



00225 / 19

Universidad Nacional de Lanús.

Lanús, 13 NOV 2019

VISTO, el expediente N° 1725/19 de fecha 13 de septiembre de 2019, y el expediente N° 2234/19 correspondiente a la 9ª Reunión del Consejo Superior del año 2019 y,

CONSIDERANDO:

Que, tal como se expresa en los lineamientos institucionales, constituye un objetivo primordial para esta Universidad, además de la oferta académica de grado y posgrado, el desarrollo de programas y proyectos destinados a mejorar la calidad de vida, el nivel educacional y las posibilidades de capacitación continua de los docentes de Lanús y sus zonas de influencia;

Que, la Dirección de la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, dependiente del Departamento de Desarrollo Productivo y Tecnológico, en articulación con la Escuela de Oficios "Felipe Vallese" y la Dirección de Educación Permanente, en aras de continuar consolidando la integración con la comunidad, impulsa la realización del "Curso de Panes Especiales";

Que, por la Resolución del Consejo Superior N°117/16 se aprobó el Reglamento de Cooperación de esta Universidad, cumpliéndose el circuito administrativo correspondiente en la intervención de la Dirección de Cooperación;

Que, el Consejo Superior en su 9ª Reunión del año 2019, ha analizado la propuesta y la misma ha sido objeto de tratamiento específico por parte de la Comisión de Administración e Infraestructura, sin encontrar objeciones;

Que, es atributo del Consejo Superior normar sobre el particular, conforme a lo establecido en el Artículo N° 31, inciso m), del Estatuto de la Universidad Nacional de Lanús;

Por ello,

EL CONSEJO SUPERIOR
DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE LANUS
RESUELVE

ARTICULO 1º: Aprobar el Curso y presupuesto de "Panes Especiales" dependiente del Departamento de Desarrollo Productivo y Tecnológico conforme el Anexo de seis (6) fojas que forma parte integrante de la presente Resolución.

ARTICULO 2º: Autorizar a la Secretaría de Administración a efectuar la ejecución del presupuesto aprobado en el Artículo 1º con imputación a recursos propios provenientes del curso efectivamente dictado.

Jorge Ezequiel Ivanis
Consejero Superior
Universidad Nacional de Lanús

ANA MARIA JARAMILLO
Rectora
Universidad Nacional de Lanús


Sr. Daniel López
Consejo Superior
Universidad Nacional de Lanús




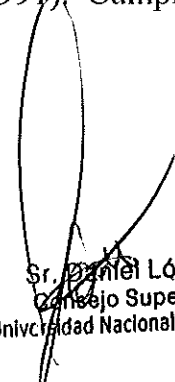
Universidad Nacional de Lanús

00225 / 19

ARTICULO 3º: Regístrese, comuníquese y notifíquese en los términos del Artículo 40 del Reglamento de la Ley Nacional de Procedimientos Administrativos, aprobado por el Decreto N° 1759/72 (t.o. 1991). Cumplido, archívese


Jorge Ezequiel Ivanis
Consejero Superior
Universidad Nacional de Lanús


ANA MARIA JARAMILLO
Rectora
Universidad Nacional de Lanús


Sr. Daniel López
Consejero Superior
Universidad Nacional de Lanús



Universidad Nacional de Lanús

00225 / 19

ANEXO

Nombre del Proyecto: CURSO DE PANES ESPECIALES

Dimensión: Curso de capacitación

Adscripción: Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos en articulación con la Dirección de Educación Permanente y Escuela de Oficios Felipe Vallese. En convenio con la empresa CALSA

Descripción del Proyecto:

Síntesis del Proyecto:

Es un curso de capacitación destinado a personas de la comunidad con conocimientos básicos en panadería.

El curso dura 20 horas; distribuidas en 4 clases de 5 horas presenciales en el mismo mes.

Régimen de cursada: Presencial, 4 clases de 5 horas cada una.

