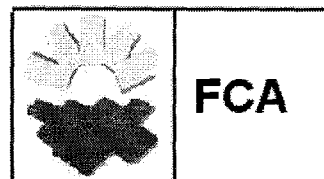


FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS  
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CORDOBA  
DECANATO



Ing. Agr. Félix Aldo Marrone N° 746 - Ciudad Universitaria  
Tel. 0351-4334120 E-mail: fcaunc@agro.unc.edu.ar

CUDAP:EXP-UNC: 0031700/2018

**VISTO:**

La presentación efectuada por el Ing. Agr. Gabriel Augusto MANERA, por la cual solicita autorizar el dictado de diversos Talleres; y

**CONSIDERANDO:**

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

Que se tiene en cuenta el Despacho Formulado por las Comisiones Internas de este Cuerpo.

Por ello

**EL HONORABLE CONSEJO DIRECTIVO  
DE LA FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS  
RESUELVE:**

**ARTÍCULO 1°:** Autorizar el dictado de cinco capacitaciones denominadas:

- "TALLER DE ELABORACIÓN ARTESANAL DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS"- programado para el día 27 de Julio de 2018;
- "TALLER DE ELABORACIÓN ARTESANAL DE EMBUTIDOS Y SALAZONES" - programado para el día 15 de Agosto de 2018;
- "TALLER DE ELABORACIÓN ARTESANAL DE CONFITURAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS" - programado para el día 07 de Septiembre de 2018;
- "TALLER DE ELABORACIÓN ARTESANAL DE PRODUCTOS LÁCTEOS" - programado para el día 02 de Octubre de 2018;
- "TALLER DE ELABORACIÓN ARTESANAL DE ESCABECHES" - programado para el día 08 de Noviembre de 2018;

Los mismos tendrán una duración de 9 horas cada uno, en el horario de 9:00 a 18:00 hs, en las instalaciones del Edificio Central del Campo Escuela de la FCA-UNC, con un costo de \$ 600 para cada uno de los talleres, a excepción del Taller de Elaboración de Embutidos y Salazones cuyo costo asciende a los \$ 800.

Se otorgará 2 (dos) becas completas por Taller para estudiantes de la FCA-UNC y se bonificará un 10 % para aquellos inscriptos que hayan abonado el total del Taller al día antes de la realización del mismo. Destinados a **Micro emprendedores, estudiantes, docentes y Público en General**, con un cupo de 25 participantes por Taller.

ORGANIZADORES Y DISERTANTES DE LA FCA-UNC:

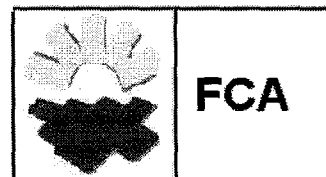
- Ing. Agr. Gabriel A. MANERA, Leg. N° 32.013 – estará a cargo de los talleres de: Conservas, Confituras y Escabeche;
- Ing. Agr. Ana Judith LAMBIR JACOBO, Leg. N° 46.127– estará a cargo del taller de: Productos Lácteos;
- Ing. Agr. Vanesa CADELAGO, Leg. N° 36.552 – estará a cargo del taller de: Embutido y Salazones.

COLABORADORES:

El Ing. Agr. Gabriel A. MANERA, para el de Embutidos y Salazones y el de Productos Lácteos; la Ing. Agr. Vanesa CADELAGO para los de Conservas y la Ing. Agr. Ana Judith LAMBIR JACOBO para los de Confituras y Escabeches.



FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS  
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CORDOBA  
DECANATO




Ing. Agr. Félix Aldo Marrone N° 746 - Ciudad Universitaria  
Tel. 0351-4334120 E-mail: fcaunc@agro.unc.edu.ar

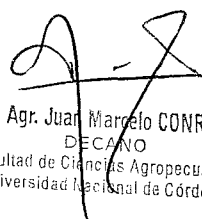
Los ingresos de la liquidación definitiva de los Talleres serán utilizados para cubrir los gastos realizados y el excedente para capacitación del personal de la Cátedra de Industrias Agrícolas.

*Se sugiere otorgar a los alumnos los créditos que correspondan para acreditar en el Espacio Curricular Formación Integral del Plan de Estudios 2004.*

**ARTÍCULO 2°:** Por mesa de entradas, notifíquese a la Secretaria General Secretaria de Extensión y por su intermedio a los interesados y dese amplia difusión, comuníquese al Área de Personal y Sueldo y al Área Económico Financiera. Cumplido, archívese.

**DADA EN LA SALA DE SESIONES DEL HONORABLE CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS A LOS VEINTINUEVE DÍAS DEL MES DE JUNIO DEL AÑO DOS MIL DIECIOCHO.**

  
Ing. Agr. (Dr.) E. ARIEL RAMPOLDI  
Secretaría General  
Facultad de Ciencias Agropecuarias  
UNC

  
Ing. Agr. Juan Marcelo CONRERO  
DECANO  
Facultad de Ciencias Agropecuarias  
Universidad Nacional de Córdoba

**RESOLUCION N°: 466**  
E.D./