

Santiago del Estero, 4 de Junio de 2014.-

**RESOLUCION C.D.F.A.A. N° 032 /2014**

Ref.: Disposición INSSJyP N° 1868/2014.-

Asunto: Autoriza el dictado de Cursos Talleres de Capacitación, dirigidos a Afiliados del PAMI de las ciudades de Loreto, Forres y Vilmer.-

**VISTO:**

La actuación presentada por el **Ing. Gilles Ayrault, Secretario de Vinculación, Transferencia y Extensión de esta Facultad;** y

**CONSIDERANDO:**

Que mediante la misma solicita la autorización correspondiente para el dictado de Cursos Talleres dirigidos a afiliados al **Instituto de Servicios Sociales para Jubilados y Pensionados (PAMI)** de las ciudades de Loreto, Forres y Vilmer, como Actividades de Vinculación y Transferencia.

Que los cursos serán: 1) Centro de Loreto: Curso-Taller de Conservas de 48 horas de duración, 2) Centro de Forres: Curso-Taller de Panificación de 48 horas de duración, y 3) Centro de Vilmer: Curso-Taller de Hierbas medicinales y nativas de 36 horas de duración, y se dictarán en el marco del **Programa Universidades para Adultos Mayores Integrados (UPAMI)**.

Que oportunamente, la Universidad estableció como Coordinadora General, encargada de realizar el nexo entre las Instituciones e informar todo lo vinculado con el desarrollo de las actividades involucradas en el presente Convenio, a la Lic. Magdalena Ramírez, docente de la Facultad de Humanidades, Ciencias Sociales y de la Salud (FHCSyS-UNSE).

Que este tipo de actividad está contemplada en los postulados de Extensión que posee la Facultad entre las finalidades que son de importancia sustantiva para la Institución, por lo que corresponde la intervención de la Secretaria de Vinculación, Transferencia y Extensión de esta Unidad Académica.

Que la actividad se realizará de acuerdo a la Resolución H.C.S. N° 64/97, como **Servicio de Oferta Especial**, a través de la **Unidad Ejecutora Secretaría de Vinculación, Transferencia y Extensión de la Facultad de Agronomía y Agroindustrias**, bajo la **Dirección y Responsabilidad Técnica del Ing. Gilles Ayrault**.

Que asimismo, se ha solicitado la exención del pago de gastos de administración (20%) del Fondo Especial para el Desarrollo Institucional (FEDI), dado que aunque el Programa UPAMI establece montos para diferentes rubros (docentes, refrigerio, insumos, etc.), los mismos no serán suficientes para cubrir las erogaciones que demande el servicio.

Que el tema ha sido considerado en **sesión Ordinaria** de este Cuerpo, de fecha **3 de Junio de 2014**, aprobándose lo solicitado por el **Ing. Ayrault. Por ello:**

**EL CONSEJO DIRECTIVO DE LA  
FACULTAD DE AGRONOMÍA Y AGROINDUSTRIAS  
(en sesión Ordinaria de fecha 3 de Junio de 2013)**

**ARTÍCULO 1°: AUTORIZAR** el dictado del **Curso-Taller de Conservas**, dictado por el **Ing. Guido Alfredo Larcher**, docente de esta Unidad Académica, dirigido a afiliados al **Instituto de Servicios Sociales para Jubilados y Pensionados (PAMI)** de la ciudad de Loreto, en calidad de Servicio de Oferta Especial, a través de la Unidad Ejecutora Secretaría de Vinculación, Transferencia y Extensión, bajo la **Dirección y Responsabilidad Técnica** del Servicio del **Ing. Gilles Ayrault**, en un todo de acuerdo a los considerandos que anteceden y al Programa y Presupuesto que figuran como **Anexo I y IV**, respectivamente, de la presente Resolución. ....//



Santiago del Estero, 4 de Junio de 2014.-

**RESOLUCION C.D.F.A.A. N° 032 /2014**

///...-2- Continúa


**ARTÍCULO 2°:** AUTORIZAR el dictado del **Curso-Taller de Panificación**, dictado por el **Ing. Héctor Javier Salto**, docente de esta Unidad Académica, dirigido a afiliados al **Instituto de Servicios Sociales para Jubilados y Pensionados (PAMI)** de la ciudad de Forres, en calidad de Servicio de Oferta Especial, a través de la Unidad Ejecutora Secretaría de Vinculación, Transferencia y Extensión, bajo la **Dirección y Responsabilidad Técnica** del Servicio del **Ing. Gilles Ayrault**, en un todo de acuerdo a los considerandos que anteceden y al Programa y Presupuesto que figuran como **Anexo II y IV**, respectivamente, de la presente Resolución.

