



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"

SALTA, 13 de Junio de 2013

358/13

Expte. N° 14169/13

VISTO:

La Nota N° 0525/13 mediante la cual la Lic. Patricia Liliana Jiménez de Erramouspe, en su carácter de Profesor Adjunto de la asignatura "Química de los Alimentos" de la carrera de Técnico Universitario en Tecnología de Alimentos que se dicta en la Sede Regional Metán, eleva la propuesta de un Curso de Extensión denominado "**Buenas Prácticas de Manufactura**", a llevarse a cabo en la referida Sede, y;

CONSIDERANDO:

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 la Escuela de Ingeniería Química, previa consulta efectuada a la Coordinadora de la Carrera en Sede Central, aconseja aprobar su dictado;

Que el Director Normalizador de la Sede Sur señala la gran conveniencia de llevar a cabo cursos de esta naturaleza, dado que significan un contacto docente/alumno que va más allá de la clase normal de la currícula de la carrera y, en otros casos, implican un vínculo directo con el medio, que es otro de los objetivos considerados valiosos en el accionar de la Universidad;

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 **BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA**, destinado a alumnos de la carrera de Técnico Universitario en Tecnología de Alimentos que se dicta en la Sede Regional Metán, a estudiantes de otras carreras y público en general, que se lleva a cabo desde el 9 de Mayo hasta el 5 de Junio del corriente año, en la Ciudad de San José de Metán, a cargo de la Lic. Patricia Liliana Jiménez de Erramouspe, como Profesora Responsable del cuerpo docente, el que está integrado ..//



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"

358/13

Expte. Nº 14169/13

por el Ing. José Sixto Pellicer y la Ing. Paula Capuzello y con según el programa organizativo que se adjunta en el ANEXO I de la presente resolución.

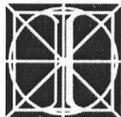
ARTICULO 2º.- Dejar establecido que los certificados correspondientes a la aprobación del Curso autorizado por el Artículo que antecede, serán refrendados por el Sr. Director Normalizador de la Sede Regional Metán-Rosario de la Frontera de la Universidad Nacional de Salta y por la Lic. Patricia Liliana Jiménez de Erramouspe.

ARTICULO 3º.- Hágase saber, comuníquese a Secretaría Académica de la Facultad, al Director Normalizador Sede Regional Metán, a la Lic. Patricia L. Jiménez de Erramouspe, a los Ing. José S. Pellicer y Paula Capuzello y siga por la Dirección General Administrativa Académica al Departamento Alumnos para su toma de razón y demás efectos.

mm


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


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° 358-HCD-2013
Expte. N° 14169/13

-1-

Curso de Extensión:

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

Docentes:

Prof. Adjunto Lic. Patricia Liliana Jiménez de Erramouspe.
J.T.P. Ing. José Sixto Pellicer.

Docente Colaborador:

Ing. Paula Capuzello.

Destinado:

Alumnos de la carrera de Técnico Universitario en Tecnología de Alimentos. Alumnos de otras carreras. Público en General.

Modalidad de dictado:

Curso Teórico.

Duración:

30 horas. Presenciales 15 horas, trabajo final individual obligatorio 15 horas.

Contenidos Mínimos:

Unidad 1.

Consumidor. Alimento. Alimento genuino o normal. Alimento alterado. Alimento contaminado. Alimento adulterado. Alimento falsificado. Alimento no perecedero. Aditivo alimentario. Buenas Prácticas de Manufactura (BMF). Concepto de Calidad.

Unidad 2.

Comida no industrializada. Comida. Contaminación cruzada. Contaminante. Elaboración de alimentos. Enfermedades transmitidas por alimentos (ETA). Fraccionamiento de alimentos. Ingredientes. Inocuidad de alimentos. Manipulador de alimentos. Materia prima. Nutriente.

Unidad 3.

Saneamiento. Aplicación de BMP en un servicio de comidas.

Lugar de inscripción y realización:

Sede Regional Metán de la Universidad Nacional de Salta.
Sin Arancel.

Inicio:

9 de Mayo al 5 de Junio de 2013 (Inclusive).
Fecha límite de presentación del trabajo final: 27 de Junio de 2013.

Días:

Jueves de 16 a 19 horas.

Se otorgarán:

Certificados de Asistencia: A los que cumplan con un 80 % de asistencia.

Certificados de Aprobación: A aquellos que cumplan con el 80 % de asistencia y aprobación de un trabajo final individual.

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