



Ministerio de Cultura y Educación  
Universidad Nacional de Salta  
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

BUENOS AIRES 177 - 4400 SALTA  
REPUBLICA ARGENTINA  
TEL. - FAX (087) 250199

277-95

RESOLUCION INTERNA Nº

Salta, 12 de Junio de 1.995  
Expediente Nº 12.110/95

VISTO:

Lo solicitado por la Lic. Marta Julia Jimenez, responsable de la cátedra Técnica Dietética de la carrera de Nutrición, en el sentido de que se autorice la realización de un curso de Post-Grado de actualización denominado "Fundamentos para el Manejo de Alimentos I"; y,

COSIDERANDO:

Que el proyecto presentado para la realización del curso mencionado se encuadra en las reglamentaciones vigentes (Resolución 734/87 y sus modificatorias 252/91 y 534/93);

Que la Comisión de Docencia, Investigación y Disciplina de este cuerpo, en su despacho Nº 122/95 del 30/05/95, aconseja aprobar el Proyecto presentado;

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 Nº 6/95 del 06/06/95)

R E S U E L V E:

ARTICULO 1º. Autorizar la realización del curso de post-grado de actualización denominado "FUNDAMENTO EN EL MANEJO DE ALIMENTOS I" .

ARTICULO 2º. Dejar establecido que el curso se realizará de acuerdo a los siguientes lineamientos:

N  
DUE  
NOMBRE DEL CURSO:

"FUNDAMENTO PARA EL MANEJO DE ALIMENTOS I"



Ministerio de Cultura y Educación  
Universidad Nacional de Salta  
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

BUENOS AIRES 177 - 4400 SALTA  
REPUBLICA ARGENTINA  
TEL. - FAX (087) 250199

277-95

RESOLUCION INTERNA Nº

Salta, 12 de Junio de 1.994  
Expediente Nº 12.110/95

TIPO DE CURSO:

Post-Grado de Actualización.

ORGANIZACION:

Cátedra de Técnica Dietética.

FINES Y OBJETIVOS:

Actualizar los conocimientos científicos involucrados en la preparación de alimentos, motivando al profesional del área de competencia para la investigación en la Técnica Dietética.

CONTENIDO SINтетICO DEL CURSO:

Módulo 1

- Procedimientos utilizados en la preparación de alimentos. Modificaciones según el procedimiento empleado.
- Agua. Propiedades físico químicas relacionadas con el manejo de alimentos. Funciones del agua en la preparación de alimentos. Dispersiones acuosas.
- Azúcares. tipos. Propiedades organolépticas, físicas y químicas. Preparaciones a base de azúcares. Productos de confitería.

Módulo 2

- Almidones. Estructura física y química. Propiedades funcionales. Modificaciones del Almidón. Aplicación en preparaciones alimenticias.

Módulo 3

- Proteínas de huevo. Modificaciones. Utilización en preparaciones de alimentos.
- Espumas. Formación. Factores que afectan la estabilidad de las espumas.
- Emulsiones. Tipos. Fases. Estabilidad. Inversión,

w  
DLE



*Ministerio de Cultura y Educación*  
*Universidad Nacional de Salta*

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

BUENOS AIRES 177 - 4400 SALTA

REPUBLICA ARGENTINA

TEL. - FAX (087) 250199

RESOLUCION INTERNA N°

**277-95**

Salta, 12 de Junio de 1.995  
Expediente N° 12.110/95

Módulo 4

- Proteínas de leche. Propiedades físicas y químicas. Aplicación en preparaciones alimenticias.
- Gluten. Propiedades físicas y químicas. Factores que influyen en su desarrollo.

Módulo 5

- Grasas y aceites. Propiedades físicas y químicas. Modificaciones. Utilización en preparación de alimentos.

DESARROLLO DEL CURSO:

Estructura Modular. Cada módulo se desarrollará en una jornada semanal de 14 a 20 hs.

El Curso tendrá la siguiente distribución:

Teoría:	15 horas (aúlicas)
Práctica:	25 horas (aúlicas)
Evaluación	2 horas
TOTAL:	42 horas

METODOLOGIA:

Teórico práctico con evaluación.

SISTEMA DE EVALUACION:

Se efectuará una evaluación inicial como diagnóstico del nivel de conocimientos de los participantes y una evaluación final consistente en resolución de problemas.

CONOCIMIENTOS PREVIOS REQUERIDOS:

Destinados 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

TEL. - FAX (087) 250199

277-95

RESOLUCION INTERNA Nº

Salta, 12 de Junio de 1.995  
Expediente Nº 12.110/95

FECHA DE REALIZACION:

Módulo 1: 16/6  
Módulo 2: 23/6  
Módulo 3: 30/6  
Módulo 4: 07/7  
Módulo 5: 14/7

FECHA DE INSCRIPCION:

29 Mayo al 14 de Junio del corriente año.

DIRECTOR DEL CURSO:

Lic. Marta Julia Jiménez

CUERPO DOCENTE:

Lic. Adriana Herrera de Zelarayán  
Lic. Ana María Jury  
Lic. Silvana Yazlle

ASISTENTE TECNICO:

Sra. Beatriz Baldovino de Amado  
Sra. Lucrecia Farfán

LUGAR DE REALIZACION:

Laboratorio de Dietotecnia, Facultad de Ciencias de la Salud.

CUPO:

15 participantes.



Ministerio de Cultura y Educación  
 Universidad Nacional de Salta  
 FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

BUENOS AIRES 177 - 4400 SALTA  
 REPUBLICA ARGENTINA  
 TEL. - FAX (087) 250199

277-95

RESOLUCION INTERNA Nº

Salta, 12 de Junio de 1.995  
 Expediente Nº 12.110/95

CERTIFICACION:

Se otorgará certificado de aprobación del curso a los participantes que aprueben la evaluación final y que reúnan los siguientes requisitos:

Asistencias a clases teóricas: 85 %  
 Asistencia a clases prácticas: 100 %

ARANCEL DE INSCRIPCION:

\$ 60,00 (sesente pesos)

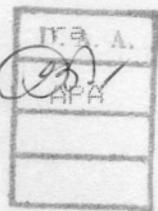
CARACTER DEL CURSO: Autofinanciado

PRESUPUESTO

Ingresos (arancel inscripción)		\$ 900.--
Egresos -10 % para U.N.SA.	\$ 90.--	
-gastos material T.P.	\$ 200.--	
-artículos de papelería	\$ 100.--	
-gastos de fotocopia	\$ 50.--	
Total	\$ 440.--	\$ 900.--
Saldo		460.--

El saldo se destinará a la adquisición de equipamiento y material para el laboratorio, ya que los docentes no percibirán honorarios.

ARTICULO 3º. Hágase saber y remítase copia a: Señor Rector, Secretaría Académica, cátedra Técnica Dietética y siga a Dirección Administrativa Académica de esta Facultad a sus efectos.



*[Signature]*  
 Lic. CARMEN ROSA ESTRADA  
 SECRETARIA



*[Signature]*  
 N.º. MARIA ISABEL LOZA DE CHAVEZ  
 DECANO