**ARTÍCULO 3°:** AUTORIZAR el dictado del **Curso-Taller de Plantas medicinales y aromáticas nativas**, dictado por los **Ings. Elizabeth del Valle Carrizo y Manuel Oscar Palacio**, docentes de esta Unidad Académica, con colaboración de docentes y estudiantes, dirigido a afiliados al **Instituto de Servicios Sociales para Jubilados y Pensionados (PAMI)** de la ciudad de Vilmer, en calidad de Servicio de Oferta Especial, a través de la Unidad Ejecutora Secretaría de Vinculación, Transferencia y Extensión, bajo la **Dirección y Responsabilidad Técnica** del Servicio del **Ing. Gilles Ayrault**, en un todo de acuerdo a los considerandos que anteceden y al Programa y Presupuesto que figuran como **Anexo III y IV**, respectivamente, de la presente Resolución.

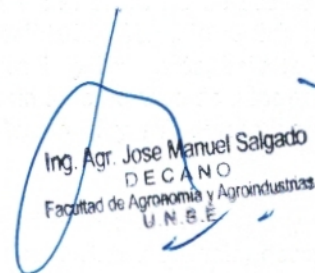
**ARTICULO 4°:** SOLICITAR al Consejo Asesor Técnico de la UNSE la exención del pago de fondos FEDI por el dictado de los **Cursos Talleres de Capacitación: "Conservas", "Panificación" y Plantas medicinales y aromáticas nativas**".

**ARTÍCULO 5°:** COMUNICAR y dar copia al **Consejo Asesor Técnico de la UNSE** y al **Área de Vinculación, Transferencia y Extensión de la FAyA**. Notificar a los interesados. Cumplido, archivar.-

Mtz.-  
Rescd2014/032-13



MG. ING. GUIS H. GARCIA  
SECRETARIO ACADEMICO  
FAyA-UNSE



Ing. Agr. Jose Manuel Salgado  
DECANO  
Facultad de Agronomía y Agroindustrias  
UNSE



Santiago del Estero, 4 de Junio de 2014.-

**RESOLUCION C.D.F.A.A. N° 032 /2014**

**ANEXO I**

**CURSO-TALLER DE CONSERVAS**

**Capacitador**

Ing. Guido Alfredo Larcher

**Carga Horaria Total y Modalidad**

48 horas: a dictarse en tres (3) meses con una carga mensual de 16 hs.

**Problemática identificada:**

Los adultos mayores manifiestan permanentemente necesidades de acceder a nuevos conocimientos sobre todo a aquellos relacionados con prácticas de la vida cotidiana que les ayuden a mejorar su calidad de vida. En ese sentido, poder desarrollar experiencias de producción y conservación de alimentos estimula a un trabajo en equipo y a la posibilidad de lograr una integración productiva desde los centros de trabajo que los nuclean.

**Fundamentación**

Todos procesamos alimentos a diario cuando preparamos la comida para nosotros mismos o para nuestra familia y prácticamente todos los alimentos pasan por algún tipo de proceso antes de ser ingeridos. Algunos alimentos pueden incluso resultar peligrosos si se consumen sin procesarse debidamente. La definición más básica de procesamiento de alimentos es "todas aquellas operaciones mediante las cuales los alimentos crudos pasan a ser adecuados para su consumo, preparación o almacenamiento".

El procesamiento de alimentos incluye todas aquellas acciones que cambian o convierten la materia vegetal o animal cruda en un producto seguro, comestible y que se disfruta y saborea mucho más. En la manufactura de alimentos a gran escala, el procesamiento implica la aplicación de principios científicos y tecnológicos específicos para conservar los alimentos, atrasando o frenando los procesos naturales de degradación. También permite cambiar la calidad de los alimentos de consumo de forma que el proceso pueda llevarse a cabo de manera predecible y controlada. El procesamiento de alimentos también emplea el potencial creativo del procesador para que los productos básicos sin elaborar se transformen en alimentos atractivos y sabrosos, aportando una interesante variedad a las dietas de los consumidores. De no existir el procesamiento de alimentos no sería posible cubrir las necesidades de las poblaciones urbanas, y el abanico de posibilidades en lo que a alimentos se refiere se vería reducido a los de una determinada estación. El término "alimentos procesados" se emplea con un cierto desprecio, sugiriendo que los alimentos procesados son de alguna manera inferiores a los no procesados. Sin embargo, hay que recordar que el procesamiento de alimentos se ha venido empleando durante siglos para conservar alimentos o, simplemente, para hacerlos comestibles. De hecho, el tratamiento se extiende a lo largo de toda la cadena alimentaria desde la cosecha en el campo hasta las diferentes formas de preparación culinaria en el hogar, y facilita en gran medida el suministro de alimentos seguros a las poblaciones en todo el mundo.



