



Universidad Nacional de Córdoba
1983/2023 - 40 AÑOS DE DEMOCRACIA

Resolución de Dirección

Número:

Referencia: Elaboración y controles de calidad en cerveza artesanal EX2022-00863919-unc-me#cnm

VISTO

La propuesta de capacitación para estudiantes de 3° año de Nivel Pregrado de la Tecnicatura Superior en Bromatología, del Colegio Nacional de Monserrat, presentada por la prof. Lic. Anabela Mariani, y

CONSIDERANDO

Que la industria alimentaria requiere actualización permanente.

Que la propuesta de capacitación está diseñada para adquirir conocimientos y herramientas necesarias para la elaboración y el control de calidad de cervezas artesanales.

Que los contenidos se ajustan a los lineamientos del Plan de Estudios de la carrera Tecnicatura Superior en Bromatología de Nivel Pregrado del Colegio Nacional de Monserrat.

Que los disertantes, Luis Alesio Cragolini, DNI 20.783.566, y Jessica Belén Bilurón, DNI 34.659.388, tienen amplia trayectoria y pertenecen al Centro Integral de Bebidas Artesanales, firma CIBART SRL, CUIT 30-71531674-5.

Que los mencionados oradores han ofrecido compartir sus conocimientos y experiencias ad honorem.

Que la Secretaría de Asuntos Académicos del Colegio elevó un informe favorable de la propuesta presentada.

Por ello,

EL DIRECTOR DEL COLEGIO NACIONAL DE MONSERRAT

RESUELVE:

Art.1- Agradecer la realización de la capacitación Elaboración y Controles de Calidad en Cerveza Artesana, dictada por Luis Alesio Cragolini, DNI 20.783.566, y Jessica Belén Bilurón, DNI 34.659.388, el día 16 de agosto de 2022, de 8 a 11h, para tercer año comisión mañana, y de 19 a 22 h, tercer año comisión noche, ambas en el Laboratorio de Química del Colegio.

Art.2-Agradecer a la Coordinadora de la carrera de la Tecnicatura Superior en Bromatología, Prof. Lic. Anabella Mariani, DNI 34.316.625, Legajo 47583, como responsable académica y coordinadora de la mencionada capacitación.

Art.3-Protocolícese, publíquese, archívese.

