



Universidad Nacional de Salta

FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS

Avda. Bolivia 5150- 4400 SALTA

REPUBLICA ARGENTINA

SALTA, 08 de abril de 2003

Expedientes Nros. 8030/03 – 8031/03 y 8032/03

RES. D. Cs. Ex. N° 086/03

VISTO:

Las presentes actuaciones mediante las cuales se tramita la aprobación y puesta en vigencia para el presente período lectivo, los Programas correspondientes a las asignaturas con dependencia académica de esta Facultad y las Normas aprobada por la Res. CD N° 043/03 para el Regimen de Regularidad de materias;

CONSIDERANDO:

Los dictámenes de las respectivas Comisiones de Carreras, visto bueno de los Departamentos Docentes y despachos de la Comisión de Docencia e Investigaciones;

POR ELLO y en uso de las atribuciones que le son propias;

EL DECANO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS
(ad-referéndum del Consejo Directivo)

R E S U E L V E:

ARTICULO 1°: Aprobar y poner en vigencia para el presente período lectivo, los contenidos de los **programas analíticos y de trabajos prácticos** de las asignaturas con dependencia académica de esta Facultad de Ciencias Exactas, cuyos originales corren agregados en las actuaciones de referencia y de acuerdo al siguiente detalle:

Asignaturas	Carreras
Mecánica (fs. 15 y 16 del Expte. N° 8031/03)	Lic. en Física/97 Lic. en Energías Renovables
Mecánica de Fluidos (fs. 23, 24 y 25 del Expte. N° 8031/03)	Lic. en Física/97 Lic. en Energías Renovables
Fisicoquímica III (fs. 17, 18 y 19 del Expte. N° 8030/03)	Lic. en Química/97

ARTICULO 2°: Aprobar y poner en vigencia a partir del presente período lectivo y en un todo de acuerdo a lo establecido en la Res. C.D. N° 043/03, el **Regimen de Regularidad** de las asignaturas, cuyos contenidos forman parte del Anexo I de la presente resolución y son complementarios a los programas que en cada caso se indica:

- **Tecnología de los Alimentos** (programa aprobado por Res. CD N° 183/02)
- **Química de los Alimentos** (programa aprobado por Res. D N° 253/02)
- **Análisis Físico-Químico de los Alimentos** (programa aprobado por Res. D N° 253/02)
- **Química Industrial I** (programa aprobado por Res. 428/91)
- **Química Industrial II** (programa aprobado por Res. 096/85)
- **Mecánica de Fluidos** (programa aprobado por la pte. Resolución y que contiene el Reglamento de Cátedra)

ARTICULO 3°: **Ratificar**, a pedido de los docentes responsables, los **programas** de las siguientes asignaturas, los que fueron aprobados oportunamente mediante Resolución que en cada caso se indica:

- **Química Biológica** (Res. CD N° 147/02)
- **Bromatología (Optativa)** (Res. CD N° 029/02)
- **(*)Didáctica Especial de la Química** (Res. CD N° 095/02)
- **Aritmética Elemental** (Res. CD N° 807/982)
- **Análisis Funcional** (Res. CD N° 530/97)



Universidad Nacional de Salta

FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS

Avda. Bolivia 5150- 4400 SALTA

REPUBLICA ARGENTINA

RES. D. Cs. Ex. N° 086/03

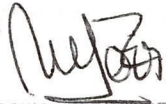
.../// -2-

- **Análisis Real** (Res. CD N° 275/90) *control*
- **Una Introducción a la Dinámica Simbólica (Optativa 1)** (Res. CD N° 080/01) *Jador*
- **Análisis Matemático II** (Res. CD N° 505/98) *cruz*
- **Didáctica y Formación Docente** (Prof. en Química - Res. CD N° 095/02) *silvia mendez*
(Prof. en Física - Res. CD N° 321/01)

(*) Con regimen de cursado **Cuatrimestral**, en función de la Res. CS N° 190/02 – Texto Ordenado del Plan de Estudios del Prof. en Química).

ARTICULO 4°: Hágase saber a los docentes responsables, a los Dpto. Docentes, publicítense conforme a disposiciones contenidas en la Res. CD N° 093/02 y siga al Departamento de Alumnos para su toma de conocimiento y demás efectos. Cumplido, ARCHÍVESE.

