



Universidad Nacional de Salta

FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS

Buenos Aires 177 - 4400 SALTA  
REPUBLICA ARGENTINA

SALTA, 15 de Marzo de 2005.

**Expte. N° 8030/05.**

**RES. C. D. N° 053/05.**

VISTO:

La nota presentada por la Bioq. Rosario Gómez de Díaz, mediante la cual eleva la propuesta de dictado del Curso de Extensión "NORMAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS";

Que dicha presentación se ajusta a lo normado por Resolución C.S. N° 309/00;

Que las Comisiones de Docencia e Investigación y de Hacienda aconsejan autorizar el dictado del curso mencionado;

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

**EL CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS**  
(en su sesión ordinaria del 09/03/05)

**R E S U E L V E:**

**ARTÍCULO 1°:** Autorizar el dictado del Curso de Extensión "NORMAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS", bajo la dirección de las docentes, Bioq. Rosario Gómez de Díaz y Lic. Berta Di Carlo, en tanto reúne las características, requisitos y demás normas establecidas en la Res. C. S. N° 309/00, y según se detalla en el Anexo I de la presente resolución.

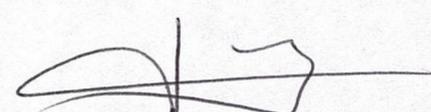
**ARTÍCULO 2°:** Establecer que una vez finalizado el curso, las Directoras Responsables elevarán el listado de los promovidos a los efectos de la expedición de los respectivos certificados, los cuales serán emitidos por esta Unidad Académica, en un todo de acuerdo a lo normado en la Resolución C.S. N° 309/00.

**ARTICULO 3°:** Hágase saber a las interesadas, a la Dirección Administrativa Contable y al Departamento de Química. Cumplido, RESÉRVESE.

NMA

  
Prof. MARIA ELENA HIGA  
SECRETARIA ACADEMICA  
FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS



  
Ing. JUAN FRANCISCO RAMON  
DECANO  
FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS



Universidad Nacional de Salta

FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS

Buenos Aires 177 - 4400 SALTA  
REPUBLICA ARGENTINA

ANEXO I - RES. C. D. N° 053/05

**Tipo de Curso:** EXTENSION

**Nombre del Curso:** NORMAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

**Objetivos:** Aprender, conocer, distinguir situaciones de riesgo e identificar el modo y momento de corrección, en la aplicación de la mejora de la calidad e inocuidad de los procesos productivos de la empresa, a través de los conocimientos, habilidades, desarrollo de criterios, valores y actitudes desarrollados en el curso.

**Destinatarios:** Personal de distintos niveles de las empresas alimentarias, alumnos y público en general.

**Cupo:** Mínimo 5 participantes; Máximo 30 participantes.

**Contenidos:**

Introducción a la calidad: significado, definiciones, motivación y formación para la calidad.

Los Alimentos y la alimentación: Legislación.

Principios generales de conservación. Contaminación y alteración de alimentos.

Sanidad y Salud, Enfermedades transmitidas por Alimentos (ETA)

Alimentos sanos y su manejo :BPM .

Autodiagnóstico.

Metaplan para la autogestión.

**Duracion:** 20 horas totales.

**Fecha de realizacion:** 01, 05, 07, 11, 13 de abril de 2005 en el horario 16 a 20 Hs.

**Lugar de realizacion:** Facultad de Cs. Exactas- Dpto. de Química- Cátedra de Bromatología.

**Responsables**

Prof. Adj. de Bromatología : Bioq. Farm. Rosario del Valle Gómez de Díaz

J.T.P. de Bromatología: Lic. Berta Mercedes Di Carlo

**Recursos Materiales:** Cartulinas, lapiceras, papel cinta de pegar, alfileres, folletos, transparencias, tizas, disquetes.etc.

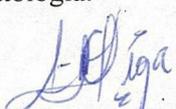
**Recursos Técnicos:** Pizarrón, retroproyector.

**Recursos Fisicos:** Aula o salón para 30 personas

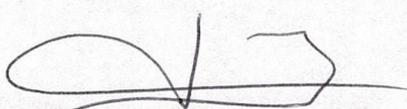
**Evaluación:** Escrita sobre temas de teoría y práctica, se aprueba con 6 (seis puntos).

**Certificados:** Para obtener certificado de aprobación, además del 80% asistencia, se deberá aprobar la evaluación correspondiente. Para certificado de asistencia, se requerirá, el 80% de asistencia.

**Arancel:** \$ 10 (diez pesos), lo recaudado se destinará a gastos de funcionamiento de la Cátedra de Bromatología.

  
Prof. MARIA ELENA HIGA  
SECRETARIA ACADÉMICA  
FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS



  
Ing. JUAN FRANCISCO RAMOS  
DECAÑO  
FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS