



Universidad Nacional de Río Cuarto
Facultad de Ciencias Exactas,
Físico-Químicas y Naturales

"2024 - AÑO DE LA DEFENSA DE LA VIDA,
LA LIBERTAD Y LA PROPIEDAD"

RÍO CUARTO, 19 de diciembre de 2024.

VISTO la propuesta del dictado de **TALLERES DE RECALIFICACIÓN LABORAL**, presentada por la Secretaría de Extensión de esta Facultad, a desarrollarse en el marco de las actividades del Centro Universitario de Formación Integral para el Trabajo (CUFIT); y

CONSIDERANDO:

Que los mencionados talleres se constituyen en propuestas de recalificación laboral (Resolución de Consejo Superior Nro 019/2024), destinado a público en general.

Que, los mismos serán organizados por la Secretaría de Extensión de la Facultad y los Departamentos de Computación y de Microbiología e Inmunología de esta Facultad.

Que la Facultad de Ciencias Exactas Físico-Químicas y Naturales avala este tipo de actividades por considerarlas de gran importancia como instancias de formación.

Por ello y en uso de las atribuciones que le confiere el Artículo 32 del Estatuto de la Universidad Nacional de Río Cuarto.

**EL CONSEJO DIRECTIVO
DE LA FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS
FÍSICO-QUÍMICAS Y NATURALES**

RESUELVE:

ARTICULO 1ro.- Aprobar la propuesta del dictado de los **TALLERES DE RECALIFICACIÓN LABORAL**, presentado por la Secretaría de Extensión de esta Facultad, a desarrollarse en el marco de las actividades del Centro Universitario de Formación Integral para el Trabajo (CUFIT); ello durante el año 2025, según obra en Anexo de la presente.

ARTICULO 2do.- Elevar a la **Secretaría de Extensión y Desarrollo de la Universidad Nacional de Río Cuarto**, para su tratamiento.

ARTICULO 3ro.- Regístrese, comuníquese. Tomen conocimiento las Áreas de competencia. Cumplido, archívese.

DADA EN LA SALA DE SESIONES DEL CONSEJO DIRECTIVO DE ESTA FACULTAD, A LOS DIECIOCHO DÍAS DEL MES DE DICIEMBRE DEL AÑO DOS MIL VEINTICUATRO.

RESOLUCIÓN Nro.: 464/2024



Universidad Nacional de Río Cuarto
Facultad de Ciencias Exactas,
Físico-Químicas y Naturales

"2024 - AÑO DE LA DEFENSA DE LA VIDA,
LA LIBERTAD Y LA PROPIEDAD"

A N E X O
PROGRAMAS
FORMULARIO DE LOS TALLERES

1. Taller de capacitación			
MANIPULACIÓN SEGURA DE ALIMENTOS			
2. Organizado por (Sec. de Ext UNRC o Sec. de Ext de las Unidades Académicas)			
Sec. de Extensión Facultad de Ciencias Exactas, Físico-Químicas y Naturales (FCEFQyN)			
3. Organismos/Instituciones asociadas			
No corresponde			
4. Capacitador Coordinador o responsable de la actividad			
Dra. Daniela Lombardo			
<i>En caso de no pertenecer a la UNRC, adjunte CV (máximo 3 pág.) firmado. Debe incluir la siguiente información: Nombre/s y apellido/s, e-mail personal e institucional, documento de identidad, título obtenido, cargo actual, institución de pertenencia.</i>			
5. Capacitadores Colaboradores			
Nombre completo	DNI	Horas de participación en el dictado	Lugar de pertenencia
Dra. Mariana García	26385501	25	Dpto. de Microbiología e Inmunología, FCEFQyN, UNRC
Dra. Ma. Silvina Alaniz Zanon	33359026	25	Dpto. de Microbiología e Inmunología, FCEFQyN, UNRC
Dra. Verónica Natalia Sgroy	28173717	10	Dpto. de Microbiología e Inmunología, FCEFQyN, UNRC
Mic. Rosana Liz Garnica	20080008	10	Dpto. de Microbiología e Inmunología, FCEFQyN, UNRC
Dra. Marcela Moressi	18562581	5	Dpto. de Química, FCEFQyN, UNRC
<i>En caso de no pertenecer a la UNRC, adjunte CV de cada tallerista (máximo 3 pág.) firmado. Debe incluir la siguiente información: Nombre/s y apellido/s, e-mail personal e institucional, documento de identidad, título obtenido, cargo actual, institución de pertenencia.</i>			
6. Duración total del taller (especificadas en horas reloj)			
65 h			
7. Programa			



