



"50 ANIVERSARIO DE LA UNSa. Mi sabiduría viene de esta tierra"

"LAS MALVINAS SON ARGENTINAS"

Universidad Nacional de Salta
Rectorado

SALTA, 02 NOV 2022

Expte. N° 2.554/22

VISTO estas actuaciones y la propuesta de capacitación para el personal no docente de esta Universidad, presentado por la Asociación del Personal de UNIVERSIDAD NACIONAL DE SALTA (APUNSa) para el dictado del Curso: "Manipulación Higiénica de Alimentos", a cargo de la Lic. María Paula BRIONES; y

CONSIDERANDO:

QUE dicho curso de capacitación acrecentará y beneficiará el trabajo en la elaboración de los alimentos para una buena práctica de manufactura y manejo higiénico de los alimentos dentro del ámbito universitario.

QUE la COMISIÓN DE CAPACITACIÓN PAU, mediante Despacho N° 20/2022, avala la presentación efectuada y aconseja aprobar el dictado del mencionado curso.

QUE el Fondo de Capacitación PAU ha sido creado con el fin de incentivar la Capacitación por parte del Personal y que los conocimientos y habilidades que obtengan sean puestos en práctica para lograr un mejor y mayor rendimiento en las funciones que diariamente desarrollan en esta Universidad.

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

EL RECTOR DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE SALTA
RESUELVE:

ARTÍCULO 1°.- Tener por aprobado el dictado del Curso de Capacitación "MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS", a cargo de la Lic. María Paula BRIONES, realizado el día 18 de octubre de 2022, destinado al personal de apoyo universitario de esta Universidad, de acuerdo a la propuesta que como ANEXO forma parte de la presente resolución.

ARTÍCULO 2°.- Imputar los gastos que demande el cumplimiento de esta resolución en las respectivas partidas del Fondo de Capacitación del Personal de Apoyo Universitario del presupuesto de esta Universidad para el corriente ejercicio 2022.


ARTÍCULO 3°.- Publíquese en el Boletín Oficial de la Universidad, notifíquese a los interesados. Cumplido, siga a DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN a sus efectos y archívese.



DR. MARCELO DANIEL GEA
SECRETARIO GENERAL
UNIVERSIDAD NACIONAL DE SALTA

Ing. DANIEL HOYOS
RECTOR
Universidad Nacional de Salta

RESOLUCION R-N° 1574-2022

 <p>Instituto Nacional de Tecnología Industrial INTI Suma valor a un país de ideas</p>	SISTEMA DE GESTIÓN SORNOA		
	FORMULARIO FO01 PG13		
	TÍTULO: Estructura de la Capacitación		
	Versión:01	Fecha de Emisión: 09 de septiembre de 2019	Página 1 de 2

Formulario Estructura de la Capacitación

Título de la capacitación:	<i>Manipulación higiénica de alimentos</i>
Fecha:	SALTA, Julio2022
Horario:	
Lugar:	<i>UNSa</i>
Capacitador¹:	<i>Ej.: Profesionales de INTI, DPTO ING AGROALIMENTARIA NOA</i>
Cantidad de clases:	<i>1 clase</i>
Hs de clase por día:	<i>4 hs</i>
Carga horaria total:	<i>4 horas</i>
Lider del Proyecto:	<i>BRIONES MARIA PAULA</i>

1. Objetivo:

- **Que las personas que trabajen en la elaboración de los alimentos adquieran** conocimientos, habilidades y destrezas sobre Buenas Prácticas de Manufactura y manejo higiénico de los alimentos, ofreciendo de esta manera productos inocuos.

2. Destinatarios:

- Personal de la cocina del comedor de la Universidad Nacional de Salta

3. Modalidad

Teórica	X	Presencial	X
Práctica	X	A Distancia	
B – Learning Semipresencial			

4. Honorarios: \$ 12.000

5. Programación:

Día	Tema/ Unidad	Contenido	Actividades	Itinerario
1	Unidad I MARCO NORMATIVO	1-BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA – HIGIENE DEL ESTABLECIMIENTO ✓ Buenas prácticas de manufactura (BPM) : definición e importancia ✓ Aspectos que abarcan las BPM 2-HIGIENE DEL ESTABLECIMIENTO ✓ Limpieza y desinfección. Definiciones, diferencias. ✓ Programa de Higiene y Desinfección; ✓ Manipulación, almacenamiento y eliminación de desechos; ✓ Plagas, Sistema de lucha contra las plagas.	<i>Exposición docente mediante diapositivas.</i> <i>Actividades Teórico Prácticas. Debate grupal.</i> <i>Duración: 2 hs</i> <i>Cantidad de Clases:</i>	

¹Título máximo obtenido o más afín a la capacitación – Nombres y Apellidos. En caso de ser Capacitador Externo Adjuntar Curriculum Vitae



		<ul style="list-style-type: none"> ✓ Prohibición de animales domésticos ✓ Almacenamiento de sustancias peligrosas. 		
2	Unidad 2	<p>3-HIGIENE EN LA ELABORACION DE ALIMENTOS</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Higiene en la elaboración de alimentos: ✓ Requisitos de las materias primas, ✓ Contaminación Cruzada. ✓ Requisitos de higiene en la elaboración. ✓ Enfermedades transmitidas por alimentos. <p>4-HIGIENE PERSONAL</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Hábitos de higiene del personal encargado de la elaboración de comidas. ✓ Requisitos de salud del personal. ✓ Conductas que se deben emplear. ✓ Vestimenta <p>5-CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Conservación de los alimentos ✓ Tiempo de duración de los alimentos refrigerados y no refrigerados ✓ Condiciones de conservación en frío ✓ Condiciones de conservación en seco 	<p><i>Exposición docente mediante diapositivas.</i></p> <p><i>Actividades Teórico Prácticas. Debate grupal.</i></p> <p><i>Duración: 2 hs.</i></p> <p><i>Cantidad de Clases: 1.</i></p>	

6. Conocimientos/Habilidades previas requeridas:
NINGUNO

7. Requerimientos

- a. Infraestructura: *Aula, sillas, pared con fondo claro para proyectar.*
- b. Materiales: *Marcadores de 3 colores, cinta de papel*
- c. Equipamiento Informáticos: *Proyector, pantalla, PC portátil.*
- d. Otros: *Prolongador, copia del material que se dará para cada uno de los participantes, etc.*

8. Certificados

a. ¿Se otorgará Certificado de Asistencia?

Si No

b. Condiciones para recibir el Certificado de Asistencia: *Asistencia al 100% de las clases.*

c. ¿Se otorgará Certificado de Aprobación?

Si No

d. Condiciones para recibir el Certificado de Aprobación:

9. Otra información pertinente. -