Requisitos para la apertura: 8 inscriptos que abonen la cuota, máximo 20 estudiantes.

Con el dinero percibido de las cuotas pagadas por los estudiantes se adquirirán insumos para el dictado de este curso así como el pago de los honorarios del docente a cargo.

Se adjunta Presupuesto como Anexo A.

Fundamentación:

El pan es un alimento que ha sido consumido desde que el hombre comenzó la práctica de la agricultura. Por lo tanto, su historia es paralela a la del aprovechamiento de los cereales, aproximadamente desde el año 8.000 A.C.

En Argentina, debido a la tradición arraigada europea y a la inmigración de 1800, el consumo de pan fresco y otros productos de panadería siempre ha estado relacionado al origen español e italiano de nuestra población. El consumo de pan de panadería alcanza el 90% del per cápita nacional de pan.

El sector de la panificación es uno de los más versátiles del mercado, ya que sus productos pueden adaptarse fácilmente a las crecientes tendencias referidas a salud, a diversos formatos y estilos con distintos tipos de harina, frutos y granos, entre otros. La

Jorge Ezequiel Ivanis
Consejero Superior
Universidad Nacional de Lanús

ANA MARIA JAHAMILLO
Rectora
Universidad Nacional de Lanús

Sr. Daniel López
Consejero Superior
Universidad Nacional de Lanús



00225 / 19

Universidad Nacional de Lanús

reinvención de sabores y formatos debe ser continua a modo de cubrir la demanda de consumidores más conscientes de los alimentos que incorporan.

Con el dictado de este curso se brindará a los estudiantes conocimientos básicos para la realización de panes especiales orientados al cuidado de la salud, para poder mejorar su desempeño en el área de panadería y pastelería de emprendimientos propios y/o de establecimientos de distinta envergadura, como panadería artesanal, confiterías/pastelerías; bares, patios de comidas, servicios de catering en general.

Objetivo:

Brindar conocimientos básicos sobre la realización de panes especiales.

Actividades a desarrollar:

Se dictarán 4 clases presenciales de 5 horas. Las clases se dictarán los martes.

Se dictarán clases teóricas-prácticas, con aplicación directa de la teoría con preparación práctica que contempla el curso. La primera hora se dictará la teoría y las 4 horas siguientes se destinarán a la práctica de elaboración de productos.

a) Al finalizar el curso se tomará una evaluación de desempeño en la elaboración de los productos desarrollados durante el curso, de forma presencial. La misma será ponderada en forma numérica, del 1 al 10, siendo necesario alcanzar la nota 4 (cuatro) para su aprobación.

Contenidos: Detallados en Anexo B.

Horas semanales destinadas al Proyecto: 5 horas

Cantidad de meses: 1 mes. Se repite el curso cada vez que se llega al número de inscriptos mínimo.

Necesidades técnicas:

- Notebook y proyector: provistos por la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
- Dictado de clases: Planta Piloto de Panificados, situada en la Escuela de Oficios "Felipe Vallese"
- Materias primas y utensilios específicos provistos por la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos y CALSA.

Jorge Ezequiel Ivanis
Consejero Superior
Universidad Nacional de Lanús

ANA MARÍA JARAMILLO
Rectora
Universidad Nacional de Lanús

S. C. O. J. J. J. J. J.
Consejo Superior
Universidad Nacional de Lanús



00225 / 19

Universidad Nacional de Lanús

Docente participante:

Nombre y Apellido: Lic. Florencia Lauría (exclusiva)

CUIL/CUIT: 27-25878783-3

Depto: Departamento de Desarrollo Productivo y Tecnológico


Dedicación: 10 horas destinadas al dictado del curso, por lo cual se solicitará ampliación de su designación para el cobro por fuera de su dedicación exclusiva actual.

