímica, Química y Farmacia de esta casa, que se realizó desde el 27 al 31 de Octubre del año 2014, registrando una carga horaria de 45 hs, de modalidad teórico-práctico, siendo Directora la **Dra. Patricia Haydee Castellano**, Coordinadora la **Dra. María Claudia Abeijón Mukdsi**, teniendo como Plantel Docente los siguientes profesionales: **Dr. Raúl Raya**, **Dra. Lucila Saavedra**, **Dra. Silvina Fadda**, **Dr. Jean Guy LeBlanc**, **Dra. Carina Van Nieuwenhove**, **Dra. Patricia Castellano**, **Dra. Claudia Abeijón Mukdsi**, **Dra. Fernanda Mozzi**, **Dra. Elvira Hebert**, **Dra. Paola Gauffin Cano** y **Dra. Patricia Luna Pizarro** y como colaboradores: **Dra. Graciela Vignolo**, **Lic en Biotecnología Mariana Pérez Ibarreche** y **Lic. en Biotecnología Nadia Suárez**.-

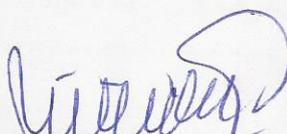
Art.2º)-Comuníquese. Cumplido Agréguese a expediente original.-

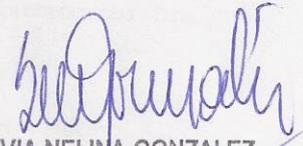
RESOL. HCD N°: 0371 2015

PC

Jrl.-


Dra. MARTA E. CECILIA de CASTILLO
SECRETARIA ACADEMICA
FAC. DE BIOQUIMICA, QUIMICA Y FARMACIA
U.N.T.


NILDA LEONOR ARDLES
DIRECTORA GRAL. ADMINISTRATIVA
FAC. de BIOQ. QUIMICA y FARMACIA
U.N.T.


SILVIA NELINA GONZALEZ
DECANA
FAC. BIOQUIMICA, QUIMICA y FARMACIA - UNT

20 AGO 2015



Curso de Postgrado

Año: 2014	Nombre del Curso: "Bacterias lácticas y sus propiedades aplicadas al desarrollo de alimentos funcionales y salud humana"
Director: Dra. Patricia Haydee Castellano	
Coordinador: Dra. María Claudia Abeijón Mukdsi	
Carácter del curso:	
<ul style="list-style-type: none"> - Teórico Práctico. Con entrega de material impreso - Prácticas en laboratorio. - Seminarios 	
Cuerpo Docente:	
Dr. Raúl Raya (CONICET-UNT)	
Dra. Lucila Saavedra (CONICET)	
Dra. Silvina Fadda (CONICET)	
Dr. Jean Guy LeBlanc (CONICET)	
Dra. Carina Van Nieuwenhove (CONICET-UNT)	
Dra. Patricia Castellano (CONICET)	
Dra. Claudia Abeijón Mukdsi (CONICET-UNSTA)	
Dra. Fernanda Mozzi (CONICET)	
Dra. Elvira Hebert (CONICET)	
Dra. Paola Gauffin Cano (CONICET-UNSTA)	
Dra. Patricia Luna Pizarro (UNJu)	
Colaboradores:	
Dra. Graciela Vignolo (CONICET)	
Lic. en Biotecnología Mariana Pérez Ibarreche (CONICET)	
Lic. en Biotecnología Nadia Suárez (CONICET)	
Carreras de postgrado a las que está dirigido el curso: Doctorado en Bioquímica, Doctorado en Ciencias Biológicas.	
Carga horaria: el curso tendrá un total de 45 horas distribuidas en 20 horas de clases teóricas y 25 horas de prácticas. Asistencia mínima del 90%.	
Arancel: Teórico- práctico: \$ 900.- Teórico: \$ 500.-	
Número de Vacantes: mínimo de 10 y máximo de 20 alumnos para clases teórico-prácticas y máximo de 40 alumnos para clases teóricas únicamente.	
Objetivos del curso:	
<ul style="list-style-type: none"> - Adquirir conocimientos básicos y aplicados de bacterias lácticas. Conocer las tendencias en sus aplicaciones en la alimentación y la salud humana. Contribuir con la formación de profesionales especializados en el área de tecnología de alimentos y salud, atendiendo a las exigencias de los mercados nacionales e internacionales que demandan productos funcionales, diferenciados e innovadores. - Adquirir una formación integral acerca de bacterias lácticas con propiedades tecnológicas y probióticas, desde su identificación hasta la determinación de metabolitos de interés industrial, con el objetivo de promover la iniciación y competitividad de los desarrollos e investigaciones que se realizan en nuestras universidades en el área microbiológica. 	
Síntesis temática del contenido:	
Clases teóricas	
<ul style="list-style-type: none"> • Bacterias lácticas: generalidades, importancia y aplicaciones. Metabolismo de carbohidratos y proteínas. Principales grupos. Biodiversidad. Dr. Raúl Raya • Genética y genómica de bacterias lácticas. Principales sistemas de transferencia de genes. Bacteriófagos. Dr. Raúl Raya • Degradación de proteínas cárnicas por bacterias lácticas. Estudios bioquímicos y proteómicos. Dra. Silvina Fadda. • Bacteriocinas. Aplicaciones biotecnológicas. Dra. Lucila Saavedra • Utilización de Bacterias Lácticas para la producción de péptidos bioactivos. Dra. Elvira Hebert. • Producción de vitaminas por bacterias lácticas: Aplicaciones tecnológicas y probióticas. Dr. Jean Guy LeBlanc. 	