...///

Santiago del Estero, 4 de Junio de 2014.-

## **RESOLUCION C.D.F.A.A. N° 032 /2014**

///...-2- Continúa Anexo I

A lo largo de los siglos, los ingredientes han cumplido funciones muy útiles en un gran número de alimentos. Nuestros antepasados empleaban sal para conservar la carne y el pescado, añadían hierbas y especias para mejorar el sabor de los alimentos, conservaban frutas en azúcar y elaboraban encurtidos con hortalizas introduciéndolas en una mezcla a base de vinagre. Hoy en día, los consumidores exigen y disfrutan de alimentos nutritivos, seguros, adecuados y variados. Los métodos de procesamiento de alimentos (tales como los aditivos y los avances tecnológicos) contribuyen a hacer esto posible. Los aditivos alimentarios se añaden para fines particulares, ya sea para garantizar la seguridad de los alimentos, como para aumentar su valor nutricional o para mejorar su calidad. Desempeñan un importante papel en la conservación de la frescura, seguridad, sabor, aspecto y textura de los alimentos. Así, por ejemplo, los antioxidantes evitan que las grasas y los aceites se vuelvan rancios, mientras que los emulsionantes impiden que la manteca de maní se separe en componentes líquidos y sólidos. Los aditivos alimentarios mantienen el pan sin hongos durante más tiempo y gelifican las mermeladas de fruta para que puedan extenderse sobre el pan.

En este taller se brindará información sobre el procesamiento de frutas y hortalizas, con el fin de impulsar en los adultos mayores el interés por la conservación de alimentos con la finalidad de su nutrición y, en lo posible, avanzar en la conformación de un grupo de trabajo que produzca en escala mayor para la venta.

### **Objetivos principales del taller**

- Generar un espacio donde los adultos mayores puedan intercambiar sus conocimientos previos para relacionarse con otras personas que atraviezan por la misma etapa vital y propiciar así una mejora integral en calidad de vida de los participantes.
- Estimular distintas funciones cognitivas tales como la memoria, el lenguaje, la percepción, la interpretación y el razonamiento

### **Objetivos específicos**

- Favorecer la comunicación y la construcción participativa de conocimientos creando un ambiente cordial donde los participantes se encuentran a gusto y disfruten de un buen momento, aprendiendo junto a otros y de los otros.
- Motivar a los participantes del taller a mantener la atención y ejercitar la memoria, a través del interés común en el redescubrimiento del significado de la economía familiar y de las formas de conservar alimentos.
- Búsqueda en la mejora de la calidad de vida de los participantes a partir de la familiarización del consumo de sus propios productos elaborados en forma artesanal.



...///



Santiago del Estero, 4 de Junio de 2014.-

## RESOLUCION C.D.F.A.A. N° 032 /2014

///...-3- Continúa Anexo I

### **Impacto**

Se espera que los participantes del taller puedan mejorar su calidad de vida a través de la ejercitación de sus funciones cognitivas así como de la elaboración y conservación de sus propios alimentos, en la búsqueda de una integración que los transforme en un grupo de producción y ventas de sus productos.

### **Destinatarios**

Adultos mayores participantes de los talleres de UPAMI, provenientes de diferentes contextos sociales, económicos y culturales, del Centro de Jubilados de la ciudad de Loreto (Departamento San Martín).

### **Metodología de trabajo**

El Curso-Taller será teórico práctico con un breve dictado de la guía de trabajo en cada encuentro, procurando la participación de todos los asistentes a las sesiones. En lo posible buscaremos adiestrarse a cada uno de los participantes en distintas tareas de producción.

Las clases teórico-prácticas se desarrollarán a partir del material entregado por los coordinadores del taller. Los contenidos se adaptarán a las características e intereses de los participantes.