Teoría:

MÓDULO 1: Conceptos generales de Manipulación de Alimentos. Tipos de alimentos (definiciones, composición, alteraciones). Aspectos nutricionales y conceptos generales del análisis composicional de los alimentos. Alimento genuino o normal. Alimento alterado. Alimento adulterado. Alimento falsificado. Alimento contaminado. Cadena agroalimentaria. Introducción a la Seguridad Alimentaria. Rol del manipulador de alimentos. Normativa y actores relacionados al control de alimentos.

MÓDULO 2: Alimentos seguros. Concepto de alimentos seguros. Concepto de peligro y riesgo. Clasificación de peligros: físicos, químicos y biológicos. Microorganismos y su clasificación. Factores que influyen en el desarrollo microbiano. Alimentos de alto y bajo riesgo.

MÓDULO 3: Cinco claves de la inocuidad alimentaria. Clave 1: Higiene: higiene personal, lavado de manos, vestimenta adecuada, estado de salud del manipulador, hábitos en el trabajo. Manejo de residuos. Limpieza y desinfección. Control de plagas. Clave 2: Utilización de agua y alimentos seguros: Agua segura. Clave 3: Conservación de alimentos a temperaturas seguras. Procedimientos adecuados de almacenamiento, descongelado, transporte de materias primas y producto terminado. Clave 4: Separar alimentos crudos de cocidos: Contaminación cruzada directa e indirecta. Clave 5: Cocinar completamente los alimentos.

MÓDULO 4: Enfermedades transmitidas por alimentos (ETA). Fuentes de contaminación, agentes etiológicos, alimentos asociados, grupos de riesgo. Vías de transmisión de ETA. Infección alimentaria. Toxoinfección alimentaria. Intoxicación alimentaria. ETA más comunes: Salmonelosis, Shigelosis, Intoxicación y toxoinfección por *Bacillus cereus*, intoxicación estafilocócica, botulismo, toxoinfección por *Clostridium perfringens*, gastroenteritis por *Escherichia coli* patógenas, SUH, triquinelosis, cólera, hepatitis A.

MÓDULO 5: Sistemas de gestión de inocuidad de alimentos. Buenas Prácticas Agrícolas (BPA). Buenas Prácticas Pecuarias. Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES). Manejo integrado de plagas (MIP).

Trabajos Prácticos:

- Análisis de superficies vivas e inertes con y sin tratamiento de limpieza, higiene y desinfección.
- Procedimientos de aislamiento e identificación de microorganismos productores de ETA en alimentos.
- Limpieza, desinfección y acondicionamiento de materiales y lugares de trabajo.

8. Modalidad de dictado, cronograma y evaluación

Modalidad de dictado:

Presencial y/o virtual

Las clases se dictarán en 2-3 h una vez por semana en modalidad presencial y/o virtual en el caso de la teoría. Las clases prácticas se dictarán en forma presencial en los laboratorios.

Cupo: mínimo 15, máximo 40 personas

Evaluación:

Cada módulo tendrá una modalidad de taller teórico-práctico con el 80 % de asistencia.



Universidad Nacional de Río Cuarto
Facultad de Ciencias Exactas,
Físico-Químicas y Naturales

"2024 - AÑO DE LA DEFENSA DE LA VIDA,
LA LIBERTAD Y LA PROPIEDAD"

Durante las clases prácticas se trabajará de forma grupal.

