



Ministerio de Cultura y Educación
Universidad Nacional de Salta

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

BUENOS AIRES 177 - 4400 SALTA
REPUBLICA ARGENTINA
TELEF. (087) 255404 / 330 / 332
TELEF. FAX 087 - 255456

RESOLUCION INTERNA No

210-97

Salta, 23 de mayo de 1.997
Expediente No 12.068/97

VISTO:

El proyecto presentado por la Lic. Marta Julia Jimenez, para la realización de un Curso de Post-Grado de Actualización denominado "Fundamentos Para el Manejo de Alimentos I", y;

CONSIDERANDO:

Que dicho proyecto, cumple con los requisitos exigidos por las reglamentaciones vigentes, para la realización de cursos de Post-Grado (Resoluciones 534/93, 111/93 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 No6 del 20/05/97)

R E S U E L V E :

ARTICULO 1o. Autorizar la realización del Curso de Post-Grado de Actualización denominado "FUNDAMENTOS PARA EL MANEJO DE ALIMENTOS I", el que se desarrollará de acuerdo a los siguientes lineamientos:

TIPO DE CURSO

- De Post-Grado de Actualización

NOMBRE DEL CURSO

- "Fundamentos Para el Manejo de Alimentos I"

ORGANIZACION

- Cátedra de Técnica Dietética

M
AUC



Ministerio de Cultura y Educación
Universidad Nacional de Salta

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

BUENOS AIRES 177 - 4400 SALTA
REPUBLICA ARGENTINA
TELEF. (087) 255404 / 330 / 332
TELEF. FAX 087 - 255456

RESOLUCION INTERNA No

210-97

Salta, 23 de mayo de 1.997
Expediente No 12.068/97

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 SINTETICOS DEL CURSO

MODULO 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. Productos de confitería.

MODULO 2

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

MODULO 3

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

MODULO 4

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

M
Que



Ministerio de Cultura y Educación
Universidad Nacional de Salta

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

BUENOS AIRES 177 - 4400 SALTA
REPUBLICA ARGENTINA
TELEF. (087) 255404 / 330 / 332
TELEF. FAX 087 - 255456

210-97

RESOLUCION INTERNA No

Salta, 23 de mayo de 1.997
Expediente No 12.068/97

MODULO 5

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

DESARROLLO DEL CURSO

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

Cada Módulo tendrá la siguiente distribución:

Teoría	15 hs.
Práctica	25 hs.
Evaluación	6 hs.
TOTAL	46 Hs

METODOLOGIA

- Teórico-Práctico con evaluación final.

EVALUACION

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

DESTINATARIOS

- Profesionales Nutricionistas.

FECHAS DE REALIZACION

- Módulo 1: 13 de junio de 1.997
- Módulo 2: 20 de junio de 1.997
- Módulo 3: 27 de junio de 1.997
- Módulo 4: 04 de julio de 1.997
- Módulo 5: 11 de julio de 1.997

m
Ollé



Ministerio de Cultura y Educación
Universidad Nacional de Salta

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

BUENOS AIRES 177 - 4400 SALTA

REPUBLICA ARGENTINA

TELEF. (087) 255404/330/332

TELEF. FAX 087 - 255456

RESOLUCION INTERNA No

210-97

Salta, 23 de mayo de 1.997

Expediente No 12.068/97

FECHA DE INSCRIPCION

- 26 de mayo al 06 de junio de 1.997

DIRECTOR DEL CURSO

- Lic. Marta Julia Jimenez

CUERPO DOCENTE

- Lic. Marta Julia Jimenez
- Lic. Susana Adriana Herrera de Zelarayán
- Lic. Ana María Jury
- Lic. Claudia Palópoli

ASISTENTES TECNICOS

- Sra. Lucrecia Farián
- Sra. Beatriz Baldovino de Amado

LUGAR DE REALIZACION

- Laboratorio de Dietotecnia, Facultad de Ciencias de la Salud.

CUPO MAXIMO

- 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 %

me



Ministerio de Cultura y Educación
Universidad Nacional de Salta

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

BUENOS AIRES 177 - 4400 SALTA

REPUBLICA ARGENTINA

TELEF. (087) 255404 / 330 / 332

TELEF. FAX 087 - 255456

210-97

RESOLUCION INTERNA No

Salta, 23 de mayo de 1.997
Expediente No 12.068/97

ARANCEL

- \$ 60,00 (Sesenta Pesos)
- Podrá efectuarse el pago en 2 (dos) cuotas iguales, una al comienzo del curso y la segunda, previa a efectuarse la evaluación.

CARACTER DEL CURSO

- Autofinanciado

PRESUPUESTO

Ingresos (arancel de inscripción)	\$ 900,00
10 % para U.N.Sa.	\$ 81,81
Ingreso neto	\$ 818,19
Código	
2.1. Gastos de alimentos	\$ 200,00
2.3. Gastos de papelería	\$ 100,00
2.6. Productos de vidrio y loza	\$ 30,00
2.9. Elementos de limpieza	\$ 20,00
3.5. Fotocopias	\$ 50,00
Total	\$ 400,00
Saldo	\$ 418,19

El saldo se destinará a solventar gastos de actividades de capacitación de los docentes del curso (aranceles de inscripción de cursos, congresos, etc. pasajes y viáticos) o adquisición de equipamiento y material para el laboratorio, ya que los docentes no recibirán honorarios.

ARTICULO 2o. Hágase saber y remítase copia a: Señor Rector, Secretaría Académica, Cátedra Técnica Dietética y siga a Dirección Administrativa Académica a sus efectos.

D. A. A.
LC
APA

Lic. CARMEN ROSA ESTRADA
SECRETARIA



Nut. MARIA ISABEL LOZA DE CHAVEZ
DECANO