



*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 N°.

536 / 01

Salta, 23 OCT 2001  
Expediente 12.231/01

VISTO:

Las presentes actuaciones mediante las cuales se tramita la aprobación del Curso de Posgrado de Actualización denominado "Tratamiento de alimentos por congelación y cocción a microondas", y;

CONSIDERANDO:

Que el mencionado proyecto reúne los requisitos estipulados en la reglamentación vigente para la realización de Cursos de Posgrado (Resolución CS N° 445/99)

Que se ha dado intervención a las Comisiones de "Docencia, Investigación y Disciplina" y de "Hacienda y Finanzas" de este cuerpo.

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 13-01 del 16-10-01)

RESUELVE:

ARTICULO 1°.- Aprobar la realización del Curso de Posgrado de Actualización denominado **TRATAMIENTO DE ALIMENTOS POR CONGELACIÓN Y COCCION A MICROONDAS**, el que se desarrollará de acuerdo a los siguientes lineamientos:

**Tipo de Curso:** Post-grado 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.



*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 N°.

536 / 01

Salta, 23 OCT 2001  
Expediente 12.231/01

**Contenido Sintético del Curso:**

**Módulo 1:**

Aplicación y Extracción de calor en alimentos. Generalidades. Transferencia de energía. Factores que influyen en la transferencia de energía. Cocción de alimentos. Efectos generales de la cocción. Métodos básicos de cocción de alimentos. Refrigeración y congelación de alimentos.

**Módulo 2:**

Congelación de alimentos. Uso de freezer. Tipos. Tiempos de conservación según alimentos. Efectos sobre características de alimentos.

**Módulo 3:**

Calentamiento de alta frecuencia. Características. Usos. Cocción de alimentos por microondas. Procedimientos. Efectos sobre las características de alimentos. Tiempos de cocción.

**Módulo 4:**

Preparaciones básicas de alimentos en cocina a microondas. Procedimientos. Tablas de tiempos de cocción. Niveles de cocción. Adaptación de recetas convencionales.

**Desarrollo del Curso:** Estructura modular. Cada módulo se desarrollará en un día (viernes) una vez por semana, en el horario de 14:30 a 20:30 horas.

<b>Duración:</b>	Teoría	8 horas (aúlicas)
	Práctica	24 horas
	Evaluación	6 horas
	Total	38 horas

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



*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 N°.

536 / 01

Salta, 23 OCT 2001  
Expediente 12.231/01

**Evaluación:** Se efectuará una evaluación en cada trabajo práctico y una final.

**Destinatarios:** Profesionales Nutricionistas

**Fecha de realización:**

Módulo 1 y 2	16 de Noviembre
Módulo 3	23 de Noviembre
Módulo 4	30 de Noviembre
Evaluación	7 de Diciembre

**Fecha de Inscripción:** 29 de Octubre al 9 de Noviembre de 2001.

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

**Cuerpo Docente:**

- Lic. Marta Julia JIMÉNEZ
- Lic. Susana Adriana HERRERA
- Lic. Ana María JURY
- Lic. Claudia PALOPOLI
- Lic. Ana Cristina MARGALEF

**Asistentes Técnicos:**

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

**Lugar de Realización:** Laboratorio de Dietotécnica de la 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 %

**Arancel de Inscripción:** \$ 50 (pesos Cincuenta). Podrá efectuarse el pago en dos cuotas iguales, una al comienzo del Curso y la segunda previa a efectuarse la evaluación final.



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

536 / 01

RESOLUCIÓN INTERNA N°.

Salta, 23 OCT 2001  
Expediente 12.231/01

**Carácter del Curso:** Autofinanciado

**Presupuesto**

Ingresos (15 x 50 \$) \$ 750.—

**Egresos:**

Alimentos	\$	70.—
Fotocopias	\$	30.—
Transparencias	\$	50.—
Insumos de Computación	\$	80.—
Artículos de Librería	\$	20.—
Material p/horno y freezer	\$	20.—
Elementos de limpieza	\$	10
<b>Total Gastos</b>	<b>\$</b>	<b>280.—</b>

Retención 5 % Universidad	\$	37,50
Retención 5 % Facultad	\$	37,50

Egreso Total \$ 355.—

**Saldo \$ 395.—**

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 percibirán honorarios.

ARTICULO 2°.- Hágase saber y remítase copia a señor Rector, Secretaría Académica, Cátedra de Técnica Dietética, Dirección Administrativa Económica y siga al Dpto. de Posgrado, a sus efectos.-



*[Signature]*  
Lic. MARTA JULIA JIMENEZ  
SECRETARIA  
Facultad de Ciencias de la Salud



*[Signature]*  
Dr. JOSE OSCAR ADAMO  
DECANO  
Facultad de Ciencias de la Salud