Al final del curso se realizará un encuentro que consistirá en el abordaje de todos los temas trabajados a lo largo del cursado donde se pongan en juego conceptos y estrategias integradoras y de importancia social.

Todo ello servirá para la acreditación final del trayecto.

9. Requisitos de los aspirantes

Cualquier persona interesada en realizar actividades calificadas que se relacionan con la elaboración de alimentos.

10. Necesidades especiales del curso (insumos, aulas, laboratorios, etc.)

Insumos:

-Medios de cultivo: Agar Nutritivo, Peptona de carne, Agar Baird-Parker, Agar Violeta Rojo neutro Bilis Glucosa

-Material de laboratorio: hisopos, tubos de ensayo, tapones, placas de Petri descartables, esponjas, amonio cuaternario, hipoclorito de sodio, fibra vegetal, esponja multiuso, alcohol

Costo de insumos: \$100.000

Aulas: Híbridas, con capacidad de hasta 40 personas

Laboratorios: para la realización de los trabajos prácticos. Laboratorios 7 y 8 de docencia de FCEFQyN (Pabellón 2)

11. Financiamiento (Especificar si se cuenta con fuente de financiamiento, mencionarla)

Se cubre parte del costo de insumos



FORMULARIO DE LOS TALLERES

1. Taller recalificación:			
HERRAMIENTAS Y HABILIDADES DIGITALES PARA EL TRABAJO			
2. Organizado por (Sec. de Ext UNRC o Sec. de -Ext de las unidades académicas)			
Sec. de Ext UNRC / Departamento de Computación - Fac. Exactas – UNRC			
3. Organismos/Instituciones asociadas.			
4. Capacitador Coordinador o responsable de la actividad			
Prof. María Ofelia Gigena (D.N.I. Nro. 25.403.371)			
<i>En caso de no pertenecer a la UNRC, adjunte CV (máximo 3 pág.) firmado. Debe incluir la siguiente información: Nombre/s y apellido/s, e-mail personal e institucional, documento de identidad, título obtenido, cargo actual, institución de pertenencia.</i>			
5. Capacitadores Colaboradores			
Nombre completo	DNI	Horas de participación en el dictado	Lugar de pertenencia
Prof. María Ofelia Gigena	25403371	40	Dpto. de Computación. FCEFQyN - UNRC (con contrato docente a partir de Marzo 2025)
<i>En caso de no pertenecer a la UNRC, adjunte CV de cada tallerista (máximo 3 pág.) firmado. Debe incluir la siguiente información: Nombre/s y apellido/s, e-mail personal e institucional, documento de identidad, título obtenido, cargo actual, institución de pertenencia.</i>			
6. Cantidad de horas totales (especificadas en horas reloj)			
40 h.			
7. Programa (14 semanas + 1 encuentro de Cierre)			



MÓDULO 1: Herramientas de comunicación. (2 clases 2 hs c/u)

Comunicación por mensajería instantánea y correo electrónico. ¿Qué es la mensajería instantánea? ¿En qué se diferencia del correo electrónico? ¿Qué servicios de mensajería instantánea utilizamos a diario? Correo electrónico. Diferentes servidores de correo electrónico. Abrir una cuenta. Configuración del correo electrónico. - Confiabilidad de sitios web y redes sociales. Información/desinformación - ¿Cómo descubrir la información falsa? - Redes Sociales. ¿Qué son las redes sociales? Ejemplos de redes sociales y sus usos. ¿Desde qué dispositivos se puede acceder a la red social?

MÓDULO 2: Entornos de Trabajo Colaborativos (3 clases 2 hs c/u)

¿De qué hablamos cuando hablamos de trabajar de manera colaborativa? ¿Qué función cumple el trabajo colaborativo en el entorno actual? ¿Cómo es la incorporación e integración de estas tecnologías en sus actividades cotidianas y laborales? ¿Cuáles son las herramientas para trabajar de manera colaborativa que conocemos y utilizamos? - ¿Qué es el Google Drive? ¿Para qué se utiliza? ¿Cómo subir y borrar archivos? ¿Cómo compartir un documento? - ¿Cuáles son los beneficios y dificultades en la forma de almacenamiento de la información de manera local y/o compartida? ¿Cuál es la necesidad de generar copias de respaldo de la información? ¿De qué hablamos cuando decimos "Virtual"?

