

Manipulación de Alimentos - Programa *Nutriendo Chubut*.
Dependiente del Ministerio de Educación de la Provincia del Chubut

1) **Alimentación Saludable** : 2 (dos) talleres por día .- De 14 hs a 18 hs

Destinatarios : Supervisores, Directivos, Personal Docente.

Objetivo : Brindar herramientas necesarias para la promoción de una alimentación saludable adecuada, variada y completa en la población Escolar , considerando al docente en su rol como agente multiplicador .

F2///

Temario : Gráfica de la alimentación saludable .Grupos de alimentos . La importancia del desayuno .El consumo de lacteos , frutas y verduras . Uso de grasas y aceites. Comensabilidad : hábitos saludables , revalorización del ámbito de la cocina y el acto de cocinar y compartir.

Dictarán el curso : Lic en Nutrición María Lafosse (equipo Técnico de las Regiones II y IV) y Lic. en Nutrición Liliana Barrionuevo (Equipo Técnico de las Regiones V y VI)- se adjuntan curriculum .

2) **Manipulación de Alimentos** : 1 (un) taller por día .- De 14 hs a 18 hs

Destinatarios : Supervisores, Directivos, personal no docente

Objetivo : .Orientar a la comunidad educativa para la comprensión de la importancia de los buenos procesos de manipulación y elaboración ; lo que implica la promoción y prevención de la salud .

Temario : Higiene del personal de cocina y malos hábitos. Higiene del lugar de elaboración del alimentos . ETA . Manipulación de los alimentos ..

Dictarán el curso : Lic en Nutrición Cecilia Araceli Lulik (Equipo Técnico de las Regiones I y III) y el Técnico Bromatólogo Sr Hector Costa Soria de Región III – se adjuntan curriculum –

Para el dictado de los mismos, se solicita a los organizadores : cañon , pantalla, cpu , marcadores, afiches .

Sin otro particular, quedamos a disposición ante cualquier consulta ., me despido muy cordialmente.

CV TÉCNICO EN CONTROL BROMATOLÓGICO

Héctor Antonio Costa Soria

UNIVERSIDAD NACIONAL de ENTRE RÍOS

Título: "TÉCNICO EN CONTROL BROMATOLÓGICO"

Año de egreso: Abril de 2.001.

Matrícula Universitaria: [557249911620](#)

ANTECEDENTES LABORALES

- A cargo del Control Bromatológico del Sector de Depostación y del Sector Menudencias. Frigorífico Esquel. Zafra 2003-2004. Esquel Chubut.
- Bromatólogo del Programa Provincial de Nutrición y Alimentación Escolar "Nutriendo Chubut". A cargo de los Relevamientos Higiénico-Sanitarios y Monitoreo; y Certificaciones de Agua, de los colegios de la Región III. Desde Marzo 2008 a la fecha. Esquel Chubut.

CURSOS

- Curso Taller Nacional de "Actualización Bromatológica", Vigilancia Alimentaria y Epidemiología de las E.T.A. Esquel Chubut 15 al 19 de Mayo de 2.000. Duración 45 hs.
- "II Curso Taller Nacional de Actualización Bromatológica", Vigilancia Alimentaria y Epidemiología de las E.T.A. Esquel Chubut 14 al 18 de Mayo de 2.001. Duración 45 hs.
- "Curso de Actualización Vigilancia Ambiental, Monitoreo y Principios de Manejo Sustentable de Cuencas". Esquel Chubut 07 al 08 de Diciembre de 2.001. Duración 15 hs.
- "Curso de Buenas Prácticas de Higiene y Elaboración de Alimentos". Esquel Chubut 11 al 12 de Marzo de 2.002. Duración 20 hs.
- Curso taller Jornadas de Control de Infecciones" Esquel Chubut 11 de Marzo de 2005.
- "Primeras Jornadas Patagónicas de Salud y Ambiente" Esquel Chubut 4,5 y 6 de Mayo de 2006. Duración 22 hs.

- Curso de Capacitación “Articulación de lo Educativo con las Prácticas Socioculturales desde las Enfermedades Zoonóticas”. Esquel Chubut, 2008. Duración 61 horas reloj.
- “Seminario Discursos Sobre la Infancia: sus Efectos en las Practicas” Noviembre 2009.
Duración 72 horas reloj.