NY
mxs


 Lic. VERONICA M. JAVI DE ARROYO
 SECRETARIA ACADEMICA
 Facultad de Ciencias Exactas




 Ing. JUAN FRANCISCO RAMOS
 DECANO
 FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS



Universidad Nacional de Salta

FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS

Avda. Bolivia 5150- 4400 SALTA

REPUBLICA ARGENTINA

ANEXO I de la Res. D. Cs. Ex. N° 086/03

REGLAMENTOS DE CATEDRAS

Asignatura: **QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS** (programa aprobado por Res. D N° 253/02)

Carrera: Bromatología

Profesor: Esp. Rosario del Valle Gómez de Díaz

La materia consta de una parte teórica:

Tema 1: Bromatología

Tema 2: Alimentos

Tema 3: Introducción a la nutrición y fisiología de la nutrición humana

Tema 4: Aditivos Alimentarios

Tema 5: Contaminación de Alimentos

Tema 6: Introducción a la Toxicología

Tema 7: Análisis Físico-químicos generales en alimentos

Tema 8: Sistemas de la Calidad en la industria alimentaria

Los temas teóricos deben aprobarse con dos exámenes parciales, con un puntaje promedio de 8 (ocho) para promocionar la materia. Para regularizarla se exige un puntaje de 6 (seis).

Siendo obligatoria la asistencia a las clases teóricas en un 80% para promocionar la materia.

Para regularizar la materia no es obligatoria la asistencia.

La parte práctica consiste en:

TRABAJOS PRACTICOS GENERALES

1. Muestreo
2. Examen Macroscópico y Organoléptico
3. Examen Microscópico
4. Humedad: Distintos métodos
5. Cenizas o minerales totales
6. Cenizas insolubles en HCl 10%
7. Acidez
8. PH
9. Extractos: acuoso, alcohólico y etéreo
10. Sólidos totales
11. Sólidos solubles en agua
12. Sólidos insolubles
13. Hidratos de Carbono: Distintos métodos
14. Fibra bruta
15. Proteínas: Distintos métodos
16. Nitrógeno Básico Volátil
17. Grasas: Distintos métodos
18. Análisis de Aditivos y contaminantes
19. Análisis enzimáticos
20. Legislación Argentina. Normas de Calidad
21. Trabajo de Campo
22. Elaboración de Protocolos de Análisis físico-químico
23. Aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura

Para aprobar la parte práctica se exige una asistencia del 100% a los laboratorios de la práctica, con aprobación de los coloquios respectivos. Para promocionar la materia la parte práctica deberá tener un puntaje mínimo de 8 (ocho) y para regularizar de 6 (seis).

///...



Universidad Nacional de Salta

FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS

Avda. Bolivia 5150- 4400 SALTA

REPUBLICA ARGENTINA

ANEXO I de la Res. D. Cs. Ex. N° 086/03

.../// - 2 -

REGLAMENTOS DE CATEDRAS

Asignatura: **ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO DE LOS ALIMENTOS** (programa aprobado por Res. D N° 253/02)
Carrera: Bromatología
Profesor: Esp. Rosario del Valle Gómez de Díaz

La materia consta de una parte teórica:

- Tema 1: Análisis de Alimentos
- Tema 2: Análisis de agua
- Tema 3: Análisis de alimentos proteicos. Carnes y huevos
- Tema 4: Análisis de alimentos proteicos. Leche y derivados
- Tema 5: Análisis de alimentos Farináceos y Vegetales
- Tema 6: Alimentos grasos
- Tema 7: Productos estimulantes y aditivos
- Tema 8: Bebidas analcohólicas y alcohólicas

Los temas teóricos deben aprobarse con dos exámenes parciales, con un puntaje promedio de 8 (ocho) para promocionar la materia. Para regularizarla se exige un puntaje de 6 (seis).
Siendo obligatoria la asistencia a las clases teóricas en un 80% para promocionar la materia.
Para regularizar la materia no es obligatoria la asistencia.

La parte práctica consiste en:

1. Trabajo de campo. Análisis de rotulado de alimentos y Legislación Alimentaria.
2. Muestreo de alimentos secos, húmedos, embebidos, aceites y emulsiones grasas.
3. Elaboración de Protocolos de Análisis físico-químico
4. Análisis de alimentos proteicos: carnes, pescados.
Características organolépticas y físicas
Humedad
Nitrógeno Básico Volátil
Reacción del Indol
Investigación de residuos mercuriales
5. Análisis de alimentos proteicos: leche y derivados
Examen organoléptico.
Densidad
Extracto seco graso y no graso
Materia grasa
Prueba del alcohol
Acidez
Ensayo de reducción del Azul de Metileno
Sustancias conservadoras
Sustancias extrañas y adulterantes
6. Análisis de alimentos ricos en Hidratos de Carbono: Harinas
Características macroscópicas y microscópicas
Humedad
Acidez y pH
Cenizas o minerales totales
Fibra bruta
Proteínas
Grasas
Análisis de Gluten
Análisis de Bebidas Analcohólicas y Alcohólicas

///...



