

Tartagal, 10 de diciembre de 2014

**RESOLUCIÓN Nº 596 -SRT-2014**

**VISTO**

La nota presentada por la Coordinadora de Bienestar Universitario de la Sede Regional Tartagal, Prof. Viviana Carrizo, mediante la cual solicita la autorización para la realización del Curso “Buenas prácticas de manipulación y elaboración de alimentos” a cargo de la Lic. Dolores Bonillo, que se llevará a cabo durante cuatro días: 28 de noviembre, 05, 12 y 19 de diciembre de 2014 en las instalaciones de la Sede Regional Tartagal, y

**CONSIDERANDO**

Que el mencionado curso estará destinado para el personal del Comedor Universitario de la Sede Regional Tartagal;

Que resulta relevante apoyar este tipo de iniciativas cuyo objetivo principal es capacitar al personal del Comedor Universitario de la Sede con respecto a la importancia de mantener la inocuidad en el servicio de alimentación que brindan a la comunidad estudiantil y educativa;

Que la presente actividad presentada por la Coordinación de Bienestar Universitario cuenta con los antecedentes necesarios para su aprobación: presentación de contenidos, curriculum vitae del disertante, entre otros;

Que esta propuesta fue aprobada en sesión del Consejo Asesor, por unanimidad, el día 27 de noviembre de 2014;

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

**LA DIRECTORA DE LA SEDE REGIONAL TARTAGAL  
RESUELVE**

**ARTICULO 1º.- AUTORIZA** la realización del Curso “Buenas prácticas de manipulación y elaboración de alimentos” a cargo de la Lic. Dolores Bonillo, que se llevará a cabo durante cuatro días: 28 de noviembre, 05, 12 y 19 de diciembre de 2014 en las instalaciones de la Sede Regional Tartagal, según el programa propuesto dentro de los siguientes lineamientos:

1- **DENOMINACIÓN DEL CURSO:** “Buenas prácticas de manipulación y elaboración de alimentos”.

2- **DISERTANTE:** Lic. Dolores Bonillo.

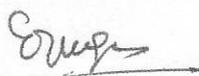
3- **FINALIDAD:** Que el personal del Comedor Universitario de la Sede Regional Tartagal reconozca la importancia del cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias y pueda aplicar buenas prácticas de manipulación y elaboración de alimentos para asegurar inocuidad en el servicio de alimentación que brindan a la comunidad estudiantil

*Universidad Nacional de Salta*  
**SEDE REGIONAL TARTAGAL**  
Warnes y Ejército Argentino – 4560 Tartagal (Salta)  
Tel – Fax 03875-421182  
**REPUBLICA ARGENTINA**  
-----

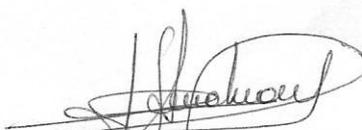
**RESOLUCIÓN N° 596 -SRT-2014**

- 4- METODOLOGÍA: Los encuentros se efectuarán mediante cuatro jornadas de capacitación con actividades participativas.
- 5- DESTINATARIOS: Personal del Comedor Universitario de la Sede Regional Tartagal.
- 6- CONTENIDOS:
- Enfermedades transmitidas por alimentos.
  - Condiciones del personal que manipula alimentos.
  - Condiciones del establecimiento donde se preparan alimentos.
  - Manejo Higiénico en el proceso de elaboración de alimentos.
  - Claves para lograr la inocuidad de alimentos.

**ARTICULO 2º.- COMUNICAR** a la Prof. Viviana Carrizo, Lic. Dolores Bonillo, a la Coordinación de Extensión Universitaria, y a quienes corresponda, a sus efectos.

  
Ing. Estela Gómez  
Secretaria  
Sede Regional Tartagal – U.N.Sa.



  
Esp. Graciela Andreani  
Directora  
Sede Regional Tartagal – U.N.Sa.