Capacitación para gastronómicos y reposteros en la Facultad de Alimentos

El p**róximo 3 de octubre** continuarán las actividades programadas en el marco   del  Proyecto de Extensión Universitaria,  denominado **“Asistencia Tecnológica y Didáctico Productiva en la  Promoción y Fomento de la Economía Social en la Región de Salto Grande”**, en esta oportunidad  destinadas a los elaboradores gastronómicos y reposteros. **Los interesados podrán inscribirse de lunes a viernes en la Facultad de Ciencias de la Alimentación, por la mañana de 9 a 12, en Secretaría de Extensión, y  por  la tarde en el horario de 18 a 21 en Mesa de Entrada.** (Av. Mons Tavella 1450).

Este proyecto propone como objetivo la transmisión de conocimientos técnicos específicos, y lograr concientizar sobre los distintos temas vinculados a las diversas problemáticas en las Buenas Prácticas de Manufactura, atendiendo como prioridad la inocuidad de materias primas, productos en elaboración y productos alimenticios procesados.

**Las Instituciones y organizaciones intervinientes son la Facultad de Ciencias de la Alimentación (UNER), Instituto de Control de Alimentos y Bromatología,  Municipalidad de Concordia, CAFESG e INTA, todas integrantes de la Mesa de Gestión Local para la Economía Social Solidaria  (MeGLESS)**.

 **Jornada de Capacitación**

**3 de octubre de 2014**

**Proyecto: “Asistencia Tecnológica y Didáctico Productiva en la Promoción y Fomento de la Economía Social en la Región de Salto Grande”**

**Buenas Prácticas en Manufactura**

**PROGRAMA**

**14:00hs - 14:15hs**. Acreditación. Bienvenida. Coordinación: Ing. Horacio Martínez

**14:15hs – 14:30hs**. Introducción en Economía Social.

 Disertantes: Sra. Alba Ponce y Ricardo Barrientos

**14:30hs -15:15hs.** Buenas Prácticas en Manufactura. Régimen de habilitaciones.

 Disertante: Prof. Hilda Roussserie

**15:15hs- 15:30hs.** Intervalo

**15:30hs – 16:30hs.** Contaminación y conservación de alimentos. Sanitización de

 establecimientos y utensilios.

 Disertante: Ing. Horacio Martinez

**16:30hs – 17:00hs.** Análisis y evaluación

  

  