ANEXO I de la Res. D. Cs. Ex. N° 086/03

.../// - 3 -

REGLAMENTOS DE CATEDRAS

7. Análisis de Bebidas Analcohólicas y Alcohólicas
 - Características organolépticas
 - Densidad
 - Extracto seco
 - Acidez y pH
 - Azúcares
 - Colorantes
 - Grado alcohólico
 - Conservadores
 - Análisis cromatográfico en fase líquida o gaseosa de azúcares y alcohol

Para aprobar la parte práctica se exige una asistencia del 100% a los laboratorios de la práctica, con aprobación de los coloquios respectivos. Para promocionar la materia la parte práctica deberá tener un puntaje mínimo de 8 (ocho) y para regularizar de 6 (seis).

Asignatura: **TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS** (programa aprobado por Res. CD N° 183/02)

Carrera: Bromatología

Profesor: Ing. Julio R. Corimayo

La materia consta de los siguientes temas teóricos:

1. Operaciones Previa al Procesamiento
2. Empleo del Frío en la Conservación de Alimentos
3. Conservación de Alimentos por Calor
4. Deshidratación de Alimentos
5. Conservación de Alimentos por Fermentación
6. Procesos de Obtención de Alimentos Lácteos
7. Obtención de Derivados de Cereales
8. Obtención de Derivados de Frutas y Hortalizas
9. La calidad del Agua. Potabilización

La evaluación de los temas teóricos se hará mediante:

1. Coloquios al final del dictado de cada uno de ellos, los que serán aprobados con un puntaje de 6 (seis)
2. Mediante dos (2) exámenes parciales con sus correspondientes recuperaciones que comprenderá la parte teórica y la parte práctica.

El primer examen parcial se tomará a mitad del cuatrimestre, y el segundo examen parcial al final del dictado del último tema del programa, para la aprobación de los mismos se exigirá un puntaje mínimo de seis (6).

No será obligatoria la asistencia a las clases teóricas, ya que no habrá promoción, habrá solo regularización.

Para obtener la regularización se exigirá un puntaje final mínimo de 6 (seis).

Para aprobar la parte práctica se exigirá una asistencia del 100% a los trabajos prácticos, con aprobación de los coloquios respectivos, con una nota mínima de seis (6).

En todos los casos la escala para las distintas evaluaciones descriptas, será de 0 a 10 puntos, ó su traducción a esta escala, si en algún caso se hace uso de la escala de 0 a 100 puntos.

///...



Universidad Nacional de Salta

FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS

Avda. Bolivia 5150- 4400 SALTA

REPUBLICA ARGENTINA

.../// - 4 -

ANEXO I de la Res. D. Cs. Ex. N° 086/03

REGLAMENTOS DE CATEDRAS

Asignatura: **QUÍMICA INDUSTRIAL I** (programa aprobado por Res. N° 428/91)

Asignatura: **QUÍMICA INDUSTRIAL II** (programa aprobado por Res. 096/85)

Carrera: Licenciatura en Química

Profesor: Ing. Héctor Raúl Ferreira

1. Parciales (2) aprobados

Los parciales consisten de dos partes:

- Una teórica (a libro cerrado)
- Una práctica (se permite la consulta de libros, apuntes, prácticos, etc.)

Para aprobar el parcial es requisito necesario aprobar:

- el 50% de la parte teórica
- el 60% de la parte práctica

El no cumplimiento de estos, o la ausencia, implica la no aprobación del parcial y da el derecho a la recuperación del mismo en su totalidad.

2. Presentación de prácticos y Carpetas

- Se debe presentar en tiempo y forma los trabajos prácticos de la materia
- Al finalizar el cursado de la materia se debe presentar la carpeta completa con la totalidad de los trabajos prácticos aprobados

3. Asistencia a clases prácticas

- Se debe cumplir con el 80% de asistencia a las clases prácticas de problemas y laboratorios

Asignatura: **MECANICA DE FLUIDOS** (programa aprobado por la presente Resolucion)

Carrera: Lic. en Física/97 y Lic. en Energías Renovables


Profesor: Dr. Luis Cardón

Aprobación de dos parciales o sus recuperaciones con nota igual o mayor que 6 (seis).

NV
mxs


Lic. VERÓNICA M. JAVI DE ARROYO
SECRETARÍA ACADÉMICA
Facultad de Ciencias Exactas




Ing. JUAN FRANCISCO RAMOS
DECANO
FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS