Universidad Nacional de Luján
Departamento de Tecnología

LUJÁN, 23 DE AGOSTO DE 2018

VISTO: La presentación efectuada por la docente Rosa Silvina RIOS, por la cual propone la realización del "Curso Extracurricular teórico-práctico: conceptos básicos sobre manipulación de alimentos para alumnos de escuela de educación especial", y

CONSIDERANDO:

Que la presentación cumple con los requisitos establecidos en las Disposiciones CDD-T N° 227/12 y CDD-T N°228/12, Reglamento y Formato para la presentación de actividades extracurriculares, respectivamente.

Que la Comisión Asesora Permanente de Actividades Extracurriculares y de Postgrado ha emitido dictamen favorable.

Que el Cuerpo trató y aprobó el tema en su sesión ordinaria del día 16 de agosto de 2018.

Por ello,

EL CONSEJO DIRECTIVO DEL DEPARTAMENTO DE TECNOLOGÍA
D I S P O N E:

ARTÍCULO 1°.- APROBAR la realización del "Curso Extracurricular teórico-práctico: conceptos básicos sobre manipulación de alimentos para alumnos de escuelas de educación especial", bajo la responsabilidad de la docente Rosa Silvina RIOS, según se detalla en el Anexo de la presente disposición.-

ARTÍCULO 2°.- DETERMINAR que la actividad no será arancelada.-

ARTÍCULO 3°.- Se entregarán certificados de asistencia.-

ARTICULO 4°.- Regístrese, comuníquese y archívese.-

DISPOSICIÓN DISPCD-TLUJ: 0000192-18

Lic. Norma V. VILLANO
Secretaria Consejo Directivo
Departamento de Tecnología

Ing. Fabián C. MARCHESOTTI
Vicedirector Decano
Departamento de Tecnología

Universidad Nacional de Luján
Departamento de Tecnología

ANEXO DE LA DISPOSICIÓN DISPCD-TLUJ: 0000192-18
"CURSO EXTRACURRICULAR TEÓRICO-PRÁCTICO: CONCEPTOS BÁSICOS SOBRE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS PARA ALUMNOS DE ESCUELA DE EDUCACIÓN ESPECIAL"

DOCENTE RESPONSABLE:	RÍOS, Rosa Silvina
DOCENTE CO-RESPONSABLE:	CALLONI, Silvia Adriana
DISERTANTES:	RÍOS, Rosa Silvina CALLONI, Silvia Adriana
COLABORADORES:	DEL GIOVANNINO, Manuela

OBJETIVO

Desarrollar tareas de acompañamiento y asesoramiento bajo la modalidad de taller teórico práctico que permita a los alumnos y docentes de la Escuela de Educación Especial N° 4 (CABA) experimentar los conocimientos sobre manipulación segura de alimentos.

DESTINATARIOS

Alumnos o docentes de la Escuela de Educación Especial N° 4 (CABA).

FECHA

El curso está previsto para el mes de agosto. En la Escuela de Educación Especial N°4, ubicada en Nicaragua 5732, en el Barrio de Palermo, CABA.

DURACIÓN

El curso tendrá una duración de 4 encuentros de 1 (una) a 2 (dos) horas presenciales.

CUPOS:

Mínimo: Un (1) docente y un (1) alumno participantes.
Máximo: Treinta (30) participantes.

ARANCELES

El curso no será arancelado.

///

Universidad Nacional de Luján
Departamento de Tecnología

///

CERTIFICACIÓN:

Se entregaran certificados de asistencia a los participantes que cumplan con al menos el 80% de las horas totales que demanda el desarrollo de la actividad.

TEMARIO:

Contenidos temáticos:
- El lavado de manos y ropa adecuada para la elaboración de alimentos.
- La correcta limpieza y desinfección de los utensilios de trabajo, instalaciones y equipos.
- Conducta personal en las zonas donde se manipula alimentos.
- Almacenamiento de materias primas y productos terminados.

Trabajos prácticos:
1: Realizar el lavado de manos con los participantes.
2: Ordenar los carteles según como se debe limpiar y desinfectar los utensilios, instalaciones y equipos.
3: Realizar la actividad de ordenamiento de las materias primas y producto terminados.
4: Cómo evitar las conductas personales no adecuadas

* * * * *

Lic. Norma V. VILLANO
Secretaria Consejo Directivo
Departamento de Tecnología

Ing. Fabián C. MARCHESOTTI
Vicedirector Decano
Departamento de Tecnología