



Universidad Nacional de Salta

FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS

Avda. Bolivia 5150- 4400 SALTA

REPUBLICA ARGENTINA

SALTA, 18 de septiembre de 2003

Expedientes Nros. 8030/03 y 8032/03

RES. D. Cs. Ex. N° 248/03

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 aprobadas por la Res. CD N° 043/03 para el Régimen 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 Investigación;

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:

Asignatura	Carreras
<b>Introducción al Álgebra</b> (fs. 93 y 94 -Expte. N° 8032/03)	Lic. en Matemática/00
<b>Complementos de Análisis</b> (fs. 98 y 98 vta. - Expte. N° 8032/03)	Prof. en Matemática
<b>Microbiología de los Alimentos</b> (fs. 83 a 85 - Expte. N° 8030/03)	Bromatología

ARTICULO 2°: Aprobar y poner en vigencia, dando cumplimiento a lo ordenado por Res. C.D. N° 338/02, el programa de "**TALLER DE COMUNICACIÓN**", cuyos contenidos corren a fs. 97 y 98 del Expediente N° 8030/03 y que corresponde a **talleres** establecidos en el ítem 3.7 OTROS REQUISITOS del Plan de Estudios de la carrera del Profesorado en Química, aprobado por Res. C.S. N° 190/02.

ARTICULO 3°: Aprobar y poner en vigencia, para el presente período lectivo y en un todo de acuerdo a lo establecido en la Res. C.D. N° 043/03, el **Régimen 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:

- **Análisis Físico-Químico de los Alimentos** (programa aprobado por Resolución D-253/02)
- **Introducción al Álgebra** (programa aprobado por la presente Resolución).
- **Microbiología de los Alimentos** (programa aprobado por la presente Resolución).

ARTICULO 4°: Hágase saber a los docentes responsables, a los Dptos. Docentes y siga al Dpto. de Alumnos para su toma de conocimiento y demás efectos. Cumplido, ARCHÍVESE.

NV  
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° 248/03  
REGLAMENTOS DE CATEDRAS

Asignatura: **ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO DE LOS ALIMENTOS** (fs. 90 a 92 del Expte. 8030/03)

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

La evaluación de la materia se realiza a través de dos parciales, que integran parte teórica y práctica de laboratorio, que deben aprobarse con un puntaje de 8 (ocho) para promocionar la materia y para regularizar se exigen un puntaje mínimo de 6 (seis) en cada parcial.

Para promocionar la materia es obligatoria la asistencia a las clases teóricas en 80 %

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 Aditivos y contaminantes



ANEXO I de la Res. D. Cs. Ex. N° 248/03

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 realizar la parte práctica el alumno deberá cumplir los siguientes requisitos:

1. Concurrir con guardapolvo y material individual y necesario para realizar los trabajos prácticos (detergente, rejilla, fósforos, fibra indeleble al alcohol para usar como marcador) y por grupo la muestra de alimento/s que se requiera.
2. Aprobar el coloquio correspondiente con un puntaje mínimo de 6 (seis).
3. Cuidar el material de laboratorio, utilizar correctamente las drogas y el equipamiento que suministra la cátedra. Comprobada la negligencia en este punto, el alumno se hará responsable del mismo.
4. Presentar un Informe individual de la práctica realizada, con los resultados y conclusiones pertinentes. Dicho informe deberá ser presentado con anterioridad a la realización del Trabajos Práctico (T.P.) siguiente. Caso contrario no podrá realizar la Práctica que correspondiere.
5. Presentar constancia horaria de cumplimiento laboral. Exigencia que sólo deberá cumplir el alumno que trabaja o está realizando una Práctica Final.
6. Aprobar el 100% de los T.P. Sólo podrá recuperar el 20% de los mismos.
7. Iniciar la actividad práctica de acuerdo al horario establecido. La tolerancia máxima es de 15 minutos. De superarse dicho tiempo, el alumno es considerado ausente.
8. No podrá retirarse del T.P., sin autorización del docente responsable.

**Evaluación de la parte práctica:**

La Evaluación de Trabajos Prácticos se tomará en cuenta los siguientes ítems:

- aprobación del coloquio respectivo con un puntaje mínimo de 6 (seis)
- aprobación de los informes de laboratorio con un puntaje mínimo de 6 (seis)
- evaluación del trabajo personal e individual durante la actividad en el laboratorio, lo que implica participación, puntualidad, organización y limpieza.

**Evaluación de la materia:**

Se realiza a través de dos parciales, que integran parte teórica y práctica de laboratorio. Cada parcial tiene su correspondiente recuperatorio.

Para la **promoción** de la asignatura:

- Asistencia obligatoria en un 80% a las clases teóricas
- Aprobación de los parciales con un puntaje mínimo de 8 (ocho)
- Aprobación de los T.P. con un puntaje mínimo de 8 (ocho)

Para la **regularización** de la asignatura:

- No es obligatoria la asistencia a las clases teóricas.
- Aprobación de los parciales con un puntaje mínimo de 6(seis).
- Aprobación de los T.P. con un puntaje mínimo de 6 (seis).

\*\*\*\*\*



Universidad Nacional de Salta

FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS

Avda. Bolivia 5150- 4400 SALTA

REPUBLICA ARGENTINA

.../// - 3 -

ANEXO I de la Res. D. Cs. Ex. N° 248/03

Asignatura: **MICROBIOLOGIA DE LOS ALIMENTOS** (fs. 86 del Expte. N° 8030/03)

Carrera: Bromatología

Profesora: Bioq. Elsa Scaroni

Para regularizar la asignatura los alumnos deberán:

- Aprobar los dos parciales o sus respectivos recuperatorios con 60 puntos como mínimo.
- Asistir a todos los seminarios.
- Tener el 100% de los informes de trabajos prácticos aprobados. Sólo podrán recuperar dos trabajos prácticos.  
Se permitirá 15 minutos de tolerancia para ingresar al práctico y los alumnos no podrán retirarse del laboratorio sin avisar al docente.
- Todos los alumnos deberán contar por razones de seguridad con los siguientes materiales: delantal, guantes descartables, barbijo, anteojos protectores.
- Para acondicionar el lugar de trabajo deberán tener los siguientes elementos: alcohol, algodón, repasador, detergente, lavandina, fósforos, marcador.
- Para cada práctico el docente solicitará la muestra con la que se trabajará.

\*\*\*\*\*

Asignatura: **INTRODUCCIÓN AL ALGEBRA** (fs. 95 del Expte. N° 8032/03)

Carrera: Lic. en Matemática – Plan 2000

Profesor: Lic. María Cristina Preti, Dr. Orlando José Avila Blas y Lic. Juan Carlos Rosales

Para regularizar la asignatura, los alumnos deberán cumplir con un porcentaje de al menos el 70% de asistencia a las clases prácticas programadas, y aprobar los 2 (dos) exámenes parciales programados ó sus respectivos recuperatorios.

\*\*\*\*\*

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



Ing. JUAN FRANCISCO RAMOS  
DECANO  
FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS