



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

RESOLUCION INTERNA N° 175 / 02

Salta, 24 ABR 2002
Expediente N° 12.046/02

VISTO:

La propuesta presentada por la Lic. Marta Julia Jiménez, para la implementación del Curso de Extensión Universitaria denominado "Alimentos Congelados y Cocción por Microondas", y;

CONSIDERANDO:

Que, teniendo en cuenta que la Dirección Administrativa Académica y Dirección Administrativa Económica emiten informes donde queda establecido que la propuesta presentada cumple con las reglamentaciones vigentes para la realización de cursos de Extensión Universitaria

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° 04/02 del 16/04/02)

ARTICULO 1°. Aprobar la realización del curso de Extensión Univeristaria denominado "ALIMENTOS CONGELADOS Y COCCIÓN POR MICROONDAS", el que se realizará de acuerdo a los lineamientos que se detallan a continuación:

TIPO DE CURSO: De extensión Universitaria.

NOMBRE DEL CURSO: "Alimentos Congelados y Cocción por Microondas"

FINES Y OBJETIVOS: Actualizar conocimientos científicos en el tratamiento de alimentos por microondas y congelación.

ORGANIZADO POR: Cátedra de Técnica Dietética. Carrera de Nutrición, Facultad de Ciencias de la Salud.

POGRAMA DEL CURSO:

Módulo 1: Alimentos congelados: Principios físicos de la congelación de alimentos. Curvas de congelación. Velocidad y efectos sobre la calidad. Influencia del proceso en el valor nutritivo del alimento. Vida útil.
Enzimas y microorganismos. Blanching o escaldado. Prevención del pardeamiento. Vegetales no congelables. Vida útil. Microorganismos y factores que afectan el crecimiento. Microorganismos responsables de alteraciones. Manipulación.



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

RESOLUCION INTERNA N°

175 / 02

Salta, 24 ABR 2002
Expediente N° 12.046/02

Descongelación.

Packaging adecuado. Funciones de los materiales. Método de envasado correcto.

Características de la congelación de los diferentes alimentos.

Rol del profesional Nutricionista. Diferentes experiencias.

Módulo2: Cocción por microondas: Radiación utilizada. Espectro electromagnético. Densidad de potencia. Frecuencia. Aspectos técnicos del proceso de calentamiento. Descongelación y cocción a través de las microondas. Magnetrón. Circuito interno del equipo.

Influencia de las microondas en el valor nutritivo del alimento. Comportamiento de hidratos de carbono, proteínas, lípidos, vitaminas y minerales. Características organolépticas.

Salud y uso de microondas.

Packing adecuado. Materiales aptos, inconvenientes y limitantes.

Microorganismos. Calidad higiénica sanitaria de los alimentos procesados en microondas.

Aplicaciones industriales. Equipos institucionales y equipos industriales. Usos y aplicaciones.

DISTRIBUCIÓN HORARIA: Módulo 1: 4 horas
Módulo 2: 4 horas

CANTIDAD TOTAL DE HORAS: 8 horas.

METODOLOGÍA: Clases teóricas.

LUGAR: Facultad de Ciencias de la Salud.

FECHA DE REALIZACIÓN: 10 de mayo de 2002.

DESTINATARIOS: Profesionales del área de Nutrición y de Alimentos.

DIRECTOR: Lic. Marta Julia Jiménez.

DOCENTE: Nut. Marcela Adriana Leal de Rondinone. (se adjunta copia de Currículum Vitae).



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

RESOLUCION INTERNA N° 175/02

Salta, 24 ABR 2002
Expediente N° 12.046/02

CUPO: 60 participantes.

ARANCEL: Profesionales \$ 15,00

PRESUPUESTO:

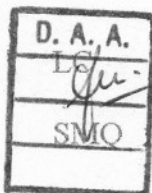
INGRESOS		
60 participantes x \$15,00		\$900,00
EGRESOS:		
10% U.N.Sa. - Facultad		\$ 90,00
Fotocopias		\$ 50,00
Gastos de alojamiento y comida del docente (2 días)		\$ 200,00
Total egresos		\$ 340,00

SALDO \$ 560,00

El saldo se destinará a financiar gastos de funcionamiento del Laboratorio de Dietotecnia y de capacitación de docentes de la Cátedra de Técnica Dietética.

CERTIFICACIÓN: Se otorgará certificación de asistencia a los participantes con el 80 % de asistencia a las clases.

ARTICULO 2°. Hágase saber y remítase copia a: Secretaría Académica, cátedra Técnica Dietética y siga a Dirección Administrativa Académica de esta Facultad a sus efectos.



T.U.A.P. Stella Maris QUERIO
a/c de la Dirección Administrativa Académica
Facultad de Ciencias de la Salud



Dr. JOSÉ OSCAR ADAMO
DECANO
Facultad de Ciencias de la Salud