ACTIVIDAD DOCENTE

- Docente del Espacio Curricular de Definición Institucional “Bromatología en la Promoción y Prevención de la Salud Pública”. Colegio 767 de Educación Polimodal Dr. Julián Ripa. Año 2003. Esquel Chubut.
- Capacitación en la Manipulación y Elaboración de Alimentos. Frigorífico Esquel. Año 2003-2004. Esquel Chubut.
- Asistente de Docente de Primera, de la Asignatura “Nutrición” 1º año de la Carrera de Licenciatura en Enfermería U.N.Co / E.S.S.A. Escuela de Enfermería Sede Esquel. Desde 2006 a la fecha.
- Asistente de Docente de Primera, de la Asignatura “Dietoterapia” 2º año de la Carrera de Licenciatura en Enfermería U.N.Co/E.S.S.A. Escuela de Enfermería Sede Esquel. Desde 2007 a la fecha.
- Seminario de discurso sobre la infancia, diciembre 2009, 72 Hs.reloj.

CURRÍCULUM VITAE

Cecilia Araceli Lulik

Lic. en Nutrición

ESTUDIOS

Colegio Nuestra Señora de Luján - Primario y secundario. -**PERITO MERCANTIL**

M. P. RN. 6331

IDIOMAS : **INGLES:** primario y secundario en la escuela Ntra. Sra. de Luján
PORTUGUES: “Asociación Dante Alighieri”
QUICHUA: (Conocimientos básicos) Universidad de Bs. As.
Facultad de Filosofía y Letras.

EXPERIENCIA LABORAL

- **Prácticas de Dietoterapia y Administración de Servicios de Alimentación:**
Hospital Presidente Perón (ex Finocchietto) Avellaneda, pcia. de Bs. A.s.
- **Prácticas de Nutrición en Salud Pública:**
INTA. Programa Pro-Huerta. Esteban Echeverría y Ezeiza, pvcia. de Bs. As. Educación alimentaria nutricional en barrios y escuelas.
- **Dan-Guill**
Empresa fraccionadora de productos alimenticios.
Roca 110. Adrogué, pcia. de Bs. As. Tel: 4294-2132. Empleado administrativa. Secretaria. Atención al cliente.
- **ORALCO**
Organización de alimentación a comunidades.
Godoy Cruz 2059. Palermo, Capital Federal. Tel:4777-4554. Área de planeamiento y programación de alimentación a comedores de empresas y hospitales.
- **Coordinación de casas-huertas en barrios y escuelas de Esteban Echeverría.** (Pro-Huerta/INTA)
- **Educación alimentaria nutricional a comunidades cubiertas por programas asistenciales** (Plan vida y Comadres.)
- **Programa de Nutrición Infantil. Evaluación antropométrica y nutricional.** Comedor de la Escuela nro. 14. Rafael Calzada.
- **PRAXA/VIZNO Servicio de comidas a empresas.**
Larrazabal 503 Liniers. Tel:4644-6655/2450. Encargada y supervisora de comedores industriales. (Laboratorios Gador, Sandoz, Poen, Schering Argentina). Control bromatológico, seguridad e higiene de los alimentos, supervisión de materia prima y elaboración de alimentos, área de programación y planeamiento de menús, valoración nutricional, estadísticas de aceptación, capacitación de personal de cocina.
- **Avudante de cátedra de la materia “Extensión Rural”** Escuela de Nutrición. Facultad de Medicina. U.B.A. Año 2000 y 2001.
- **Concurrencia al Hospital Zonal de Agudos “Lucio Meléndez”** Adrogué. Alte. Brown.
Dietoterapia en pacientes internados, consultorio externo y educación alimentaria nutricional en grupos de alto riesgo nutricional.
- **Consultorios externos:**
 - **Centro Medico Seguí.** Seguí 752. Adrogué. Tel:4294-1522
 - **Clínica Salud D’Elia.** Cnel. D’elia 1699.Lanús Oeste. Tel:4262-6091
 - **Sala Municipal Loma Verde.** Portugal 1802. Almirante Brown. Tel:4297-7354
 - **Senderos para el crecimiento.** Mitre 1099. Adrogué. Tel: 4294-0265
 - **Centro Médico Canning.** Ezeiza Tel: 4295-7855/7745/7750
- **Jardín Maternal e Infantil María Montessori.**
Adrogué. Alte. Brown. Tel: 4294-0584. Confección de menú, charlas y talleres con padres y niños y asesoramiento alimentario nutricional a maestras, personal del jardín y padres, “Taller de cocina y alimentación” en el nivel Inicial.
- **E.G.B. María Montessori**
Turdera. Tel: 4294-6723. Confección del menú, Taller de Huerta y elaboración de alimentos, Huerta escolar, Asesoramiento en el área de alimentación.
- **Clinica IMA**
Adrogué. Tel: 4214-5555/1414. Internación y consultorios externos. Planificación de menús, supervisión del área de alimentación, tratamiento y progresión de la alimentación de los pacientes internados.
- **Jardín Maternal Baby School**