Nombre y Apellido: Pastelero Profesional

CUIL/CUIT: -----

Depto: Departamento de Desarrollo Productivo y Tecnológico


Dedicación: 10 horas (contrato de locación de servicios)



Jorge Ezequiel Ivanis
Consejero Superior
Universidad Nacional de Lanús



ANA MARIA JARAMILLO
Rectora
Universidad Nacional de Lanús



Sr. Daniel López
Consejo Superior
Universidad Nacional de Lanús



00225 / 19

Universidad Nacional de Lanús

ANEXO A
PRESUPUESTO – CURSO DE PANES ESPECIALES

Duración: 4 días de clases de 5 horas.

Las clases serán presenciales todos los martes.

Cantidad de estudiantes por grupo: mínimo 8 inscriptos que abonan el curso.

1. FINANCIAMIENTO**1.1 Ingreso por cuotas**

Nombre del Curso	Cantidad mínima de inscriptos	Valor de cuota (\$)	Cantidad de cuotas	Total de \$
Curso de Panes Especiales	8	\$ 1.500	1	\$ 12.000
Total de Ingresos				\$ 12.000

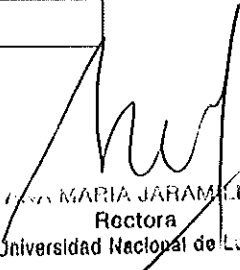
2. EGRESOS**2.1 Honorarios Docentes / No Docentes / Contratados**

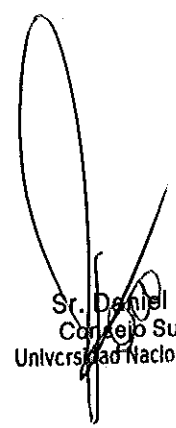
Nombre del Curso	Apellido y Nombre	Cargo	Costo Valor Hora (\$)	Horas presenciales	Total de \$
Curso de Panes Especiales	Lauria Florencia	Docente	\$ 350	10 hs	\$ 3.500
	Pastelero Profesional	Contratación	\$ 350	10 hs	\$ 3.500
Total de Egresos					\$ 7.000

2.2 Insumos y Material didáctico

Insumos y Material didáctico	\$ 4.000
------------------------------	----------


Jorge Ezequiel Ivanis
Consejo Superior
Universidad Nacional de Lanús


MARIA JARAMILLO
Rectora
Universidad Nacional de Lanús


Sr. Daniel López
Consejo Superior
Universidad Nacional de Lanús



00225 / 19

Universidad Nacional de Lanús


3. RESUMEN


Cálculo por la apertura de una comisión del curso con el mínimo de estudiantes:


Total de Ingresos estimados	\$ 12.000
Total de Egresos estimados	\$ 11.000
Utilidad	\$ 1.000

4. OBSERVACIONES

- La Directora de la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos certificarán las horas y/o tareas efectivamente dictadas.
- En caso de suspensión del curso por no alcanzar el mínimo de inscriptos se reintegrará el dinero a los estudiantes.


Jorge Ezequiel Ivanis
Consejero Superior
Universidad Nacional de Lanús


ANA MARIA JARAMILLO
Rectora
Universidad Nacional de Lanús


Sr. Daniel López
Consejero Superior
Universidad Nacional de Lanús



ANEXO B


CONTENIDOS DEL CURSO DE PANES ESPECIALES

PARTE A: PANES SALUDABLES

- Tendencias de saludabilidad en la panadería.
- Desarrollo de panes especiales con semillas, desarrollo de panes con diferentes harinas y cereales.
- Manejo e hidratación correcta de las masas.
- Modelado de panes.

PARTE B: PANES CON ALTA HIDRATACIÓN


- Elaboración de ciabatta, elaboración de focaccia, elaboración de baguettes tradicional.
- Manejo de hidratación correcta de las masas.



Jorge Ezequiel Ivanis
Consejero Superior
Universidad Nacional de Lanús



ANA MARIA JARAMILLO
Rectora
Universidad Nacional de Lanús



Sr. Daniel López
Consejo Superior
Universidad Nacional de Lanús