



*Universidad Nacional de Salta*

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

BUENOS AIRES 177 - A4402FDC SALTA

REPUBLICA ARGENTINA

TELEF. (0387) 4255404/330/332

TELEF. FAX (0387) 4255456

RESOLUCIÓN INTERNA Nro.

413/00

Salta, 17 AGO. 2000  
Expediente Nro. 12.177/00

VISTO:

El proyecto del curso denominado "Fundamentos para el Manejo de Alimentos I" presentado por la Lic. Marta Julia JIMENEZ; y,

CONSIDERANDO:

Que el mismo reúne los requisitos exigidos en la reglamentación vigente (Resolución C.S. 445/99).

Que tanto la Comisión de Docencia, Investigación y Disciplina y la Comisión de Hacienda de este cuerpo, sugieren aprobar los aspectos académicos y económicos del mencionado 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 Extraordinaria N°. 09/00 del 08/08/00)

RESUELVE:

ARTICULO 1º.- Autorizar la realización del curso de Posgrado denominado FUNDAMENTOS PARA EL MANEJO DE ALIMENTOS I; el que se desarrollará bajo los siguientes lineamientos:

**Tipo de Curso:** Posgrado de Actualización

**Organización:** 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 investigación en la Técnica Dietética.

**Contenidos Sintéticos del Curso:**

**Módulo 1: INTRODUCCIÓN. AGUA**

Objetivos y criterios aplicados en la preparación de Alimentos. Procedimientos utilizados en la preparación de Alimentos. Modificación según el procedimiento



Universidad Nacional de Salta

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

BUENOS AIRES 177 - A4402FDC SALTA

REPUBLICA ARGENTINA

TELEF. (0387)4255404/330/332

TELEF. FAX (0387) 4255456

413/00

RESOLUCIÓN INTERNA Nro.

Salta, 17 AGO. 2000

Expediente Nro. 12.177/00

empleado. Agua: Propiedades fisico-químicas relacionadas con el manejo de Alimentos. Funciones del agua en la preparación de Alimentos. Dispersiones acuosas.

#### Módulo 2: AZÚCARES

Azúcares. Tipos. Propiedades organolépticas, físicas y químicas. Preparación a base de azúcares. Productos de confitería.

#### Módulo 3: POLISACARIDOS

Almidones. Estructura física y química. Propiedades funcionales. Modificaciones del almidón. Aplicación en preparaciones alimenticias. Gomas vegetales. Propiedades. Origen y usos en productos alimenticios.

#### Módulo 4: PROTEINAS

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

#### Módulo 5: PROTEÍNAS

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

#### Módulo 6:

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

#### Módulo 7:

Agentes leudantes. Naturaleza. Clasificación. Leudantes físicos, químicos y biológicos. Aplicación en preparaciones. Amasados de pastelería. Ingredientes, funciones y métodos de elaboración.

**Desarrollo del Curso:** Estructura Modular. Cada módulo se desarrollará en un día (viernes) una vez por semana. La duración del Curso se distribuye de la siguiente manera:

Teoría	20 horas
Práctica	36 horas
Evaluación	6 horas
Total	62 horas



*Universidad Nacional de Salta*

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

BUENOS AIRES 177 - A4402FDC SALTA  
REPUBLICA ARGENTINA  
TELEF. (0387) 4255404/330/332  
TELEF. FAX (0387) 4255456

413/00

RESOLUCION INTERNA Nro. —

Salta, 17 AGO. 2000  
Expediente Nro. 12.177/00

**Metodología:** Teórico-práctico con evaluación final.

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

**Destinatarios:** Profesionales Nutricionistas.

<b>Fecha de realización:</b> Módulo 1 y 2:	18/08/00
Módulo 3:	25/08/00
Módulo 4:	01/09/00
Módulo 5:	08/09/00
Módulo 6:	22/09/00
Módulo 7:	29/09/00
Evaluación Final:	06/10/00

**Fecha Inscripción:** 7 al 17 de Agosto de 2000

**Director del Curso:** Lic. Marta Julia JIMENEZ

**Cuerpo Docente:** Lic. Marta Julia JIMENEZ  
Lic. Susana Adriana HERRERA de ZELARAYAN  
Lic. Ana María JURY  
Lic. Claudia Estela PALOPOLI

**Asistentes Técnicos:** Sra. Lucrecia FARFAN  
Sra. Beatriz BALDOVINO de AMADO

**Lugar de realización:** Laboratorio de Dietotécnia. Facultad de Ciencias de la Salud.

**Cupo:** 15 participantes

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

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



*Universidad Nacional de Salta*

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

BUENOS AIRES 177 - A4402FDC SALTA

REPUBLICA ARGENTINA

TELEF. (0387) 4255404/330/332

TELEF. FAX (0387) 4255456

RESOLUCIÓN INTERNA Nro.

413/00

Salta, 17 AGO. 2000

Expediente Nro. 12.177/00

**Arancel de Inscripción:** \$ 60.- - (pesos Sesenta). Podrá efectuarse el pago en dos cuotas iguales, una al comienzo del curso y la segunda previa a efectuarse la evaluación.

PRESUPUESTO		
	<b>INGRESOS</b>	
1-2-9	Ingresos Ctes. No Tributarios. Otros	
	Inscripción: \$ 60 x 15 alumnos	900,00
	<b>Total ingresos</b>	<b>900,00</b>
	<b>GASTOS</b>	
2-1-1	Alimentos para personas	
	Comestibles	250,00
2-9-1	Elementos de limpieza	
	Varios	20,00
2-9-2	Utiles de escritorio, oficina y enseñanza	
	Artículos varios	40,00
2-9-4	Utensillos de cocina y comedor	
	Vajilla, etc.	40,00
2-9-9	Otros no especificados precedentemente	
	Transparencias	50,00
	Cartuchos para impresora	80,00
3-5-3	Imprenta, publicaciones y reproducciones	
	Fotocopias	90,00
3-8-3	Derechos y tasas	
	Retención 10 % UNSa	90,00
	Retención 20 % Facultad	180,00
	<b>Total gastos</b>	<b>840,00</b>
	<b>Superávit esperado</b>	<b>60,00</b>

ARTICULO 2°.- Dejar establecido que el superávit que arroje el presente Curso será destinado a solventar gastos de actividades de capacitación (aranceles de inscripción de cursos, congresos, etc., pasajes y viáticos) de los docentes a cargo del mismo; o adquisición de equipamiento y material para el Laboratorio de Técnica Dietética.-



Universidad Nacional de Salta

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

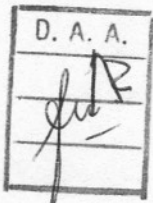
BUENOS AIRES 177 - A4402FDC SALTA  
REPUBLICA ARGENTINA  
TELEF. (0387) 4255404/330/332  
TELEF. FAX (0387) 4255456

413/00

RESOLUCION INTERNA Nro. -

Salta, 17 AGO. 2000  
Expediente Nro. 12.177/00

ARTICULO 3°.- Hágase saber y remítase copia a Señor Rector, Secretaría Académica, Directora del Curso, Dirección Administrativa Económica y siga a Dirección Administrativa Académica -Dpto. de Posgrado-, a sus efectos.-



Lic. Barbara Hennessy de Salim  
Secretaria  
Fac. de Ciencias de la Salud



Nut. MARIA ISABEL LOZA DE CHAVEZ  
DECANO