



Rosario, 14 AGO 2018

VISTO, la Res. N° 307/2016 de creación de la Comisión de Promoción de la Actividades de Extensión Universitaria (COPAEU), y el acta de la 7° reunión de dicha Comisión en la cual se aprueba el curso de Extensión propuesto por el Ing. Agustín Draghi, y

CONSIDERANDO:

Que se pretende ofrecer un marco institucional plural y democrático, que involucre al conjunto de la comunidad universitaria, para promover y fortalecer los Programas de Extensión.

Que desde la COPAEU se establece un ámbito de reflexión y debate, a la vez que de concientización, que permita definir las políticas, los planes de acción, las necesidades del entorno, entre otras, y dar cabida a la pluralidad de perspectivas y de voces que integran a la comunidad de la UTN – FRRo.

Que en el marco de promover las actividades de Extensión Universitaria, se ha convocado a miembros de la comunidad a la presentación de Proyectos de Extensión Universitaria.

Que una vez presentados dichos Programas de Extensión, se ha dado una instancia de evaluación a partir de los criterios que establece la Resolución 307/16 del Consejo Directivo de la FRRo, siempre en correspondencia con el Estatuto Universitario de la UTN, y a las Resoluciones del Decano de nuestra casa de estudios.

Por ello y atento a las atribuciones otorgadas por el Artículo N° 85 del Estatuto de la Universidad Tecnológica Nacional.

**EL CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD REGIONAL ROSARIO
DE LA UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA NACIONAL**

RESUELVE

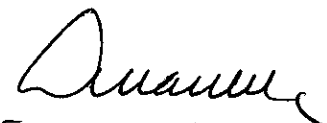
ARTICULO 1°) Aprobar el curso de Extensión "Introducción a la Elaboración de Cerveza" cuyo contenido se adjunta en el Anexo I de la presente Resolución.


ARTICULO 2°) Elevar la presente Resolución a la Secretaría de Extensión Universitaria de Rectorado a los efectos que estime corresponder.

ARTICULO 3°) Regístrese. Comuníquese.

UTN FAC.REG.ROS.
SCHEU

RESOLUCION N° 334



Ing. Rubén F. Ciccarelli
Decano


Ing. Antonio Muiños
Secretario Académico

ANEXO I

Propuesta de Actividad de Capacitación de Extensión Universitaria

*Obligatorio


El Proponente es la persona que presenta la Actividad de Capacitación. Pueden ser los Secretarios y Directores de Departamentos Académicos. El Docente es quien dictará la Actividad de Capacitación.

Proponente *

Miguel Puyó

Departamento Académico *

Secretaría de Cultura y Extensión

E-Mail *

mpuyo@frro.utn.edu.ar

Docente *

Ing. Agustin Draghi

Departamento Académico (Docente) *

Ninguno

E-Mail *

agustindraghi@gmail.com

Teléfono *

0247715309020

Breve CV *

Agustín Draghi, Ing, Químico (UTN-FRRO), especialista en cerveza artesanal (Universidad de Alicante-España). Actualmente, director de Iwoka Cerveza Artesanal. Dictado de cursos tanto de cerveza como emprendedurismo en diferentes lugares de Argentina y Latinoamérica. Asesor externo en cervecerías.

Datos de la Actividad de Capacitación:

Tipo de Actividad*

Capacitación

Título de la Actividad *

Introducción a la Elaboración de Cerveza

Fundamentación *

Debido a la creciente demanda de la elaboración de esta bebida se ve la posibilidad de una beta para la disertación de este tipo de seminarios.

Objetivos *

El objetivo de este curso está orientado a la comprensión técnica de la elaboración. Abordaremos temas científicos de menor a mayor complejidad, para que todos los integrantes del curso puedan comprender lo que buscamos en un proceso de elaboración de cerveza.

Entenderemos la importancia de las materias primas, por esto veremos la selección y cuidado de estas. Además haremos hincapié en las buenas prácticas de manipulación.

Realizaremos una cocción en conjunto y así se llevarán un entendimiento básico pero contundente en lo que a la elaboración respecta.

Contenidos (Detallar) *

Importancia de cada uno de los componentes de la cerveza artesanal. Proceso cervecero. Parámetros para la estandarización del proceso. Fermentación y maduración, reacciones y controles. Envasado. Diseño de recetas para hacer tu propia cerveza. Mundo cervecero en la actualidad.

Destinatarios (indicar formación / conocimientos necesarios para asistir a la Actividad) *

Toda persona sin conocimientos que quiera elaborar esta bebida en forma casera o para su comercialización

Carga horaria (en horas reloj) *

22

Bibliografía *

Apuntes

Tipo de certificado*

Aprobación

Asistencia

Sincertificado

Otro:

Recursos físicos y materiales requeridos

Recursos de espacio físico *

aula, laboratorio de química

Recursos técnicos (detallar)*

Cañón, pc

Materiales para entregar a los asistentes *

Si

No

Tipo de materiales*

apuntes y producto elaborado en el curso

Completar por el Proponente / Docente