



RESOLUCION CS N° 035 - 92

Ministerio de Cultura y Educación
Universidad Nacional de Salta

BUENOS AIRES 177 - 4400 SALTA (R. A.)

3

SALTA, 24 MAR 1992

Expte. N° 10.258/91

VISTO:

Estas actuaciones relacionadas con el concurso público de antecedentes y pruebas de oposición para cubrir un (1) cargo de profesor regular en la categoría de adjunto con dedicación exclusiva de la asignatura "Carteo Geológico" de la Escuela de Geología, sustanciado por la Facultad de Ciencias Naturales; y

CONSIDERANDO:

Que por resolución N° 932/91 FCN el Consejo Directivo de dicha Facultad aprueba el dictamen del jurado y solicita la designación del Lic. Esteban Marcelo Brandán para ocupar el referido cargo, en mérito al resultado obtenido en el concurso;

POR ELLO y atento a lo aconsejado por la Comisión de Docencia, Investigación y Disciplina en el despacho N° 031/92,

EL CONSEJO SUPERIOR DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE SALTA
(en sesión ordinaria del 12 de Marzo de 1992)

R E S U E L V E :

ARTICULO 1º.- Designar al Lic. Esteban Marcelo BRANDAN, D.N.I. N° 7.850.334, como profesor regular en la categoría de adjunto con dedicación exclusiva de la asignatura CARTEO GEOLOGICO de la Escuela de Geología, de la Facultad de Ciencias Naturales, a partir del 12 de Marzo de 1992 y por el término de cinco (5) años, conforme a lo establecido en el artículo 46 del Estatuto de la Universidad.

ARTICULO 2º.- Afectar esta designación en la respectiva partida individual del presupuesto de la planta del personal docente de la mencionada dependencia.

ARTICULO 3º.- Hágase saber y vuelva a la Facultad de Ciencias Naturales para su toma de razón y a fin de proceder según lo indicado en el artículo 58 de la resolución N° 350-87 y sus modificatorias del Reglamento de Concurso para la Provisión de cargos de Profesores Regulares.-



NELIDA BERLATTI DE CASTELLI
SECRETARIA GENERAL

Lic. SONIA ALVAREZ DE TROCHERO
SECRETARIA ACADEMICA

Dr. RAFAEL MARCELO RIVERO
RECTOR

-Se inicie en el estudio de la tecnología, ligado especialmente a la Física.

-Se agregue a la orientación del alumno la dimensión vocacional.

3.2.3. TERCER CICLO O DE ESPECIALIZACION:

-Propone un conjunto de actividades y asignaturas en dos sectores:

El Primero: continuar con el estudio de las asignaturas iniciadas en los ciclos anteriores a efectos de completar una formación actualizada del bachiller y acorde a la modalidad terminal elegida.

El Segundo: ofrece una capacitación técnica, facilitándole una posibilidad cierta de incorporación a una actividad productiva.

4. ASIGNATURAS PARA EL CICLO DE ESPECIALIZACION

	<u>CURSO</u>	
	<u>5to</u>	<u>6to</u>
-QUIMICA DE LOS ALIMENTOS	3	—
-FUNDAMENTOS DE OPERACIONES Y PROCESOS DE ALIMENTOS	3	—
-ALIMENTOS	3	3
-CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS	3	3
-METODO DE CONSERVACION DE ALIMENTOS	—	3
-APLICACIONES DE PROCESOS DE ALIMENTOS	—	3
-ORGANIZACION DE EMPRESA	2	—

4. COORDINACION DEL PLAN DE ESTUDIO

4.1. COORDINACION VERTICAL

4.1.1. De las asignaturas del bachiller: es la articulación de las asignaturas de cada ciclo, de cada uno con el inmediato superior, y esta dado por el ordenamiento cronológico y por la promoción de las mismas.

4.1.2. De las asignaturas del perito: Esta dado por el ordenamiento de las asignaturas del quinto año. El mismo obedece a que con los contenidos propuestos el alumno se inicia en los conceptos específicos respecto del manejo que debe tener el Perito en Elaboración de Alimentos; en el sexto año debe completar su formación con una intensificación en las prácticas específicas del Perito en Elaboración de Alimentos.

4.2. COORDINACION HORIZONTAL

Esta dada por la articulación sistemática de las asignaturas dentro del área. De todo el conjunto de asignaturas, se reconocen tres áreas en el plan de asignaturas del bachiller: Comunicación y Expresión, Ciencias Sociales e Introducción a la Ciencias.

