



Universidad Nacional de Salta
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

AV. BOLIVIA 5150 – A4408FVY SALTA
REPUBLICA ARGENTINA
TELEF. (0387) 4255404/330/332
TELEF. FAX (0387) 4255456



RESOLUCIÓN –CD- Nº **233-17**

Salta, 03 MAY 2017
Expediente Nº 12.081/17

VISTO: El Proyecto presentado por la Lic. Sonia DE VITA y el Dr. César Augusto VÁZQUEZ Gerente Sanitario y Gerente General, respectivamente, del Hospital "Dr. Joaquina Corbalán" de la localidad de Rosario de Lerma, solicitando el dictado de un curso sobre Buenas Prácticas de Manufactura para la elaboración de quesos, quesillos y pasteurización de leches, y;

CONSIDERANDO

Que en virtud de ello la Secretaria de Postgrado solicita a los docentes Lic. Enzo GONCALVEZ y Lic. Fernando VILLALVA, cuyos temas de tesis de sus doctorados son los productos lácteos; presenten la propuesta del curso en el marco de la reglamentación vigente.

Que, a fs. 04 a 09, obra la propuesta del curso de Extensión solicitado, y el mismo será organizado por integrantes del Proyecto de Investigación del CIUNSA Nº 2071.

Que, a fs. 9 vta; la Secretaria de Postgrado, Investigación y Extensión al Medio, informa que la propuesta del Curso de Extensión presentado, cumple con los lineamientos académicos establecidos en la Res. –CD- Nº 167/11 y CS 309/00.

POR ELLO; en uso de las atribuciones que le son propias, y atento a lo aconsejado por la Comisión de Docencia, Investigación y Disciplina de este Cuerpo, en Despacho Nº 39/17;

EL CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

(En Sesión Ordinaria Nº 02/17 del 14/03/17)

RESUELVE

ARTÍCULO 1º. Tener por autorizada la realización del Curso de Extensión Universitaria denominado "BUENAS PRÁCTICAS PARA LA ELABORACIÓN DE QUESOS, QUESILLOS Y PASTEURIZACIÓN DE LECHES".

ARTÍCULO 2º. Establecer que el mismo se realizará de acuerdo a los lineamientos que se detallan a continuación:



Universidad Nacional de Salta
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

AV. BOLIVIA 5150 – A4408FVY SALTA
REPUBLICA ARGENTINA
TELEF. (0387) 4255404/330/332
TELEF. FAX (0387) 4255456



RESOLUCIÓN –CD- N° **233-17**

03 MAY 2017
Salta,
Expediente N° 12.081/17

Curso de Extensión Universitaria: “Buenas prácticas de Manufactura para la elaboración de quesos, quesillos y procesos de pasteurización de leches”.

Introducción y justificación del curso

El Curso surge en base a una solicitud del Gerente General Dr. César Augusto Vázquez y Gerente Sanitario Mgs. Sonia De Vita, del Hospital Dr. Joaquín Corbalán de Rosario de Lerma.

El Departamento de Rosario de Lerma está ubicado al noroeste de la parte central de la provincia de Salta de la República Argentina.

Garantizar condiciones que aseguren la elaboración de productos inocuos es una labor compartida entre los diferentes actores que integran la cadena de provisión de alimentos. En toda la cadena de producción láctea hay responsabilidades y cualquier desvío puede provocar que ese producto ya no cumpla con las expectativas deseadas e incluso produzca algún tipo de alteración en el estado de salud de quien lo consume.

Por eso la implementación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) son de gran importancia para garantizar inocuidad de los alimentos, entiendo que las BPM son herramientas fundamentales para la obtención de productos inocuos, las cuales se aplican en toda la cadena de producción de un alimento, incluyendo materias primas, insumos, proceso, establecimientos, operarios y transporte.

El curso pretende abarcar las aéreas de higiene e inocuidad de los Alimentos a través de las BPM aplicando a los procesos de elaboración de quesos y enfocando principalmente en los métodos de pasteurización de la leche.

Es de destacar que las BPM en pequeños productores de leche y queso son una herramienta de esencial importancia para obtener la máxima cantidad y la mejor calidad de productos.