Las actividades de elaboración de conservas de frutas y hortalizas se llevarán a cabo en los centros de jubilados que posean mejor infraestructura, quienes a partir de su organización proveerán los elementos necesarios para cada actividad.

Se realizarán elaboraciones de conservas de frutas y hortalizas tales como dulces, mermeladas, confituras, al natural, pickles, etc.

### **Organización del curso:**

La duración del Curso-Taller será de dos meses, con un total de ocho encuentros semanales, uno por cada semana, de tres horas cada uno.

Además se requerirá tiempo adicional para la preparación de las actividades por parte de la coordinación del Curso Taller.

### **Programa tentativo**

En el primer encuentro, luego de la presentación y de los testimonios de los participantes sobre las expectativas que los anima a la participación, se desarrolla un juego de empresas a fin de trabajar sobre las formas de producir y sobre la importancia que reviste cada elemento en la conformación de un proceso productivo. A partir de estas reflexiones se definirán los productos que mayor interés le producen para su elaboración.

A partir de allí, se realizarán siete encuentros más con carácter netamente productivo en los cuales se abordará una pequeña introducción de carácter teórica sobre el tipo de producto a elaborar en la jornada, y luego se pasará a la práctica, con la asistencia del coordinador.

Entre los temas a abordar se encuentra:



...///

Santiago del Estero, 4 de Junio de 2014.-

**RESOLUCION C.D.F.A.A. N° 032 /2014**

///...-4- Continúa Anexo I


- Operaciones fundamentales de un proceso de elaboración de frutas y hortalizas.
- Aprovechamiento integral de vegetales: Elaboración de tomate triturado, tomate al natural y salsa ketchup
- Procesamiento de hortalizas: Elaboración de hortalizas en escabeche y berenjenas en conserva
- Dulces y confituras: Elaboración de mermeladas de naranja y de frutilla y confituras de naranjas

**Recursos necesarios**

- Instalaciones para la realización de las clases teóricas y las practicas. Estas últimas deben realizarse en un espacio físico que contenga utensilios de cocina, tales como ollas, cuchillos, ralladores, tablas de picar, etc. y cocina con gas para efectuar las preparaciones.
- Materias primas varias y envases de vidrio.
- Cuadernillos con guías de elaboración.

**Bibliografía consultada**

- Código Alimentario Argentino – Capítulo X - Artículo 807 y siguientes
- Código Alimentario Argentino – Capítulo XI - Artículo 942 y siguientes
- GASCON, Alejandro – Tecnología de la Elaboración de confituras: Dulces, Jaleas y Mermeladas – UNCu – Año 1986.
- Manuales de Educación Agropecuarias - Elaboración de frutas y hortalizas – Editorial Trillas – México – 1982
- Curso Taller: Ideas y acciones para generar microemprendimientos – Producción de Alimentos de Origen Vegetal – Facultad de Agronomía y Agroindustrias – UNSE – 1993.
- JAMIESON – CORONEL. Elaboración industrial de jaleas, mermeladas y compotas- Corporación financiera nacional – Comisión de valores – Quito – Ecuador.

  
MG. ING. LUIS H. GARCIA  
SECRETARIO ACADEMICO  
FAA - UNSE



  
Ing. Agr. Jose Manuel Salgado  
DECANO  
Facultad de Agronomía y Agroindustrias  
UNSE



Santiago del Estero, 4 de Junio de 2014.-

**RESOLUCION C.D.F.A.A. N° 032 /2014**

**ANEXO II**

**CURSO-TALLER DE PANIFICACION**

**Capacitadores**

Ing. Héctor Javier Salto

**Carga Horaria Total y Modalidad**

48 horas: a dictarse en tres (3) meses con una carga mensual de 16 hs.

**Objetivos**

- Conocer y manejar ingredientes necesarios para la elaboración de productos horneados (panificados y galletería).
- Conocer y ejecutar diversas técnicas de elaboración de productos horneados (panificados y galletería).
- Adquirir el adiestramiento necesario para elaborar diferentes productos panificados y de galletería.
- Conocer y aplicar nociones de higiene y seguridad para el desarrollo de la actividad.

**Temas a desarrollar**

- Conocimiento y Manejo de Ingredientes.
- Conocimiento y Manejo de Elementos Básicos para las Elaboraciones.
- Conocimiento y Ejecución de diferentes Técnicas de Elaboración.
- Nociones de Higiene y Seguridad inherentes a la actividad.