MÓDULO 3: Documentos – Planillas de cálculo de Google (6 clases de 3 hs c/u)

Introducción - Diferencias Planillas de Calculo Compartidas Vs Locales. - Funciones Básicas -

Dominio de Funciones Avanzadas: lógicas, estadísticas, financieras, funciones de texto, funciones de fecha y hora, etc. Visualización de Datos: Gráficos avanzados: Gráficos combinados, etc. Tablas dinámicas, Formatos condicionales. Uso de Macros - Mejores Prácticas y Eficiencia Organización de hojas de cálculo: Nombrar hojas, proteger celdas. Validación de datos: Evitar errores de entrada. Creación de plantillas: Reutilización de formatos y cálculos.

MÓDULO 4: Herramientas de IA – Roles - Uso de prompt efectivos - Cuidados (3 clases 3 hs)

Que es la IA ?- Uso responsable - Cuidados en el uso de la Información inferida - Que son los prompts? Herramientas de IA útiles para la incorporación e integración de estas tecnologías en sus actividades cotidianas y laborales.

Encuentro Final: 3 horas

8. Modalidad de dictado, cronograma y evaluación

Presencial y/o virtual

Las clases se dictarán en 2-3 hs. una vez por semana en modalidad virtual y dos clases presenciales de 2 hs cada una.

Evaluación:

Cada módulo tendrá una modalidad de taller teórico-práctico con el 80 % de asistencia.

Durante las clases prácticas se trabajará de forma grupal.

Para finalizar el curso, se llevará a cabo una jornada presencial destinada a la revisión integral de los contenidos abordados. En este encuentro, cada estudiante tendrá la oportunidad de exponer posibles aplicaciones prácticas de las herramientas y conceptos adquiridos en su contexto laboral específico.

Todo ello servirá para la acreditación final del trayecto.

9. Requisitos de los aspirantes



Universidad Nacional de Río Cuarto
Facultad de Ciencias Exactas,
Físico-Químicas y Naturales

"2024 - AÑO DE LA DEFENSA DE LA VIDA,
LA LIBERTAD Y LA PROPIEDAD"

Orientado a cualquier persona que ya está trabajando y que esté interesada en perfeccionarse para las épocas tecnológicas actuales, sumando habilidades y manejo de herramientas digitales que agregan valor a su trabajo diario.

10. Cupo mínimo y máximo del curso.

Cupo mínimo: 10 asistentes
Cupo máximo: 40 asistentes.

11. Necesidades especiales del curso

Dado que las clases teóricas se dictarán de manera virtual es necesario poseer conocimientos básicos para ingresar a una videollamada, computadora, celular y conexión a internet.

Para aquellas clases que se dicten de manera presencial, se necesitará utilizar alguna de las salas del departamento de computación, de acuerdo a la cantidad de inscriptos

12. Financiamiento(Especificar si se cuenta con fuente de financiamiento, mencionarla.)



Universidad Nacional de Río Cuarto
Confeccionado el Jueves 26 de diciembre de 2024 a las 09:16:57

Este documento se valida en <https://fd.unrc.edu.ar> con el identificador: **DOC-2024_464_Talleres de Recalificacion Laboral Computacion - Microbiologiadocx [84506b]**.

Documento firmado conforme Ley 25.506 y Resolución Rectoral 255/2014 por:



GERMAN GUSTAVO BARROS
Decano
Facultad de Cs. Exactas Fco. Qcas. y Nat.

MARÍA EUGENIA FERROCCHIO
Secretaria Académica
Facultad de Cs. Exactas Fco. Qcas. y Nat.