



VILLA DE MERLO, S.L., 27 de mayo de 2026

VISTO:

El EXPE 7476/2026 mediante el cual la docente RAMACCIOTTI Julieta Fernanda eleva la propuesta de Extensión denominada "ELABORACIÓN ARTESANAL DE DULCES Y CONSERVAS"; y

CONSIDERANDO:

Que por OD N° 1/2022 se establece el procedimiento para presentación de actividades de Extensión de la Facultad de Turismo y Urbanismo.

Que la propuesta tuvo como objetivo capacitar en la elaboración artesanal de dulces y conservas en forma sana y segura, observando normas de higiene y seguridad.

Que la Comisión Asesora de Extensión de la Facultad de Turismo y Urbanismo, en su reunión del día 13 de marzo de 2026, consideró "*de gran importancia sus aportes al fomento de la soberanía alimentaria, el fortalecimiento de la economía familiar y el estímulo al desarrollo de pequeños emprendimientos productivos, en el marco del Programa Institucional de Extensión Eco Huerta Manos Verdes*", y sugirió aprobar la actividad.

Que la docente responsable mediante el Trámite N° 7773/2026 y el Trámite N° 10559/2026 elevó el informe de la actividad y la nómina de participantes y aprobados.

Que la Secretaría de Extensión y Vinculación evaluó el informe presentado y considera que se lograron los objetivos planteados para la actividad.

Que corresponde su protocolización.

Por ello, y en uso de sus atribuciones;



Universidad Nacional de San Luis  
Facultad de Turismo y Urbanismo

"2026 - Año de la Grandeza Argentina"  
"150° Aniversario de la Creación  
de la Escuela Normal Juan Pascual Pringles"

"50 años por la Memoria, la Verdad y la Justicia. Nunca más"



## LA DECANA DE LA FACULTAD DE TURISMO Y URBANISMO

### RESUELVE:

ARTÍCULO 1º.- Protocolizar del Taller de Extensión “ELABORACIÓN ARTESANAL DE DULCES Y CONSERVAS”, según se detalla en el Anexo I de la presente resolución.

ARTÍCULO 2º.- Protocolizar la Nómina de Aprobados del Taller de Extensión “ELABORACIÓN ARTESANAL DE DULCES Y CONSERVAS”, según se detalla en el Anexo II de la presente resolución.

ARTÍCULO 3º.- Protocolizar la Nómina de Asistentes a los encuentros del Taller de Extensión “ELABORACIÓN ARTESANAL DE DULCES Y CONSERVAS”, según se detalla en el Anexo III de la presente resolución.

ARTÍCULO 4º.- Comuníquese, notifíquese, insértese en el Libro de Resoluciones de la Facultad, publíquese en el Digesto de la Universidad y archívese.

MM

ASO

Documento firmado digitalmente según OR N°15/2021, por: Decano, Agustina Generoso – Secretaria de Extensión y Vinculación, Mónica del Valle Torrez.



ANEXO I

DENOMINACIÓN	<b>“ELABORACIÓN ARTESANAL DE DULCES Y CONSERVAS”</b>
ACTIVIDAD	Taller
NIVEL/CATEGORÍA	Capacitación
RESPONSABLE:	<p><b>Responsable:</b>          Ing. Agr. RAMACCIOTTI, Julieta Fernanda      DNI 29385210</p> <p><b>Co Responsable:</b>          Téc. DAL BROLLO, Graciela      DNI 10826099</p> <p><b>Colaboradores docentes:</b>          SANCHEZ, Maria Gabriela      DNI 17105555          RUIZ DIAZ, Zulma      DNI 17886825</p> <p><b>Colaboradoras graduadas:</b>          CHIESA, Marta      DNI 13186188          MINING, Mariana Noemi      DNI 31863652</p>
FUNDAMENTACIÓN	<p>La elaboración artesanal de dulces y conservas constituye una práctica tradicional que permite aprovechar de manera eficiente los alimentos, especialmente frutas y hortalizas de producción local o estacional, evitando desperdicios y promoviendo una alimentación más saludable. Asimismo, representa una herramienta valiosa para el desarrollo de saberes prácticos vinculados a la transformación de alimentos.</p> <p>En este sentido, la capacitación en la elaboración de dulces y conservas resulta fundamental para transmitir técnicas adecuadas de procesamiento, conservación y manipulación de alimentos, garantizando productos de calidad.</p> <p>A través de este taller se busca brindar conocimientos y habilidades que permitan realizar estas preparaciones de manera segura, respetando las normas básicas de higiene y seguridad alimentaria.</p> <p>De esta manera, se promueve no solo la valorización de prácticas artesanales y el aprovechamiento de los recursos disponibles, sino también la generación de herramientas que pueden contribuir al autoconsumo familiar y, potencialmente, al desarrollo de pequeños emprendimientos productivos.</p> <p>Al concluir la jornada de capacitación cada participante se retirará con el producto elaborado durante el taller generando un obsequio por su trabajo personal y simbolizando la culminación exitosa de su proceso de aprendizaje.</p> <p>El Programa Institucional de Extensión “Eco Huerta: Manos Verdes” apoya la iniciativa respaldando este espacio de articulación en la FTU.</p>