Adrogué. Bouchard 1863. Tel: 4294- 2858. Confección de menú, charlas y talleres con padres y niños y asesoramiento alimentario nutricional a maestras, personal del jardín y padres, “Taller de cocina y alimentación” en el nivel Inicial. Escuela para padres.

▪ **Soles Gastronomía**

José Mármol. Alte. Brown.. Asesoramiento nutricional a empresa de comedores escolares de colegios privados: Eccleston de Temperley y de Lanus, Modelo Mármol, Inmaculada de Burzaco, Salvador de Burzaco, Grillo de Monte Grande, Grillo de Canning.

▪ **Joaquina, Escuela de cocina**

Adrogué. Tel: 4214-0754/ 4293-5246. Profesora de las cátedras de Nutrición, Higiene y seguridad alimentaria y Administración gastronómica.

▪ **CMIN- Consultorios Médicos Integrados**

Lago Puelo. Tel: 499458

▪ **Consultorios del Paseo** (actual)

Lago Puelo. Tel: 499531

▪ **Centro Terapéutico Azul** (actual)

El Bolsón. Tel: 498756 – 483487

▪ **Consultorios Médicos y Odontológicos Lago Puelo** (actual)

Lago Puelo. Tel: 499781

CURSOS Y SEMINARIOS

- Seminario: **“Filosofía y bases científicas de las terapias nutricionales complementarias”**
Universidad de Buenos Aires. Facultad de Medicina. Escuela de Nutrición.
- **Curso interdisciplinario de Bulimia y Anorexia.**
Universidad de Buenos Aires. Facultad de farmacia y bioquímica.
- **Curso interdisciplinario de Obesidad.**
Universidad de Buenos Aires.
- **Curso básico de cocina naturista.**
La esquina de Las Flores. Lomas de Zamora.
- **Jornadas de actualización de Fisiopatología y manejo dietoterápico de diabetes. Curso de actualización para nutricionistas en factores de riesgo, enfermedades metabólicas y vasculopatías.**
Hospital de Clínicas. División Nutrición.
- **Apoyo Nutricional Hospitalario.**
Hospital Británico.
- **IV Congreso Argentino de Trauma.**
“Errores mas frecuentes en el soporte nutricional de pacientes politraumatizados”
Sociedad Argentina de Medicina y Cirugía del Trauma.
- **Curso Filcres: “Reemplazos alimentarios como estrategias para el tratamiento de la obesidad. Fármacos asociados a reemplazos alimentarios: datos disponibles”**
- **XXV Simposio de pediatría práctica.**
“Actualización terapéutica. Consultas mas frecuentes”
- **“Curso anual de Fitomedicina”**
Asociación Argentina de Fitomedicina
- **“Curso de Capacitación Docente en Horticultura”**
Centro de Educación Agrícola de Lomas de Zamora.
- **“Curso de Posgrado a distancia en NUTRICION INFANTIL: Desde el nacimiento hasta la adolescencia”**
Asociación Argentina de Dietistas y Nutricionistas-Dietistas/ Nutrinfo
- **“Curso: Evaluación nutricional por fraccionamiento antropométrico”**
Asociación Argentina de Dietistas y Nutricionistas- dietistas.

Tec. Bromatológico Hector Costa Soria