La articulación sistemática de las asignaturas dentro del

ciclo de especialización del Perito en Elaboración de Alimentos es la siguiente:

a) AREA DE FISICO-QUIMICA:

- Química
- Química de los alimentos
- Fundamentos de operaciones y procesos de alimentos.
- Física e Introducción a la Tecnología.
- Matemática.
- Metodo de conservación de alimentos.
- Aplicaciones de procesamientos de alimentos.

b) AREA DE LA BIOLOGIA:

- Biología
- Alimentos I y II
- Control de calidad de Alimentos.

5. PROGRAMAS SINTETICOS DE LAS ASIGNATURAS ESPECIFICAS DE LA CARRERA PERITO EN ELABORACION DE ALIMENTOS

1. QUIMICA DE LOS ALIMENTOS:

- Nociones elementales de microbiología general (control de actividad microbiana).
- Bioquímica de los alimentos (macro componentes).

2. FUNDAMENTOS DE OPERACIONES Y PROCESOS:

- Conceptos de operaciones unitarias.
- Descripción de las operaciones más importantes: Reducción de tamaño, Flujo de fluidos, Transmisión de calor, Separaciones mecánicas, etc.

3. ALIMENTOS:

5to AÑO

- Alimentos de origen vegetal.
 - Estructuras y propiedades físico-químicas y nutricionales
- de:
- Cereales y sus productos
 - Azúcares y productos azucarados
 - Verduras y derivados
 - Frutas y derivados

6to AÑO

- Alimentos de origen animal.
 - Estructuras y propiedades físico-químicas y nutricionales
- de:

- Carne y derivados
- Aves y huevos
- Pescados y mariscos
- Leche y derivados
- Miel

4. CONTROL DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS:

Se controlará bromatológicamente, de acuerdo a lo

reglamentado por el Código alimentario argentino, características de calidad nutricionales, higiénico sanitarias y psicosenoriales de los productos que se estudien en la materia "Alimentos"

5. METODO DE CONSERVACION DE ALIMENTOS:

- Inhibición del desarrollo microbiano:
 - Refrigeración
 - Congelación
 - Deshidratación y productos azucarados.
- Destrucción de los microorganismos:
 - Enlatados
 - Pasterización
 - Esterilización e irradiación.

6. APLICACIONES DE PROCESOS:

- Industria láctea.
- Procesamiento de frutas y hortalizas.
- Procesamientos de granos.

7. ORGANIZACION DE EMPRESAS:

- Concepto. Clasificación. Pequeña y mediana empresa.
- Nociones de Cooperativas.
- Mercados concentradores de frutas y verduras.
- Registros contables.
- Principios contables genericamente aceptados.
- Documentación comercial: remitos, facturas, recibos.
- Nociones sobre medios de pagos: cheque, documentos, letras de cambio.
- Costo: nociones generales.

6. PERFIL DEL EGRESADO

PERITO EN ELABORACION DE ALIMENTOS

El egresado del Instituto de Educación Media Tartagal, dependiente de la Universidad Nacional de Salta con el título de BACHILLER Y PERITO EN ELABORACION DE ALIMENTOS será capaz de:

- Realizar y evaluar procesos de conservación de los alimentos de origen animal y vegetal.
- Controlar microbiológica y físico-químicamente la calidad de los alimentos.
- Utilizar criterios de selección para el aprovechamiento de la materia prima alimenticia que ofrezca la región donde se desempeñe.

7. INCUMBENCIA PROFESIONAL

- A: Preparación en pequeña escala de productos alimenticios.
- B: Realización de tareas auxiliares en industrias y laboratorio de control de calidad de los alimentos.

de control de calidad de los alimentos.

C: Desarrollo de criterios para evaluar la calidad bromatológica de los alimentos.

