

RESOLUCIÓN N° 0074

NEUQUÉN, 19 FEB 2020

VISTO:

La iniciativa planteada por la Subsecretaría de Capacitación; y,

CONSIDERANDO:

Que la deshidratación de alimentos genera estabilidad microbiológica y química, disminuye el peso y volumen, reduce el empaque, costos de almacenamiento y transporte, además permite el almacenamiento del producto a temperatura ambiente por largos períodos de tiempo;

Que cabe destacar que se trata de una técnica de conservación muy antigua que consiste en eliminar de frutas, verduras, hortalizas, carnes o pescados, la mayor parte del agua que contienen, un método que, además, tiene muchos beneficios, se puede realizar en forma casera, son fáciles de almacenar, ya que no necesitan de envases especiales, ni tampoco deben ser guardados en neveras o congeladores, y con ella se evita el desarrollo de los microorganismos que causan su desarrollo y putrefacción, atento que permite eliminar gran parte del agua que contienen esos alimentos hasta conseguir que sea tan baja que no sea posible la multiplicación microbiana;

Que asimismo la deshidratación permite a los alimentos tener un valor nutricional más elevado que con otros métodos de conservación, ya que la pérdida de vitaminas es menor, y además garantiza la conservación de todo tipo de alimentos de forma segura, sin requerir de conservantes;

Que en el marco expuesto, desde la Secretaría de Capacitación y Empleo se ha decidido llevar adelante una capacitación relativa a deshidratación de frutas y hortalizas de la huerta, aprovechando los meses de mayor radiación solar en la región;

Que la capacitación pretende impartir conocimientos relativos a la parte conceptual del proceso, flujos de energía, formas de captación, modelos de deshidratadores con materiales accesibles, proceso de preparación y posibles usos de productos deshidratados;

Que la misma se llevará a cabo en la sede de la Dirección de Agricultura Urbana, ubicada en calle Reconquista N° 645 de la ciudad de Neuquén y será impartida por el Diseñador Industrial Lucas Zanovello del IPAF – INTA;


Prof. CINTIA ROJAS
Subsecretaría de Coord. y Enlace
Secretaría de Capacitación y Empleo
Municipalidad de Neuquén.

0074-20

Que corresponde la emisión de la presente norma legal a fin de autorizar la capacitación aludida;

Por ello:

LA SEÑORA SECRETARIA DE CAPACITACIÓN Y EMPLEO

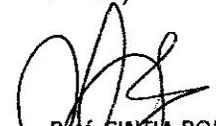
RESUELVE:

Artículo 1º) AUTORIZÁSE la realización de la Capacitación denominada ----- **“CAPACITACIÓN EN DESHIDRATADO DE ALIMENTOS”**, con el objetivo de impartir conocimientos relativos a la parte conceptual del proceso de deshidratación, flujos de energía, formas de captación, modelos de deshidratadores con materiales accesibles, proceso de preparación y posibles usos de productos deshidratados, a llevarse a cabo el día 19 de Febrero de 2020, en la sede de la Dirección de Agricultura Urbana – Sala de Elaboración de Alimentos, ubicada en calle Reconquista N° 645 de la ciudad de Neuquén.

Artículo 2º) Regístrese, publíquese, cúmplase de conformidad, dese a la ----- Dirección Centro de Documentación e Información y, oportunamente, archívese.

ES COPIA.

FDO.) PASQUALINI



Prof. CINTIA ROJAS
Subsecretaria de Coord. y Enlace
Secretaría de Capacitación y Empleo
Neuquén