**Actividades a realizar**

- Elaboración de Pan de campo
- Elaboración de Panes saborizados
- Elaboración de Panes criollos y Cremonas
- Elaboración de Medialunas Masa Única
- Elaboración de Trenzadas de miel y pasas
- Elaboración de Budín inglés
- Elaboración de Scons y Merengues
- Elaboración de Empanadillas
- Elaboración de Churros
- Elaboración de Bizcochos y Cuernitos
- Elaboración de Pizzas



Santiago del Estero, 4 de Junio de 2014.-

**RESOLUCION C.D.F.A.A. N° 032 /2014**


///...-2- Continúa Anexo II

**Indumentaria y Materiales Necesarios para la Actividad**


Se requiere que cada participante disponga de: Cofia (gorra o pañuelo), bata o delantal de cocina. Los materiales y equipos necesarios para esta actividad (cuchillos, horno, asaderas, balanzas, jarras, repasadores, etc.) serán provistos por los participantes.

**Destinatarios**

Adultos mayores participantes de los talleres de UPAMI, provenientes de diferentes contextos sociales, economicos y culturales, del Centro de Jubilados de la ciudad de Forres (Departamento Robles).



Mg. ING. LUIS H. GARCIA  
SECRETARIO ACADEMICO  
FAA - UNSE



Ing. Agr. Jose Manuel Salgado  
DECANO  
Facultad de Agronomía y Agroindustrias  
UNSE



Santiago del Estero, 4 de Junio de 2014.-

**RESOLUCION C.D.F.A.A. N° 032 /2014**

**ANEXO III**

**CURSO-TALLER DE HIERBAS MEDICINALES Y AROMATICAS NATIVAS**

**Capacitadores**

Ing. Elizabeth del Valle Carrizo  
Ing. Manuel Oscar Palacio

**Colaboradores Docentes**

Ing. Fernando Nicolás Céspedes  
Ing. María Fernanda Epstein Vittar

**Colaboradores Estudiantes**

Néstor Barrionuevo  
Hugo Jan Müller  
Nair Olivera

**Carga Horaria Total y Modalidad**

36 horas: a dictarse en tres (3) meses con una carga mensual de 12 hs.

**Temario**

- Introducción: Breve historia de las plantas medicinales en la vida del ser humano.
- Principios activos: qué son y dónde se localizan.
- El aparato vegetativo y reproductivo de la planta: raíz, tallo, hoja, flor y fruto.
- Denominación botánica y nombres comunes.
- Identificación de las plantas.
- El conocimiento sobre plantas medicinales en las comunidades de donde son originarios los participantes del taller.
- Técnicas de recolección y secado de plantas medicinales.
- El herbario.
- Breve salida de recolección para herborizar.
- Propuesta de Fichero de Plantas Medicinales (nombres, propiedades, etc.).
- Preparaciones en base a hierbas.
- Cómo conservar las plantas medicinales.
- Las plantas aromáticas: definición, historia y propiedades.
- Técnicas de reproducción y cultivo de plantas medicinales y aromáticas.
- Épocas de siembra y tratamientos pregerminativos.
- El trasplante a macetas o lugar de cultivo

...///

Santiago del Estero, 4 de Junio de 2014.-

**RESOLUCION C.D.F.A.A. N° 032 /2014**


///...-2- Continúa Anexo III

**Metodología**

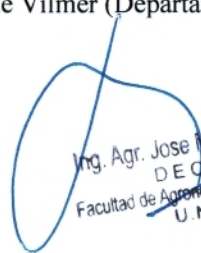
- En los encuentros semanales se trabajará con la metodología aula-taller, con exposiciones breves y participación activa de los talleristas.
- Se prevén caminatas etnobotánicas para la recolección y reconocimiento de plantas locales con propiedades medicinales.
- Práctica sencilla en el laboratorio de Botánica Agrícola (FAA Zanjón) para las etapas del proceso de identificación de las plantas.
  
- Visita guiada al Jardín Botánico “Ing. Lucas Roic” de la UNSE para reconocer plantas cultivadas con propiedades medicinales.

**Destinatarios**

Adultos mayores participantes de los talleres de UPAMI, provenientes de diferentes contextos sociales, económicos y culturales, del Centro de Jubilados de la ciudad de Vilmer (Departamento Banda).



