



Universidad Nacional de San Luis
Facultad de Turismo y Urbanismo

VILLA DE MERLO, S.I., 18 MAR 2019

VISTO:

El EXP-USL: 0013286/2018, mediante el cual se tramitan las actuaciones vinculadas con el dictado del Taller de Extensión: EVALUACION SENSORIAL DE ALIMENTOS, y

CONSIDERANDO:

Que la propuesta tuvo como objetivos instruir y capacitar en los principios de la evaluación sensorial en los alimentos.

Que el curso se realizó a través de la Secretaría Académica y de Extensión de la FTU.

Que la Secretaría Académica avaló el dictado del taller.

Que el Consejo Académico Consultivo tomó la intervención que le compete.

Que Decanato ordenó su protocolización.

Por ello, y en uso de sus atribuciones,

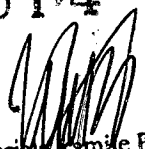
LA DECANA NORMALIZADORA DE LA FACULTAD DE TURISMO Y URBANISMO
RESUELVE:

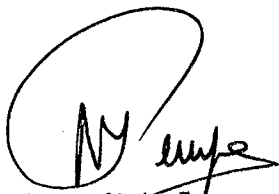
ARTÍCULO 1º.- Protocolizar el dictado del Taller de Extensión: EVALUACION SENSORIAL DE ALIMENTOS, de acuerdo con los fundamentos detallados en el Anexo I, que forma parte de la presente disposición.

ARTÍCULO 2º.- Autorizar a la Secretaría Académica y de Extensión a extender los certificados de aprobación y asistencia según se detalla en el Anexo II de la presente disposición.

ARTÍCULO 3º.- Comuníquese, insértese en el Libro de Resoluciones y archívese.

RESOLUCIÓN D. -Nº 014


Prof. Maribel Estelle Bonilla
Secretaría Académica y de Extensión
FTU-USL


Lic. Norma Gladys Pereyra
DECANA NORMALIZADORA
F.T.U. - U.N.S.L.



Universidad Nacional de San Luis
Facultad de Turismo y Urbanismo

ANEXO I

- 1 PROPUESTA: Taller
- 2 NIVEL Capacitación
- 3 DENOMINACIÓN: EVALUACION SENSORIAL DE ALIMENTOS
- 4 OBJETIVO : Instruir y capacitar en los principios de la evaluación sensorial de alimentos

- 5 FUNDAMENTO

La propuesta surge como una actividad de extensión universitaria con la finalidad de dar cumplimiento a objetivos propuestos en distintos proyectos de investigación y vinculación tecnológica en los que las docentes que lo proponen se encuentran trabajando. En esta propuesta de jornada-taller se pretende abordar la evaluación sensorial como una disciplina científica mediante la cual se evalúan las prioridades organolépticas de un producto a través del uso de los sentidos humanos, contemplando ventajas y desventajas en la elección de las distintas técnicas, en el marco de un sistema productivo/ o comercial. Para los comunicadores, los atributos más importantes de un producto lo constituyen sus características organolépticas. Son estas las que determinan las preferencias individuales y su grado de aceptación. La forma más directa de medir la aceptación de un producto es mediante la evaluación que el hombre realiza de las propiedades organolépticas de dichos productos (aroma, color, aspecto, sabor); y esto es a través de la evaluación sensorial. Actualmente la evaluación sensorial se considera una herramienta impredecible que permite obtener información sobre los aspectos de la calidad y /o aceptación de un producto, a los que no se puede tener acceso con otras técnicas analíticas más sofisticadas.

Esta capacitación por lo tanto, se enmarca dentro del proyecto de vinculación tecnológica "Lúpulo en el Paralelo 32" (Convocatoria Universidad agregando valor 2017 . SPU.RESOL- 2017-5157- APN-SECPU ME), en cuyo objetivo se propuso capacitar a los integrantes del proyecto en calidad de cerveza, a fin de que actúen como vectores para el fortalecimiento de estas producciones como un producto turístico con identidad regional, como así también se enmarca dentro del proyecto de investigación " Características químicas de aceites esenciales e infusiones de peperinas y definición de descriptores organolépticos "PROIPRO-UNSL 2018, buscando aplicar la evaluación sensorial sobre aceites esenciales e infusiones, determinando la aceptabilidad de los mismos por parte de los consumidores.

