

**VISTO:**

La presentación efectuada por las docentes de la Tecnicatura Universitaria en Enología y Viticultura, Jennifer Ferré y María Fernanda de la Zerda, obrante a fs. 01-08; y

**CONSIDERANDO:**

Que a través de la misma solicitaron se declare de interés académico el Curso Teórico-Práctico de "Manipulación de Alimentos", en el marco del Proyecto de Extensión Universitaria: Buenas Prácticas de Manufacturas en la elaboración de Cerveza Artesanal en el Valle Calchaquí". A tal efecto, se adjuntan los CV de la Ing. De la Zerda, Tec. Ferré y Tec. Haro Millán.

Que el curso resulta de interés por cuanto los estudiantes y cerveceros artesanales podrán obtener el Carnet Nacional de Manipulación de Alimentos, ya que el Código Alimentario Argentino y las BPM lo consideran un requisito imprescindible para la industria enológica y cervecera.

Que el citado curso se llevó a cabo los días 21, 22, 23 y 24 de noviembre en la Delegación Cafayate y estuvo a cargo de la Tec. Siwar Haro Millán, Directora de Bromatología y Comercio de la Municipalidad de Cafayate.

Que la capacitación pretende concientizar a los elaboradores de cerveza artesanal sobre la importancia de la implementación efectiva de BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) con objeto de:

- Ofrecer productos inocuos a los consumidores.
- Establecer los principios básicos que sienten las bases de aspectos elementales, normas, cuidados y conocimientos, que se deben tener en cuenta para la producción de cerveza a pequeña escala.
- Manejo de productos químicos de limpieza con la implementación de Programas Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES).
- Condiciones edilicias.
- Peligros en la contaminación de alimentos.
- Higiene personal.
- Higiene en la elaboración.
- Procesos productivos y etiquetado, entre otros.

Que la capacitación está dirigida a Profesionales, elaboradores de cerveza artesanal, Docentes, Estudiantes y Egresados de la TUEV.

POR ELLO y en uso de las atribuciones que le son propias,

**EL DECANO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS NATURALES**

**RESUELVE:**

**ARTÍCULO 1º.-** Considérese de Interés Académico el Curso Teórico-Práctico: "*Manipulación de Alimentos*", en el marco del Proyecto de Extensión Universitaria: "Buenas Prácticas de Manufacturas en la elaboración de Cerveza Artesanal en el Valle Calchaquí"; a cargo de la **Técn. Siwar HARO MILLÁN**

(Directora de Bromatología y Comercio de la Municipalidad de Cafayate), el cual se llevó a cabo del 21 al 24 de noviembre del corriente año en la Delegación Cafayate.

**ARTÍCULO 2°.- SEÑALAR** que la organización estuvo a cargo de las siguientes docentes:

- Ing. María Fernanda DE LA ZERDA
- Téc. Jennifer FERRÉ

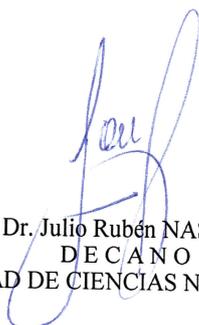
**ARTÍCULO 3°.-** capacitación estuvo

**ARTÍCULO 4°.- INDICAR** que la capacitación consistió en la realización de las siguientes actividades:

- Ofrecer productos inocuos a los consumidores.
- Establecer los principios básicos que sienten las bases de aspectos elementales, normas, cuidados y conocimientos, que se deben tener en cuenta para la producción de cerveza a pequeña escala.
- Manejo de productos químicos de limpieza con la implementación de Programas Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES).
- Condiciones edilicias.
- Peligros en la contaminación de alimentos.
- Higiene personal.
- Higiene en la elaboración.
- Procesos productivos y etiquetado, entre otros.

**ARTÍCULO 5°.-** Hágase saber a quien corresponda, notifíquese a los aquí mencionados, Prof. Ferré, Ing. De la Zerda, Tec. Haro Millán, Dra. Alberti D'Amato, publíquese en el Boletín Oficial de esta Universidad y siga a DGAA para conocimiento. Cumplido, resérvese.

  
Dra. Norma Rebeca ACOSTA  
SECRETARIA ACADÉMICA  
FACULTAD DE CIENCIAS NATURALES

  
Dr. Julio Rubén NASSER  
DECANO  
FACULTAD DE CIENCIAS NATURALES