CS
MS



Universidad Nacional de Salta
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD
AV. BOLIVIA 5150 – A4408FVY SALTA
REPUBLICA ARGENTINA
TELEF. (0387) 4255404/330/332
TELEF. FAX (0387) 4255456



RESOLUCIÓN –CD- Nº **233-17**

03 MAY 2017

Salta,
Expediente Nº 12.081/17

Objetivos Generales

Capacitar sobre Buenas prácticas de Manufactura y pasteurización a productores de quesos, quesillos y expendedores de leche de la localidad de Rosario de Lerma.

Objetivos Específicos

- 1.- Fortalecer la capacidad de los productores para la elaboración optimizada de quesos y quesillos y expendio de leche, asegurando calidad nutritiva, sensorial e inocuidad de los productos teniendo en cuenta las BPM.
- 2.- Concientizar a los productores sobre la importancia de la utilización de métodos de pasteurización de leche.

Destinatarios

Productores de quesos y quesillos y expendedores de leche de la ciudad de Rosario de Lerma – Provincia de Salta.

Lugar de realización: Unidad Carcelaria de la Ciudad Rosario de Lerma.

Fecha de realización:

Se realizaran dos encuentros, el primero el día 16 de Marzo de 2017 a las 14 hs y el segundo encuentro, el día lunes 20 de Marzo a las 14 hs. Con una duración de 4 horas cada encuentro y una duración total de 8 horas el curso completo.

Contenidos:

Buenas Prácticas de Manufactura para la elaboración de queso y quesillos

Condiciones de los edificios

Higiene de los utensilios

Higiene del personal



Universidad Nacional de Salta
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

AV. BOLIVIA 5150 – A4408FVY SALTA
REPUBLICA ARGENTINA
TELEF. (0387) 4255404/330/332
TELEF. FAX (0387) 4255456



RESOLUCIÓN –CD- Nº **233-17**

03 MAY 2017
Salta,
Expediente Nº 12.081/17

Higiene durante la elaboración

Pasteurización de la leche

Almacenamiento y transporte de la materia prima y de producto final

Brucelosis

Para el desarrollo de los contenidos se realizarán:

- 1.- Recursos Didácticos que sirvan de apoyo educativo en los dos encuentros programados: Powerpoint, folletos, juegos.
- 2.- Encuentros expositivos – demostrativos técnica adecuada de pasteurización de leche.

Cronograma Tentativo de los Encuentros

Encuentro Nº 1

Día	Horario	Contenido	Responsable
16/03/2017	14:00	Acreditación	Lic. Enzo Goncalvez Lic. Villalva Fernando
	14:30	Presentación y Bienvenida.	Mgs. Sonia de Vita Mgs. Adriana Ramón
	15:00	Condiciones de los edificios	Mgs. Adriana Ramón Lic. Enzo Goncalvez Lic. Villalva Fernando
	16:00	Higiene de los utensilios	Mgs. Adriana Ramón Lic. Enzo Goncalvez Lic. Villalva Fernando
	17:00	Break	
	17:15	Higiene del personal. Higiene durante la elaboración	Mgs. Adriana Ramón Lic. Enzo Goncalvez Lic. Villalva Fernando
	18:45	Cierre	

(Firma)



Universidad Nacional de Salta
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

AV. BOLIVIA 5150 – A4408FVY SALTA
REPUBLICA ARGENTINA
TELEF. (0387) 4255404/330/332
TELEF. FAX (0387) 4255456



RESOLUCIÓN –CD- Nº

233-17

03 MAY 2017

Salta,
Expediente Nº 12.081/17

Encuentro N° 2

Día	Horario	Contenido	Responsable
20/03/2017	14:00	Acreditación	Lic. Enzo Goncalvez Lic. Villalva Fernando
	14:30	Presentación y bienvenida.	Mgs. Sonia de Vita Mgs. Adriana Ramón
	15:00	Almacenamiento y transporte de la materia prima y de producto final	Mgs. Adriana Ramón Lic. Enzo Goncalvez Lic. Villalva Fernando
	15:40	Brucelosis	Méd. Elisabeth Ferrer
	17:00	Break	
	17:15	Pasteurización de la leche	Lic. Noelia F. Paz Lic. Enzo Goncalvez Lic. Fernando Villalva
	19:00	Cierre	

