



Ministerio de Cultura y Educación  
Universidad Nacional de Salta

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

BUENOS AIRES 177 - 4400 SALTA

REPUBLICA ARGENTINA

TELEF. (087) 250199

RESOLUCION INTERNA Nro. **179-93**

Salta, 22 de junio de 1.993  
Expediente Nro. 12.079/93

VISTO:

Las presentes actuaciones mediante las cuales la Lic. Marta Julia Jimenez, responsable de la cátedra "Técnica Dietética", solicita aprobación para el dictado de un Curso de Post-Grado de Actualización denominado "Fundamentos para el manejo de alimentos" y;

CONSIDERANDO:

Que el mencionado curso se encuadra dentro de las reglamentaciones vigentes (Resolución Rectoral Nro. 252/91);

Que la Comisión de Docencia, Interpretación y Disciplina de este cuerpo aconseja autorizar la realización del curso;

POR ELLO: y en uso de las atribuciones que le son propias,

EL CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD  
(En Sesión Ordinaria Nro. 9/93 del 16-6-93)

R E S U E L V E :

ARTICULO 1ro.- Disponer la implementación de un Curso de Post-Grado denominado "FUNDAMENTOS PARA EL MANEJO DE ALIMENTOS", el que se desarrollará de acuerdo a los siguientes lineamientos:

NOMBRE DEL CURSO: "FUNDAMENTOS PARA EL MANEJO DE ALIMENTOS"

TIPO DE CURSO: Post-Grado de Actualización

ORGANIZACION: Cátedra de Técnica Dietética.

FINES Y OBJETIVOS:

El presente curso tiene por finalidad actualizar los conocimientos científicos involucrados en la preparación de alimentos, motivando al profesional del área de competencia, para la profundización e investigación en la Técnica Dietética.

...///...



Ministerio de Cultura y Educación  
Universidad Nacional de Salta

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

BUENOS AIRES 177 - 4400 SALTA

REPUBLICA ARGENTINA

TELEF. (087) 250199

RESOLUCION INTERNA Nro.

179-93

Salta, 22 de junio de 1.993  
Expediente Nro. 12.079/93

CONTENIDO SINTETICO DEL CURSO: Temas:

- 1.- Procedimientos utilizados en la preparación de alimentos. Modificaciones según el procedimiento empleado.
- 2.- Agua. Propiedades fisico-químicas relacionadas con el manejo de alimentos. Dispersiones acuosas.
- 3.- Azúcares. Tipos. Propiedades fisico-químicas utilizadas en preparaciones azucaradas.
- 4.- Almidones. Estructura física y química. Propiedades funcionales. Aplicaciones en preparación de alimentos.
- 5.- Proteínas de huevo, leche y gluten. Propiedades físicas y químicas. Aplicación en preparaciones alimenticias.
- 6.- Grasas y aceites. Propiedades físicas y químicas. Utilización en la preparación de alimentos.

DISTRIBUCION HORARIA:	Teoria:	17 horas.
	Practica:	13 horas.
	Evaluacion:	2 horas.
	Total:	32 horas.

El curso se desarrollará en 5 días, con 6 (seis) horas diarias aproximadamente; de clases teóricas y trabajos prácticos distribuidas en horas de la mañana y de la tarde (9-12 horas y de 15 a 18 horas).

METODOLOGIA: Teórico-Práctico con Evaluación Final.

SISTEMA DE EVALUACION: Se efectuará una evaluación inicial con diagnostico del nivel de conocimientos de los participantes, y una evaluación final.

CONOCIMIENTOS PREVIOS REQUERIDOS: Destinado a profesionales nutricionistas y del área de alimentos.

...///...



Ministerio de Cultura y Educación  
Universidad Nacional de Salta

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

BUENOS AIRES 177 - 4400 SALTA

REPUBLICA ARGENTINA

TELEF. (087) 250199

RESOLUCION INTERNA Nro. **179-93**

Salta, 22 de junio de 1.993  
Expediente Nro. 12.079/93

FECHA DE REALIZACION: 20 al 24 de Setiembre de 1.993.

FECHA DE INSCRIPCION: 6 al 17 de Setiembre de 1.993.

DIRECTOR DEL CURSO: Lic. Marta Julia JIMENEZ

CUERPO DOCENTE: - Lic. Marta Julia JIMENEZ  
- Lic. Adriana HERRERA de ZELARAYAN  
- Lic. Ana María JURY  
- Lic. Silvana YAZLLE

ASISTENTES TECNICOS:

- Sra. Lucrecia FARFAN  
- Sra. Beatriz BALDOVINO de AMADO

LUGAR DE REALIZACION: Laboratorio de Dietotecnia. Facultad de Ciencias de la Salud. U.N.Sa.

CUPO: 24 participantes.

CERTIFICACION: Se otorgará certificado de aprobación del curso a los alumnos que aprueben la evaluación final y sólo de asistencia a los que no habiéndola rendido, reúnan los siguientes requisitos:

- asistencia a las clases teoricas: 85%  
- asistencia a las clases practicas: 100%

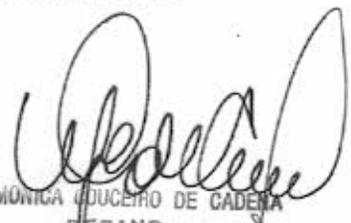
FINANCIAMIENTO: Arancelado. Arancel de Inscripción: \$ 40.

ARTICULO 2do.- Hágase saber y remítase copia a: Señor Rector, Secretaría Académica, Lic. Marta Julia JIMENEZ y siga a Dirección Administrativa Académica de esta Facultad a sus efectos.

hcc.  
APA.

  
LIC. MARIA I. PASSAMAI DE ZEPONE  
SECRETARIA



  
LIC. MÓNICA DUCERO DE CADENA  
DECANO