0371 2015

Dra. MARTA E. CECILIA de CASTILLO
SECRETARÍA ACADÉMICA
FAC. DE BIOQUÍMICA, QUÍMICA Y FARMACIA
U.N.T.

Nilda Leonor Ardiles
NILDA LEONOR ARDILES
DIRECTORA GRAL. ADMINISTRATIVA
FAC. de BIOQ. QUÍMICA y FARMACIA
U.N.T.

Silvia Nelina Gonzalez
SILVIA NELINA GONZALEZ
DECANA
FAC. BIOQUÍMICA, QUÍMICA y FARMACIA - UNT

20 AGO 2015

2

- Producción de nutracéuticos por bacterias lácticas: Importancia de nutracéuticos como ingredientes alimentarios o en alimentos enriquecidos. **Dra. Fernanda Mozzi.**
- Bacterias productoras de biolípido conjugados con impacto en salud. **Dra. Carina Van Nieuwenhove.**
- Probióticos: Microorganismos probióticos - Criterios de selección-Mecanismos de acción-Efectos beneficiosos en diferentes patologías- Marco legal. **Dra. Paola Gauffin Cano.**

Clases teórico-prácticas, prácticas de laboratorio y seminarios:

- Extracción de ADN de BAL. Identificación de genes estructurales de bacteriocinas mediante PCR directa y secuenciación. Análisis de las secuencias obtenidas.
 - Detección y caracterización de compuestos antimicrobianos
 - Electroforesis de proteínas y ácidos nucleicos.
 - Determinación de ácido linoleico conjugado (CLA) mediante cromatografía de gases.
- Seminarios:** los alumnos deberán preparar seminarios grupales de temas relacionados con la temática del curso.

Evaluación Final: seminarios grupales y examen escrito individual.

Dependencia que lo organiza: Centro de Referencia para Lactobacilos y Facultad de Bioquímica, Química y Farmacia de la UNT.

Lugar y Fecha de Realización: Centro de Referencia para Lactobacilos, Chacabuco 145, San Miguel de Tucumán, 27 al 31 de octubre de 2014.

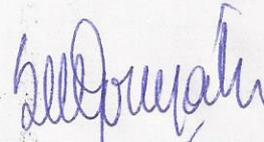
Contactos: cabeijon@cerela.org.ar; phcastellano37@gmail.com; patricia@cerela.org.ar Tel

0381-4311720 int. 125.

0371 2015



Dra. MARTA E. CECILIA de CASTILLO
SECRETARIA ACADEMICA
FAC. DE BIOQUIMICA, QUIMICA Y FARMACIA
U.N.T.



SILVIA NELINA GONZALEZ
DECANA
FAC. BIOQUIMICA, QUIMICA y FARMACIA - UNT

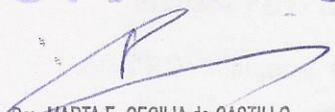


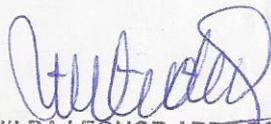
NILDA LEONOR ARDILES
DIRECTORA GRAL. ADMINISTRATIVA
FAC. de BIOQ. QUIMICA y FARMACIA
U.N.T.

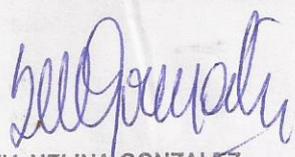
20 AGO 2015

ALUMNO	NOTA	Asistencia (%)
1. Microbiólogo Edgardo Gustavo Ancasi	8	100
2. Lic. en Biotecnología Milena Sabrina Bertani	9	100
3. Veterinaria Mariana Cap	10	100
4. Bioquímica María Patricia Clúa	10	100
5. Lic. en Nutrición Josefina Marcela Fili	8	100
6. Bioquímico Andrés Daniel Gramajo López	10	100
7. Lic. en Biotecnología Sonia María Mercedes Grande	10	100
8. Lic. en Bromatología Sergio Fernando Huarachi	7	100
9. Ing. en Alimentos Rolando Javier Ibañez	7	100
10. Bioquímico José María Lemme Dumit	9	100
11. Lic. en Biotecnología Ana Laura Mosso	10	100
12. Bioquímica Alejandra Orihuel	10	100
13. Médico Veterinario Martín Manuel Palomar	8	90
14. Bioquímica Nadia Rivera Leinecker	9	100
15. Lic. en Biotecnología Matias Irineo Russo	9	90
16. Bioquímica Andrea Torres Luque	9	90
17. Lic. en Biotecnología Eva María del Mar Velez	9	100
18. Lic. en Biotecnología Hernán Esteban Verón Ponce	9	100

0371 2015


 Dra. MARTA E. CECILIA de CASTILLO
 SECRETARIA ACADEMICA
 FAC. DE BIOQUIMICA, QUIMICA Y FARMACIA
 U.N.T.


 NILDA LEONOR ARDILES
 DIRECTORA C.V.L. ADMINISTRATIVA
 FAC. de BIOQ. QUIMICA y FARMACIA
 U.N.T.


 SILVIA NELINA GONZALEZ
 DECANA
 FAC. BIOQUIMICA, QUIMICA y FARMACIA - UNT