OBJETIVOS	<p><b>General</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Capacitar en la Elaboración Artesanal de Dulces y Conservas en forma sana y segura, observando Normas de Higiene y Seguridad.</li> </ul> <p><b>Específicos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Brindar conocimientos básicos sobre los principios de conservación de alimentos mediante la elaboración de dulces y conservas.</li> <li>✓ Capacitar a los participantes en técnicas artesanales de elaboración de dulces y conservas.</li> <li>✓ Promover la correcta aplicación de normas de higiene y seguridad alimentaria durante la manipulación y procesamiento de los alimentos.</li> <li>✓ Fomentar el aprovechamiento de frutas y hortalizas disponibles localmente para su conservación y consumo posterior.</li> <li>✓ Incentivar la incorporación de estas prácticas como una alternativa para el autoconsumo familiar y la generación de pequeños emprendimientos.</li> </ul>
CONTENIDOS	<p><b>Higiene y sanidad:</b> en lo personal, en el espacio de elaboración, en el equipamiento y utensilios, en los procesos, en el almacenamiento.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Cinco claves para la inocuidad de los alimentos: mantenga la limpieza, evite la contaminación cruzada, cocine completamente, use agua segura, mantenga los alimentos a temperatura segura.</li> <li>✓ Clasificación de frutas y hortalizas por su acidez.</li> <li>✓ E.T.A.S: Enfermedades de transmisión alimentaria como ej. (Botulismo).</li> <li>✓ Tratamientos de esterilización.</li> <li>✓ Defectos y alteraciones.</li> <li>✓ Diferencias entre: esterilización, desinfección, Asepsia, pasteurización.</li> </ul> <p><b>Módulo 1:</b> Tomate: al natural, triturado, puré y ketchup  <b>Módulo 2:</b> Mermelada, cascaritas escarchadas, dulce en pan.  <b>Módulo 3:</b> Escabeche, berenjenas, mix de verduras, pepinos agridulces.</p>
MODALIDAD DE CURSADO	Presencial.
MODALIDAD DE APROBACIÓN	La actividad se aprueba con la asistencia a los tres encuentros, la realización y participación en las actividades prácticas.
CRÉDITO HORARIO	Carga Horaria Total: 4 (cuatro) horas cada uno de los tres módulos. Totalizando 12 (doce) horas al finalizar la capacitación.
FINANCIAMIENTO	Actividad Arancelada.
DESTINATARIOS	Público en general. Comunidad UNSL. Comunidad FTU.



Facultad de Turismo y Urbanismo

"AÑO DE LA RECONSTRUCCIÓN DE LA NACIÓN ARGENTINA"  
"40 años de la creación del Consejo Interuniversitario Nacional - CIN"

**ANEXO II**  
**NÓMINA DE APROBADOS**

<b>APELLIDO</b>	<b>NOMBRE</b>	<b>DNI</b>
ANDRADA	Aldana	48410028
BAZAN	Leonardo Jose	17962316
CASTRO	Delia	24303091
LUNA	Susana Beatriz	14307717
MANTCHOFF	Romina	25559824
MONTOYA	Ana Alejandra	20700605
RIVERO	Liliana Cristina	17855528
RODRÍGUEZ	Paola	27527937
SOTGIU GARMENDIA	Ileana	35162529
SOTGIU GARMENDIA	Mariela	36211723
URRUZOLA	María de los Ángeles	26350598
FERRER CARRIO	Julia	782148492



Facultad de Turismo y Urbanismo

"AÑO DE LA RECONSTRUCCIÓN DE LA NACIÓN ARGENTINA"  
"40 años de la creación del Consejo Interuniversitario Nacional - CIN"

**ANEXO III**  
**NÓMINA DE ASISTENTES**  
**MÓDULO 1**  
**TOMATE: AL NATURAL, TRITURADO, PURÉ Y KÉTCUP**

<b>APELLIDO</b>	<b>NOMBRE</b>	<b>DNI</b>
AGUILERA	Mario Enrique	11171212
MAGALLANES	Norma Beatriz	18254675
ORELLANO	Ana Soledad	29232474
RAMIREZ	Yesica	33034583

**NÓMINA DE ASISTENTES**  
**MÓDULO 2**  
**MERMELADA, CASCARITAS ESCARCHADAS, DULCE EN PAN**

<b>APELLIDO</b>	<b>NOMBRE</b>	<b>DNI</b>
MAGALLANES	Norma Beatriz	18254675
ORELLANO	Ana Soledad	29232474
RAMIREZ	Yesica	33034583
VERDI	Gustavo Fabián	28801728
PEDROZA	Yesica Edith	28438992

**NÓMINA DE ASISTENTES**  
**MÓDULO 3**  
**ESCABECHE, BERENJENAS, MIX DE VERDURAS, PEPINOS AGRIDULCES**

<b>APELLIDO</b>	<b>NOMBRE</b>	<b>DNI</b>
AGUILERA	Mario Enrique	11171212
VERDI	Gustavo Fabián	28801728



Facultad de Turismo y Urbanismo

"AÑO DE LA RECONSTRUCCIÓN DE LA NACIÓN ARGENTINA"  
"40 años de la creación del Consejo Interuniversitario Nacional - CIN"

<b>APELLIDO</b>	<b>NOMBRE</b>	<b>DNI</b>
PEDROZA	Yesica Edith	28438992
MARTIN	Claudia Silvina	22873459

# Hoja de firmas



Sistema: SUDOCU UNSL  
Firmado por: SUDOCU UNSL  
Fecha: 27/05/2026 13:55:35  
Razon: Cargado por SIU-Documentos



Sistema: SUDOCU UNSL  
Firmado por: SUDOCU UNSL  
Fecha: 28/05/2026 09:48:18  
Razon: Autorizado por Monica del Valle Torrez



Sistema: SUDOCU UNSL  
Firmado por: SUDOCU UNSL  
Fecha: 28/05/2026 13:23:04  
Razon: Autorizado por Agustina Generoso