17
dmas

Paul
Hof

Carrera: BACHILLER Y PERITO EN ELABORACION DE ALIMENTOS

PLAN DE ESTUDIOS

CICLO	ASIGNATURAS	CURSOS	
		1 (33 Hs)	2 (33 Hs)
1	Idioma Nacional y Literatura	4 hs.	4 hs.
	Matemáticas	4 hs.	4 hs.
	Ciencias de la Naturaleza	4 hs.	4 hs.
	Geografía	3 hs.	3 hs.
	Historia	3 hs.	3 hs.
	Educación Cívica	1 hs.	1 hs.
	Inglés	3 hs.	3 hs.
	Artes Plásticas	2 hs.	2 hs.
	Música	2 hs.	2 hs.
	Educación Física	3 hs.	3 hs.
	Actividades Optativas	2 hs.	2 hs.
	Orientación Educacional y personal	2 hs.	2 hs.
			3 (36 hs)
2	Idioma Nacional y Literatura	4 hs.	4 hs.
	Matemáticas	4 hs.	4 hs.
	Biología	3 hs.	—
	Química	3 hs.	4 hs.
	Física e Introducción a la Tecnología	3 hs.	4 hs.
	Geografía	3 hs.	3 hs.
	Historia	3 hs.	3 hs.
	Educación Cívica	1 hs.	1 hs.
	Inglés	3 hs.	3 hs.
	Artes Plásticas	2 hs.	2 hs.
	Música	2 hs.	2 hs.
	Educación Física	3 hs.	3 hs.
	Orientación Educacional, Personal y Vocacional	2 hs.	2 hs.

		5 (31 hs)	6 (30 hs)
3	Idioma Nacional y Literatura	3 hs.	3 hs.
	Matemáticas	3 hs.	3 hs.
	Física e Introducción a la Tecnología	3 hs.	-----
	Química	3 hs.	-----
	Biología	3 hs.	2 hs.
	Geografía	3 hs.	-----
	Historia	3 hs.	-----
	Ciencias Políticas	-----	3 hs.
	Introducción a la Economía	-----	3 hs.
	Introducción a la Sociología	-----	3 hs.
	Introducción a la Psicología	-----	3 hs.
	Lógica y Metodología de la Ciencia	3 hs.	-----
	Ética	-----	3 hs.
	Inglés, Francés, Italiano o Alemán	2 hs.	2 hs.
	Educación Física	3 hs.	3 hs.
Orientación Educativa, Personal y Vocacional	2 hs.	2 hs.	
SALIDA LABORAL		5 (14 hs)	6 (12 hs)
	Química de los Alimentos	3 hs.	-----
	Fundamentos de Operaciones y Procesos de Alimentos	3 hs.	-----
	Alimentos	3 hs.	3 hs.
	Control de Calidad de Alimentos	3 hs.	3 hs.
	Métodos de Conservación de Alimentos	-----	3 hs.
	Aplicaciones de Procesos de Alimentos	-----	3 hs.
	Organización de Empresa	2 hs.	-----



RESOLUCION CS - N° 036 - 92

3

Ministerio de Cultura y Educación
Universidad Nacional de Salta

SALTA, 24 MAR 1992

BUENOS AIRES 177 - 4400 SALTA (R. A.)

Expte. N° 10.259/91

VISTO:

Estas actuaciones relacionadas con el concurso público de antecedentes y pruebas de oposición para cubrir un (1) cargo de profesor regular en la categoría de adjunto con dedicación semiexclusiva de la asignatura "Fotogeología" de la Escuela de Geología, sustanciado por la Facultad de Ciencias Naturales; y

CONSIDERANDO:

Que por resolución N° 930/91 FCN el Consejo Directivo de dicha Facultad aprueba el dictamen del jurado y solicita la designación del Dr. Rodolfo Enrique Amengual para ocupar el referido, cargo en mérito al resultado obtenido en el concurso;

FOR ELLO y atento a lo aconsejado por la Comisión de Docencia, Investigación y Disciplina en el despacho N° 032/92,

EL CONSEJO SUPERIOR DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE SALTA
(en sesión ordinaria del 12 de Marzo de 1992)

RESUELVE:

ARTICULO 1º.- Designar al Dr. Rodolfo Enrique AMENGUAL, L.E. N° 7.980.745, como profesor regular en la categoría de adjunto con dedicación semiexclusiva de la asignatura FOTOGEOLOGIA, de la Escuela de Geología, de la Facultad de Ciencias Naturales, a partir del 12 de Marzo de 1992 y por el término de cinco (5) años, conforme a lo establecido en el artículo 46 del Estatuto de la Universidad.

ARTICULO 2º.- Afectar esta designación en la respectiva partida individual del presupuesto de la planta del personal docente de la mencionada dependencia.

ARTICULO 3º.- Hágase saber y vuelva a la Facultad de Ciencias Naturales para su toma de razón y a fin de proceder según lo indicado en el artículo 58 de la resolución N° 350-87 y sus modificatorias del Reglamento de Concurso para la Provisión de cargos de Profesores Regulares.-



NELIDA FERRATI DE CASTELLI
SECRETARIA GENERAL

Dr. RAFAEL MARCELO RIVERO
RECTOR

Lic. SONIA MARCELA BOGHIERO
SECRETARIA ACADEMICA