



Ministerio de Educación y Justicia  
Universidad Nacional de Salta

FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS  
BUENOS AIRES 177-4400 SALTA (R.A.)

SALTA, 28 de febrero de 1994.

Expediente No 8026/94.

RES. No 036/94.

VISTO:

La presentación efectuada por el Bioq. Rosario Gómez de Díaz, mediante la cual eleva la propuesta de organización de "Módulos de Formación y Capacitación Docente para nivel primario y/o secundario de la provincia de Salta" dentro del área de Alimentos, su química y tecnología, a realizarse en esta Facultad de Ciencias Exactas;

Que la Comisión de Docencia e Investigación aconseja la realización del mencionado Curso;

POR ELLO:

Y en uso de las atribuciones que le son propias;

EL DECANO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS  
(Ad Referendum del H. Consejo Directivo)

R E S U E L V E:

ARTICULO 1º: Autorizar, ad-referendum del H. Consejo Directivo, a la Bioq. Rosario Gómez de Díaz la realización del "I MODULO" del Curso cuyo detalle se explicita a continuación:

- 1) Nombre del Curso: " MODULOS DE FORMACION Y CAPACITACION DOcente, para el nivel primario y/o secundario de la provincia de Salta" - I MODULO - QUIMICA DE LOS ALIMENTOS.
- 2) Directores responsables: Bioq. Rosario Gómez de Díaz y Lic. Susana Elimbaum.
- 3) Docentes Colaboradores: Lic. Berta Di Carlo y Lic. María C. Uchino de Graneros.
- 4) Fines y Objetivos:
  - Actualización y perfeccionamiento de los docentes del Nivel Medio en actividad.
  - Que el docente adquiera habilidades y destreza para implementar trabajos de laboratorio y de campo.
  - Conocimiento de la bibliografía con la nueva metodología de abordar y solucionar situaciones problemáticas de la vida cotidiana.



Ministerio de Educación y Justicia  
Universidad Nacional de Salta

FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS  
CORRIENTES 177-4400 SALTA (R.A.)


RES.No 036/94.

- Crear la necesidad de una vinculación permanente con los docentes del Nivel Medio.
- 5) Contenido mínimo: Alimentos en relación con las ciencias. Química de los alimentos, macro y micro componentes. Metabolismo. Dieta. Factores que influyen en la alimentación. Introducción a la Toxicología. Legislación. Código Alimentario Argentino. Farmacopea Argentina. Conservación de alimentos. Industrias Alimentarias. Introducción a la Biotecnología.
- 6) Destinado a: Docentes de Enseñanza Media y alumnos del último curso del Profesorado en Química.
- 7) Fecha de iniciación: 28 de febrero de 1.994.
- 8) Total de Horas: 30 (treinta) - 6 (seis) hs. diarias de Lunes a Viernes.
- 9) Características del Curso: 50% Teórico - 50% Práctico.
- 10) Lugar de realización: Facultad de Ciencias Exactas - UNSa.
- 11) Cupo: Mínimo 10 (diez) - Máximo 50 (cincuenta).
- 12) Arancel: \$ 20 (pesos veinte) por participante.
- 13) Sistema de Evaluación: Evaluación escrita del contenido mínimo del curso.
- 14) Certificados: Se otorgarán certificados de aprobación, a las personas que aprueben la evaluación escrita.


**ARTICULO 2o:** Establecer, que una vez finalizado el curso, los directores responsables elevarán el listado de los participantes que cumplieron las exigencias previstas para obtener los certificados, los cuales serán emitidos por esta Unidad Académica, en un todo de acuerdo a lo normado en el Art. 7o de la Res. No 760/80.

**ARTICULO 3o:** Hágase saber a los docentes interesados y al Dpto. de Química. Cumplido, RESERVESE.

FAC. CS. EXACTAS
nma

  
Ing. CARLOS ALBERTO CADENA  
SECRETARIO ACADEMICO  
Facultad de Ciencias Exactas



  
Ing. NORBERTO A. BONINI  
DECANO  
Facultad de Ciencias Exactas