Conocimientos previos

No se requiere conocimientos previos

Director del Proyecto

Lic. GONCALVEZ de OLIVEIRA, Enzo

Correo Electrónico: egoncalvez@unsa.edu.ar

Co-director del Proyecto

Lic. Villalva Fernando Josué

Correo electrónico: ferchuvillal@gmail.com

Coodinadora:

Mgs. Sonia de Vita



Universidad Nacional de Salta
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD
AV. BOLIVIA 5150 – A4408FVY SALTA
REPUBLICA ARGENTINA
TELEF. (0387) 4255404/330/332
TELEF. FAX (0387) 4255456



RESOLUCIÓN –CD- Nº **233-17**

Salta, 03 MAY 2017
Expediente Nº 12.081/17

Hospital Joaquín Corbalán de la Localidad ed Rosaro de Lerma – Salta.

E-mail: soniadevita@hotmail.com

Cuerpo Docente

Apellido y Nombre	
Ramón, Adriana Noemí	JTP Cátedra Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Carrera de Nutrición U.N.Sa.
Cravero, Andrea	JTP Cátedra Dietoterapia del Adulto Carrera de Nutrición U.N.Sa.
Ferrer, Elisabeth	JTP Cátedra Epidemiología Carrera de Enfermería U.N.Sa.
Noelia Fernanda Paz	Alumna de Doctorado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos Facultad de Ingeniería U.N.Sa. JTP Tecnología de los Alimentos. Carrera de Médico Veterinario U.Ca.Sal.

Docentes e Investigadores Colaboradores

Apellido y Nombre	
Millan, Mónica	JTP Cátedra Metodología de la Investigación Científica Carrera de Nutrición U.N.Sa.
Agustin Garay	Becario del Proyecto de Vinculación tecnológica Optimización de la producción de queso mozzarella de cabra.
Marisa Rivas	Becaria Post-Doctoral
Carolina Curti	Becaria Doctoral INIQUI – CONICET

Institución Colaboradora

Hospital Dr. Joaquín Corbalán "Rosario de Lerma A. O. XXXII"

[Firma manuscrita]



Universidad Nacional de Salta
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

AV. BOLIVIA 5150 – A4408FVY SALTA
REPUBLICA ARGENTINA
TELEF. (0387) 4255404/330/332
TELEF. FAX (0387) 4255456



RESOLUCIÓN –CD- Nº

233-17

03 MAY 2017

Salta,
Expediente Nº 12.081/17

Detalle de erogaciones

Los gastos de los viajes y refrigerio serán cubiertos por el Hospital Dr. Joaquín Corbalán de Rosario de Lerma, no imputando ninguna erogación a la Facultad de Ciencias de la Salud. Los mismos se detallan a continuación:

Encuentro 1

Concepto	Cantidad	\$
Combustible	1 vehículo	250,00
Refrigerio	30	240,00

Encuentro 2

Concepto	Cantidad	\$
Combustible	1 vehículos	250
Refrigerio	30	240

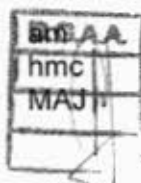
Recursos Materiales:

Data display perteneciente a la Facultad de Ciencias de la Salud

Certificados:

Expedidos por la Facultad de Ciencias de la Salud, Firmados por la Decana y Director del Curso y por parte del Hospital Joaquín Corbalán Gerente General: Dr. César Augusto Vázquez y Gerente Sanitario Mgs. Sonia de Vita

ARTÍCULO 3º. Hágase saber y remítase copia a: Lic. Enzo Goncalvez de Oliveira, Secretaría de Postgrado de esta Facultad y siga a Dirección General Administrativa Académica, a sus efectos.



LIC. MARÍA DELIA TIVERO
SECRETARÍA ACADÉMICA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD - UNSa



MGS. DORA DEL CARMEN BERTA
VICE-DECANA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD - UNSa