



Universidad Nacional de Córdoba  
2019

**Resolución H. Consejo Directivo**

**Número:**

**Referencia:** CUDAP:EXP-UNC:0016944/2019

---

**VISTO:**

La presentación efectuada por el Ing. Agr. Gabriel Manera, por la cual solicita la autorización para la realización de siete capacitaciones; y

**CONSIDERANDO:**

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

Que se tiene en cuenta el Despacho de las Comisiones internas de este cuerpo.

Por ello

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

**RESUELVE:**

**ARTÍCULO 1º:** Autorizar la realización de siete capacitaciones denominadas:

- "TALLER DE ELABORACIÓN ARTESANAL DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS" - programado para el día 17 de Mayo de 2019;
- "TALLER DE ELABORACIÓN ARTESANAL DE EMBUTIDOS FRESCOS, SECOS Y COCIDOS" - programado para el día 15 de Junio de 2019;
- "TALLER DE ELABORACIÓN ARTESANAL DE CONFITURAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS" - programado para el día 06 de Julio de 2019;
- "TALLER DE ELABORACIÓN ARTESANAL DE ESCABECHES" - programado para el día 07 de Agosto de 2019;
- "TALLER DE ELABORACIÓN ARTESANAL DE PRODUCTOS LÁCTEOS" - programado para el día 15 de Agosto de 2019;
- "TALLER DE ELABORACIÓN ARTESANAL DE SALAZONES Y FIAMBRES" - programado para el día 13 de Septiembre de 2019;

- "TALLER DE ELABORACIÓN ARTESANAL DE DELICATESSEN - programado para el día 21 de Octubre de 2019;

Destinados a **Micro emprendedores, estudiantes, docentes y Público en General**, con un cupo de 25 participantes por Taller, con 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. El arancel será de \$ 800 para participantes en general para todos los talleres, a excepción del Taller de Elaboración de Embutidos, Salazones y Delicatessen cuyo costo asciende a los \$ 1050. Para los estudiantes de la FCA-UNC, se prevé un cupo equivalente al 8% del total de participantes de cada Taller en forma GRATUITA y se bonificará un 10 % para aquellos inscriptos que hayan abonado el total del Taller al día antes de la realización del mismo. 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.

#### ORGANIZADORES Y DISERTANTES DE LA FCA-UNC:

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

#### COLABORADORES:

El Ing. Agr. Gabriel A. MANERA, para el de Embutidos, Salazones y fiambres y Delicatessen 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.

*Segun Res. H.C.D. N° 250/2009, otorgar a los estudiantes los créditos que correspondan para acreditar en el Espacio Curricular Formación Integral del Plan de Estudios 2004.*

**ARTÍCULO 2º:** Por Mesa de Entradas comuníquese a la Secretaría General, a la Secretaría de Ciencia y Tecnología. Cumplido comuníquese a los interesados. Cumplido archívese.

DADA EN LA SALA DE SESIONES DEL HONORABLE CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS A LOS VEINTICUATRO DÍAS DEL MES DE MAYO DEL AÑO DOS MIL DIECINUEVE.

