



Universidad Nacional de Córdoba
2020 - Año del General Manuel Belgrano

Resolución Decanal

Número:

Referencia: EX-2020-00223914-UNC-ME#FCA - "Manipulación de Alimentos en el Hogar"

VISTO:

La presentación efectuada a Nº DE ORDEN 2, por la Biól. (M.Sc.) Sandra Beatriz KOPP, Legajo 33.967, *Profesor Adjunto de la Catedra de Biología Celular de la FCA-UNC*, por la cual solicita autorizar y convalidar la realización de la Charla: "Manipulación de Alimentos en el Hogar", llevada a cabo el día 27 de Octubre de 2020, por medio de la plataforma de *Google Meet*, y;

CONSIDERANDO:

Que la mencionada Charla se enmarca en el CONVENIO ESPECÍFICO DE COOPERACIÓN Y ASISTENCIA TÉCNICA ENTRE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE CÓRDOBA - FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y MUNICIPALIDAD ESTACIÓN JUAREZ CELMAN" – R.D. Nº 447/17.

Que la misma tiene como objetivos: *-Incorporar conceptos básicos de la manipulación de alimentos en el hogar; Conocer los riesgos de una manipulación incorrecta.*

Que se tiene en cuenta lo informado por la Secretaria de Extensión.

Por ello

EL DECANO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS

AD REFERENDUM DEL HONORABLE CONSEJO DIRECTIVO

RESUELVE:

ARTICULO 1º: *Autorizar y Convalidar* la realización de la Charla: "Manipulación de Alimentos en el Hogar", llevada a cabo el día 27 de Octubre de 2020, por medio de la *plataforma de Google Meet*, con un cupo *25 personas*. La asistencia y acreditación de esta actividad se llevó a cabo SIN COSTO alguno, estando destinado a: Miembros de la Comunidad de Estación Juárez Celman y Público en General. *Según Res. H.C.D. Nº 250/2009, se sugiere otorgar a los alumnos los*

créditos que correspondan para acreditar en el Espacio Curricular Formación Integral del Plan de Estudios 2004.

RESPONSABLE: **Biól. (M.Sc.) Sandra Beatriz KOPP**

ORGANIZADORES Y/O COORDINADORES: Municipalidad de Estación Juárez Celman: Intendente, Myriam Prunotto. Secretario de Desarrollo Ciudadano, Martín ÁLVAREZ; Facultad de Ciencias Agropecuarias: Directora Compromiso Social Estudiantil: Ing. Agr. María Rosa MONDINO y Dra. María Alejandra PÉREZ.

DOCENTE DISERTANTE DE LA FCA: **Ing. Agr María Rosa MONDINO**

CONTENIDOS:

- Conceptos básicos (inocuidad alimentaria)
- Clasificación de los alimentos (Alto riesgo, bajo riesgo)
- Contaminación en alimentos (directa e indirecta)
- Elementos que usamos al momento de cocinar (virulanas, trapos, tablas, tupper) Usos, recomendaciones, limpieza
- Limpieza de elementos de uso frecuente (mate, bombillas, horno, termos, parrilla)
- ¿Al momento de ir a hacer las compras tenemos en cuenta? Enlatados, rotulado de los alimentos, productos vencidos.

ARTICULO 2º: Por Mesa de Entradas comuníquese a las Secretarías de Extensión, de Asuntos Académicos, Asuntos Estudiantiles y General. Cumplido, dese amplia Difusión. Cumplido, Archívese.