



"1983-2023 - 40 años de democracia en Argentina"

Universidad Nacional de Salta
Rectorado

SALTA, 23 FEB 2023

Expte. N° 17.717/22

VISTO estas actuaciones y la presentación efectuada por el Prof. Sergio QUINTANA VILLACORTA, Coordinador del Programa CENTROS DE EXTENSIÓN UNIVERSITARIA de la SECRETARÍA DE EXTENSIÓN UNIVERSITARIA de esta Universidad; y

CONSIDERANDO:

QUE por la misma solicita autorización para la realización del Curso de Extensión Universitaria denominado "TALLER DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS NAVIDEÑOS DE PANIFICACIÓN", a cargo de la Lic. Aida Luz RIERA, a desarrollarse durante el mes de diciembre de 2022 en el Centro de Extensión San Carlos- Animaná, organizado en el marco del PROGRAMA CENTROS DE EXTENSIÓN UNIVERSITARIA.

QUE a tal efecto se adjunta el programa de las actividades a desarrollar que será además de carácter gratuito y abiertas al público.

QUE la propuesta cuenta con el aval del Sr. Secretario de Extensión Universitaria, Lic. Rubén Emilio CORREA.

Por ello y en uso de las atribuciones que le son propias,

EL RECTOR DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE SALTA
R E S U E L V E:

ARTÍCULO 1º.- Tener por autorizada la realización del Curso de Extensión Universitaria denominado "TALLER DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS NAVIDEÑOS DE PANIFICACIÓN" a cargo de la Lic. Aida Luz RIERA, realizado durante el mes de diciembre de 2022 en el Centro de Extensión San Carlos- Animaná, organizado en el marco del PROGRAMA CENTROS DE EXTENSIÓN UNIVERSITARIA, cuya propuesta obra como Anexo de la presente resolución.

ARTÍCULO 2º.- Publíquese en el Boletín Oficial de la Universidad y notifíquese a los interesados. Cumplido, siga a la SECRETARÍA DE EXTENSIÓN UNIVERSITARIA a sus efectos y archívese.



DR. MARCELO DANIEL GEA
SECRETARIO GENERAL
UNIVERSIDAD NACIONAL DE SALTA

Ing. DANIEL HOYOS
RECTOR
Universidad Nacional de Salta

Mg. PAULA A. CRUZ
SECRETARIA ACADÉMICA
UNIVERSIDAD NACIONAL DE SALTA

RESOLUCION R-N° 0082-2023

Denominación del Taller de Extensión Universitaria:

“Taller de Elaboración de Productos Navideños de Panificación”

Responsable:

Lic. Aida Luz Riera

Fundamentación:

El presente curso permitirá a los participantes: Conocer las Técnicas, Métodos, y Utilización de materias primas para Productos Navideños (Pan de Navidad, Budines), con el objetivo de cumplir con las Características Organolépticas Óptimas (aroma, color, textura, color, consistencia, sabor), a la vez conocer y adquirir las habilidades para la fabricación de los mismos.

Los asistentes aprenderán a elaborar productos artesanales, aplicando recetas sencillas y económicas, adquiriendo conocimientos prácticos y técnicos para el logro de un producto de primera calidad, sin descuidar hábitos de higiene y seguridad como lo exige el Código Alimentario Argentino.

Objetivos:

- Desarrollar las capacidades de cada participante a través de trabajos individuales y/o grupales.
- Incorporar contenidos, habilidades y destrezas en forma gradual.

Metodología de Trabajo:

- Exposición del docente de la dinámica de trabajo
- El trabajo se realiza en forma grupal en el lugar destinado
- Planteo de diferentes situaciones prácticas y teóricas que puedan presentarse en el transcurso de la elaboración de los productos

Criterios de evaluación

- Presentación de trabajos y Desempeño del participante
- Organización en el trabajo Individual y Grupal
- Higiene Personal y de todos los elementos necesarios
- Originalidad en la elaboración y presentación de los productos panificados

Instrumentos de evaluación

- Observaciones permanentes
- Degustación de los distintos productos terminados
- Evaluaciones finales individuales (práctico)
- Presentación del producto terminado en tiempo y forma.
- Evaluación del desempeño Grupal en las Presentaciones

Productos a Elaborar:

- Pan de Navidad
- Budines

Recursos necesarios para el taller:

- Harina 0000
- Leche
- Levadura
- Azúcar
- Sal
- Manteca
- Huevos
- Miel
- Agua de Azahar
- Vainilla
- Frutas brillantadas
- Pasas de uvas
- Nueces
- Moldes de 500gr
- Azúcar Impalpable
- Chocolate Cobertura
- Limón

Insumos o Materia Prima:

- 
- Manteca
 - Azúcar
 - Harina Leudante
 - Huevos
 - Coñac
 - Vainilla
 - Nueces
 - Pasas de uvas
 - Azúcar Impalpable
 - Limón

Equipamiento mayor

- 
- Horno
 - Cocina
 - Mesa o Mesada
 - Batidora eléctrica
 - Balanza
- 

Utensilios y Recipientes

- Recipientes de Plástico, vidrio o metálico(como bols,grandes, medianos y chicos)
- Jarra medidora
- Espátulas
- Cucharas, cucharas, cuchillo
- Asaderas
- Batidor de mano
- Moldes para budines de papel o papel metalizado

Tiempo y duración del Taller:

- El taller consta de una clase teórica-práctica de 4 (cuatro) horas de duración.

Materiales Didácticos

- Fotocopias de las recetas de Pan de Navidad y Budines.
- Hojas.
- Lapiceras.

