



Universidad Nacional de Salta

BUENOS AIRES 177 - 4400 SALTA

REPUBLICA ARGENTINA

197/84

RESOLUCION INTERNA C.S. N°

Salta, 15 de diciembre de 1984.-  
Expediente N° 12.175/84.-

VISTO:

Las presentes actuaciones por las cuales la Directora de la Carrera de Nutrición, Diet. Irma Mendiando eleva la programación del Curso de Extensión sobre "Conservación de Alimentos a Nivel Casero" a dictarse en esta Facultad de Ciencias de la Salud y financiado por el Proyecto Especial Multinacional OEA/065; y,

CONSIDERANDO:

Que el temario del mismo es de real interés y necesidad para la región.  
Que la programación responde a los requisitos básicos establecidos al efecto.

POR ELLO:

Y, en uso de las atribuciones conferidas por el Artículo 7° de la Ley de Universidades Nacionales N° 23.068/84.

EL DECANO NORMALIZADOR DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

R E S U E L V E :

ARTICULO 1°- Aprobar la programación del curso de extensión sobre "Conservación de Alimentos a Nivel Casero", el que financiado por el Proyecto Especial Multinacional OEA/065, se implementará de la siguiente manera:

- a. Objetivos: Conocer las formas de conservación de alimentos a nivel casero. Aprender y aplicar técnicas sencillas de conservación de alimentos. Incrementar la disponibilidad de alimentos fuera de estación. Proveer productos que permitan variantes en la dieta. Disminuir el costo con respecto a productos comerciales, con el empleo de fácil realización.
- b. Métodos: Teórico-práctico y práctico.
- c. Participantes: Docentes, egresados y alumnos de cuarto y quinto año de la Carrera de Nutrición.
- d. Fecha y hora de realización: 9, 10, 16, 17, 23 y 24 de noviembre y 1 y 7 de diciembre de 1984.
- e. Lugar de realización: Laboratorio de Dietotecnia, Facultad de Ciencias de la Salud, Universidad Nacional de Salta.
- f. Dirección del curso: Diet. Irma Mendiando y Nut. Berta Yazlle.
- g. Coordinación: Lic. Susana Adriana Herrera.
- h. Disertantes: Lic. Susana Adriana Herrera y señora Rosa C. de Botines.
- i. Temario:
  1. Métodos de conservación de alimentos: Concentración y esterilización por calor y/o disminución del pH, Tomates al natural, Salsa de tomate, Extracto de tomate, Pimientos en escabeche.
  2. Concentración de azúcares: Dulces, jaleas, mermeladas, arropes. Peras, manzanas, duraznos al natural. (Jarabe 25% azúcar), Tapado de frascos.



Universidad Nacional de Salta

BUENOS AIRES 177 - 4400 SALTA

REPUBLICA ARGENTINA

197 / 84

RESOLUCION INTERNA C.S. N°

Salta, 15 de diciembre de 1984.-  
Expediente N° 12.175/84.-

Esterilización a baño maría (volumen, temperatura y tiempo). Arrope de chañar, de tune y de uva. Bpmbores de zanahoria.

3. Dulces de cítricos y fruta abrillantada: Dulce de pomelos y naranjas. Mermelada de pomelos, naranjas y limones. Jalea de naranja amarga. Fruta abrillantada de pomelo, naranja, sandía y batata.
  4. Deshidratado y ahumado: verduras de hoja, zanahoria, remolacha, berenjenas, pimientos, tomates, zapallos y papas. Harina de algarroba.
  5. Carnes, deshidratado y salado: charqui-tasajo. Carnes ovinas o pescado-chalona. Su uso.
  6. Salados, pastas y escabeches.
- j. Certificación: Se extenderá certificado de asistencia a aquellos participantes que hayan cumplido un 80% de las actividades programadas.

ARTICULO 2°- Siga a conocimiento del Señor Rector Normalizador, Secretaría Académica, Dirección General Académica, para su toma de razón y demás efectos. Remítase copia a los profesionales disertantes, director y coordinador del curso. Comuníquese y ARCHIVASE.-

RMD.

Lto. CECILIA PIU DE MARTIN  
SECRETARIA



Dr. RAFAEL M. RIVERO  
Decano Normalizador