



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

BUENOS AIRES 177 - 4400 SALTA
REPUBLICA ARGENTINA
TEL. - FAX (037) 250199

RESOLUCION INTERNA N^o **302-96**

Salta, 23 de Agosto de 1996.
Expediente N^o 12.134/96

VISTO:

La nota de la Lic. Marta Julia Jimenez, mediante la cual solicita autorización para la realización de un curso de post-grado de actualización denominado "Fundamentos en el Manejo de Alimentos II", y;

CONSIDERANDO:

Que las Comisiones de Docencia Investigación y Disciplina y de Hacienda y Finanzas de este Cuerpo en sus despachos No 100/96 de fecha 31/07/96 y No 09/96 del 01/08/96 respectivamente, aconsejan autorizar la realización del Curso;

Que la programación presentada cumple con los requisitos exigidos por las reglamentaciones vigentes para la realización de cursos de post-grado (Resoluciones 534/93 y 103/95)

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 N^o8/96 del 6/8/96
y su Cuarto Intermedio del 13/08/96)

R E S U E L V E :

ARTICULO 1^o.- Autorizar la realización del curso de post-grado de actualización denominado "FUNDAMENTOS PARA EL MANEJO DE ALIMENTOS II", el que se realizará de acuerdo a los siguientes lineamientos:

NOMBRE DEL CURSO

"Fundamentos para el Manejo de Alimentos II"

TIPO DE CURSO

De Post-Grado de Actualización

Que



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 No **302-96**

Salta, 23 de agosto de 1.996
Expediente No 12.134/96

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 investigación en la Técnica Dietética.

CONTENIDOS

Módulos I al V

- I. Alimentos Vegetales. Hortalizas. Estructura. Composición química. Pigmentos. Métodos de preparación. Modificaciones por cocción.
- II. Frutas. Estructura. Composición química. Pigmentos. Métodos de preparación. Modificaciones por cocción.
- III. Cereales. Estructura. Composición química. Modificaciones. Preparaciones a base de frutas. Jaleas y mermeladas.
- IV. Legumbres. Estructura. Composición química. Cocción. Modificaciones. Preparaciones a base de legumbres.
- V. Carnes. Estructura. Composición química. Características de calidad. Métodos de preparación. Modificaciones por cocción. Cortes de carne vacuna. Clasificación y denominación. Utilización de cortes.

DESARROLLO DEL CURSO

Estructura modular. Cada Módulo se desarrollará en un día (viernes) una vez por semana de 14 a 20 hs.

Cada módulo tendrá la siguiente distribución:

Teoría: 13 hs
Práctica: 15 hs
Evaluación: 10 hs
TOTAL 38 hs



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 No **302-96**

Salta, 23 de agosto de 1.996
Expediente No 12.134/96

METODOLOGIA

Teórico-Práctico con evaluación

Sistema de Evaluación:

Se efectuará una evaluación inicial como diagnóstico del nivel de conocimientos de los participantes y una evaluación final consistente en un cuestionario escrito.

DESTINATARIOS

Profesionales Nutricionistas.

FECHAS DE REALIZACION

Módulo I: 20/9
Módulo II: 27/9
Módulo III: 04/10
Módulo IV: 11/10
Módulo V: 18/10
Evaluación: 1 de noviembre/96

FECHA DE INSCRIPCION

26 de agosto al 6 de setiembre de 1.996

ARANCEL DE INSCRIPCION

Sesenta Pesos (\$60,00). Este podrá ser abonado en dos cuotas, la primera al inscribirse y la segunda antes de la fecha de evaluación.

CARACTER DEL CURSO

Autofinanciado



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 No 302-96

Salta, 23 de agosto de 1.996
Expediente No 12.134/96

CUERPO DOCENTE

Director: Lic. Marta Julia Jimenez

Docentes: Lic. Susana Adriana Herrera de Zelarayán
Lic. Ana Maria Jury
Lic. Claudia Palópoli de Mendoza
Lic. Silvana Yazlle de Marquestó

Asistentes Técnicos:

Sra. Lucrecia Farfán
Sra. Nelly Beatriz Baldovino de Amado

LUGAR DE REALIZACION

Laboratorio de Dietotecnia

CUPO

15 participantes

CERTIFICACION

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

Asistencia a clases teóricas: 85 %

Asistencia a clases prácticas: 100 %

PRESUPUESTO

Ingresos (arancel de inscripción)

\$ 900.



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 No **302-96**

Salta, 23 de agosto de 1.996
 Expediente No 12.134/96

Egresos: 10 % de ingresos para la UNSa	\$ 90	
gastos de material para T.P.	\$ 300	
artículos de papelería	\$ 100	
gastos de fotocopias	\$ 50	
Total de egresos		\$ 540.
Saldo		\$ 360.

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

ARTICULO 2º.- Hágase saber y remítase copia a: señor Rector, Secretaría Académica, Cátedra de Técnica Dietética y siga a Dirección Administrativa Académica de esta Facultad a sus efectos.

D. A. A.	<i>[Firma]</i>
L. A. A.	<i>[Firma]</i>
A. P. A.	<i>[Firma]</i>

[Firma]
 Lic. CARMEN ROSA ESTRADA
 SECRETARIA



[Firma]
 Nut. MARIA ISABEL LOZA DE CHAVEZ
 DECANO