- 6 MODALIDAD: Teórico-prácticas

- 6.1- DEL CURSADO: De carácter presencial
- 6.2- DE LA EVALUACION: Sin evaluación
- 6.3- CERTIFICACION : De asistencia para los participantes y certificación a los docentes Responsables.

Disertantes: Dr. RUBÉN OLMEDO, DNI 27.957.700 (FCA-UNC)



Universidad Nacional de San Luis
Facultad de Turismo y Urbanismo

Colaboradores: Dra. ARIANA POSADAZ, DNI 25.136.671

Dra. SONIA OCAÑO, DNI 22.277.107

7 CARACTERISTICAS

CREDITO HORARIO: Taller de 8 hs reloj

FRECUENCIA: UN (1) Encuentro

CRONOGRAMA DE CURSADO: Jueves 22 de Noviembre de 2018, Horario de 9hs a 18:30 hs

FECHA DE INICIO: 1 de Agosto

CUPOS DE INSCRIPTOS: 25 asistentes.

ARANCEL: Alumnos FTU \$100- Docentes \$250 y Público en General \$400

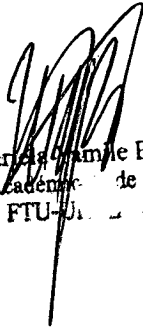
Becas 100% para integrantes de los proyectos mencionados (se pasara un listado).

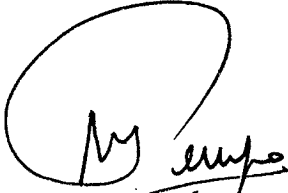
LUGAR: Campus Universitario Barranca Colorada, Av. Libertador San Martín s/n. Villa de Merlo.

DESTINATARIOS: Dirigido a docentes y alumnos de la Carrera TUPPA y otras carreras de la FTU, Elaboradores, artesanos, productores y público en general (sin requisitos previos).

DOCENTE: Dra. Ariana POSADAZ DNI 25.136.671
Dra. Sonia OCAÑO DNI 22.277.107

ANEXO I RESOLUCION D.-N° 014


Prof. Mariana Bonilla
Secretaria Académica de Extensión
FTU - U.N.S.L.


Lic. Norma Gladys Pereyra
DECANA NORMALIZADORA
FTU - U.N.S.L.



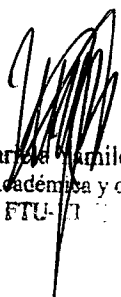
Universidad Nacional de San Luis
Facultad de Turismo y Urbanismo

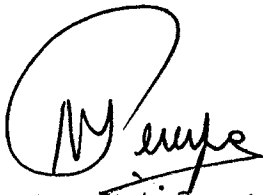
ANEXO II

Nómina de ASISTENTES

NIETO, FACUNDO	38.749.386
VENERO, CAMILA	40.649.116
GALLI, CAROLINA	20.572.815
LEAL, MYRIAM DEL VALLE	24.529.461
BOMBELLI, GUILLERMO IGNACIO	5.099.109
GARCIA, MARIA DE LOS DOLORES	13.139.073
GUTIERREZ, EMILIANO NEIEL	41.571.809
COSTADONE, MELIA NATALIA	92.567.736
CORNEJO, ANAHI VALERIA	33.371.500
MONTANI, MARIA CELINA	36.329.862
VEIGA MACHADO, JULIO CESAR	27.203.628
ORUE, DANIEL	22.722.633

ANEXO II RESOLUCION D.-N° 014


Prof. Mariana Marile Bonilla
Secretaria Académica y de Extensión
FTU-1


Lic. Norma Gladys Pereyra
DECANA NORMALIZADORA
F.T.U. - U.N.S.L.