Mg. ING. LUIS H. GARCIA  
SECRETARIO ACADEMICO  
FAA - UNSE



Mg. Agr. Jose Manuel Salgado  
DECANO  
Facultad de Agronomía y Agroindustrias  
U. N. S. E.



Santiago del Estero, 4 de Junio de 2014.-

**RESOLUCION C.D.F.A.A. N° 032 /2014**

**ANEXO IV**

**PRESUPUESTO**

ACTIVIDAD	SOP	SE	X	PROYECTO		Cursos Talleres de Capacitación
<b>UNIDAD ACADEMICA: Facultad de Agronomía y Agroindustrias</b>						
<b>Unidad Ejecutora: Secretaría de Vinculación, Transferencia y Extensión.</b>					<b>Director:</b> Ing. Gilles Ayrault. <b>Responsable Técnico:</b> Ing. Gilles Ayrault.	
<b>NOMBRE DE LA ACTIVIDAD:</b> Cursos Talleres de Capacitación: "Conservas", "Panificación" y "Plantas medicinales y aromáticas nativas".-						<b>Código:</b> -----
<b>AUTORIZADA POR</b>						
<b>INSTANCIA</b>		<b>CDFAA</b>		<b>CAT</b>		<b>HCS</b>
		Resolución N°: 032/2014 Fecha: 04/06/2014				
<b>RUBROS</b>					<b>PRESUPUESTO (\$)</b>	
					<b>Parciales</b>	<b>Totales</b>
<b>Insumos:</b>						<b>1.992,00</b>
<b>Costos de Movilidad:</b>						<b>2.160,00</b>
<b>Bonificación al Personal:</b>						<b>31.608,00</b>
<b>Gastos Generales:</b>						<b>2.088,00</b>
<b>(A) Subtotal</b>						<b>37.848,00</b>
<b>Gastos de Administración</b>						<b>0,00</b>
Rectorado			(A) x 0,10		<b>0,00</b>	
Unidad Académica			(A) x 0,10		<b>0,00</b>	
Unidad Ejecutora			(A) x 0,05		<b>0,00</b>	
<b>TOTAL GENERAL.....</b>						<b>37.848,00</b>




...///

Santiago del Estero, 4 de Junio de 2014.-

**RESOLUCION C.D.F.A.A. N° 032 /2014**

///... - 2 - Continúa ANEXO II

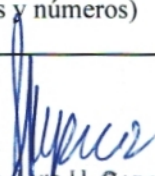
**RECURSOS HUMANOS**

**PERSONAL - BONIFICACIÓN**

Apellido y Nombres Tipo y N° de Doc. (1) o (2)	Título /Lugar de Trabajo / Cátedra Lab. o Dpto.	Categorías del personal interviniente (3) y dedicación Hs./Sem., Mens. o Anuales dedicadas a ejecución de la O.D.T. (4)	Tiempo de Afectación	Bonificación en \$ (Pesos)
Ramírez, Magdalena			---	5.400,00
Larcher, Guido Alfredo DNI N° 12.391.333	Ingeniero en Industrias Agrícolas y Alimentarias	Profesor Adjunto, Dedicación Semiexclusiva	96 hs.	7.488,00
Salto, Héctor Javier DNI N° 12.935.011	Ingeniero en Industrias Agrícolas y Alimentarias	Profesor Adjunto, Dedicación Exclusiva	96 hs.	7.488,00
Carrizo, Elizabeth del Valle DNI N° 12.682.144	Ingeniera Agrónoma	Profesor Asociado, Dedicación Exclusiva	144 hs.	11.232,00
<b>TOTAL</b>				<b>31.608,00</b>

**RESUMEN FINAL**

<b>TOTALES PARCIALES</b>	
INSUMOS	1.992,00
COSTOS DE MOVILIDAD	2.160,00
BONIFICACIÓN AL PERSONAL	31.608,00
GASTOS GENERALES	2.088,00
GASTOS DE ADMINISTRACIÓN	0,00
<b>TOTAL GENERAL DEL PRESUPUESTO:</b> (Pesos en letras y números)	<b>37.848,00</b> (Pesos Treinta y Siete Mil Ochocientos Cuarenta y Ocho c/00/100)

  
Mg. ING. LUIS H. GARCIA  
SECRETARIO ACADEMICO  
FAyA UNSE



  
Ing. Agr. Jose Manuel Salgado  
DECANO  
Facultad de Agronomía y Agroindustrias  
UNSE