

Ministerio de Educación
Provincia de Salta

SALTA, 17 JUL 2006

RESOLUCIÓN N° 2562

MINISTERIO DE EDUCACIÓN
Ref. Expte. N° 46-25.003/05

VISTO, las presentes actuaciones mediante las cuales el Instituto de Educación Superior N° 6.019 de J. V. González, dependiente de la Dirección General de Educación Superior, tramita la aprobación de la carrera de Tecnicatura Superior en Emprendimientos Agroalimentarios, para su implementación a partir del período lectivo 2.006; y

CONSIDERANDO:

Que el Diseño Curricular de la referida carrera fue presentado conforme a las previsiones de la Resolución Ministerial N° 248/99, que establece los requisitos para la gestión y aprobación de carreras técnicas superiores, y a los lineamientos establecidos en el Documento Orientador elaborado por la Comisión conformada mediante Resolución del Programa Planeamiento Educativo N° 108/00;

Que, en ese contexto, se constituyó la Comisión Evaluadora mediante Resolución del Programa Planeamiento Educativo N° 002/06, la que evaluó la referida presentación emitiendo dictamen de "aprobado" para la carrera en cuestión;

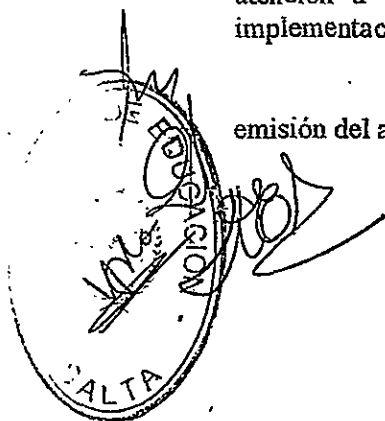
Que han intervenido los servicios técnicos competentes de este Ministerio en lo relativo a la viabilidad pedagógica, institucional y presupuestaria, emitiendo informe favorable y recomendando la autorización de la carrera, a partir del período lectivo 2.006;

Que, asimismo, se estima oportuno dejar establecida la obligatoriedad por parte de la institución educativa citada de evaluar anualmente la conveniencia de continuar con la implementación de la carrera citada y del Diseño Curricular propuesto, teniendo en cuenta la necesidad de formación de recursos humanos en su área de influencia, el avance del conocimiento y los requerimientos académicos y pedagógicos que resulten de aplicación;

Que, sin perjuicio de lo expresado en el apartado anterior, y en atención a idénticas razones, este Ministerio se reserva la facultad de limitar la implementación de la carrera propuesta;

Que, en el marco de todo lo expuesto, se estima conveniente la emisión del acto administrativo de rigor al efecto;

...///



*Ministerio de Educación
Provincia de Salta*

-2-

III...

RESOLUCIÓN Nº **2562**

Ref. Expte. Nº 46-25.003/05.

Por ello,

**LA MINISTRA DE EDUCACIÓN
RESUELVE:**

ARTÍCULO 1º.- Aprobar la carrera de Tecnicatura Superior en Emprendimientos Agroalimentarios, autorizando su implementación en el Instituto de Educación Superior Nº 6.019 de J. V. González, dependiente de la Dirección General de Educación Superior, a partir del periodo lectivo 2.006.

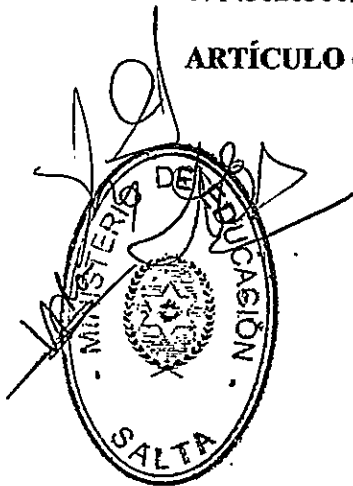
ARTÍCULO 2º.- Aprobar el Plan de Estudios de la carrera mencionada en el artículo precedente, que como Anexo se integra a la presente.

ARTÍCULO 3º.- Dejar establecido que la institución educativa deberá evaluar anualmente la conveniencia de mantener la continuidad de la oferta educativa y del Plan de Estudios citado en el artículo precedente, teniendo en cuenta la necesidad de formación de recursos humanos en su área de influencia, el avance del conocimiento y los requerimientos pedagógicos y académicos que resultaren de aplicación, elevando el informe correspondiente el 30 de junio del año inmediato anterior.

ARTÍCULO 4º.- Dejar establecido que, sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo anterior, este Ministerio se reserva la facultad de limitar la implementación de la carrera.

ARTÍCULO 5º.- El gasto que demande el cumplimiento de lo dispuesto precedentemente se imputará a Jurisdicción 07 - SAF 1 - Curso de Acción 2 - Actividad 05 - Código 07143020500.-

ARTÍCULO 6º.- Comunicar, insertar en Libro de Resoluciones y archivar.



Prof. MARIA ESTER ALTUBE
Min. de Educación
Provincia de Salta

*Ministerio de Educación
Provincia de Salta*

RESOLUCIÓN N° 2562

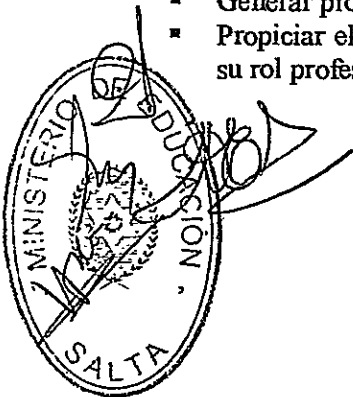
MINISTERIO DE EDUCACIÓN
Ref. Expte. N° 46- 25.003/05

ANEXO

PLAN DE ESTUDIOS

1. **NIVEL:** Superior no Universitario
2. **DENOMINACIÓN DE LA CARRERA:** Tecnicatura Superior en Emprendimientos Agroalimentarios.
3. **DURACIÓN:** 3 (tres) años
4. **TÍTULO A OTORGAR:** Técnico Superior en Emprendimientos Agroalimentarios.
5. **MODALIDAD:** Presencial
6. **CARGA HORARIA:** 1896 Horas Reloj
7. **OBJETIVOS:**
 - Formar un egresado capacitado para exhibir una muy definida motivación emprendedora en un área de directo interés regional. Se espera de estos egresados que en gran medida tiendan a aplicar sus conocimientos y capacidades a la generación de un negocio o una estructura productiva en la misma localidad.
 - Formar técnicos de la gestión pública o privada, o en el de los negocios. Las carreras se diseñan buscando que los estudiantes, luego de graduados, permanezcan en sus lugares de origen, y estén capacitados y motivados para contribuir al desarrollo socio - productivo de la región.
 - Identificar y generar emprendimientos productivos y negocios en el área.
 - Diagnosticar sobre la situación de pequeños y medianos emprendimientos agroalimentarios.
 - Insertar los conocimientos específicos sobre emprendimientos agroalimentarios en el campo laboral y educacional como una herramienta fundamental para un desempeño eficaz de las empresas o instituciones públicas o privadas.
 - Formar profesionales capaces de transformar positivamente el contexto socio - económico en el cual se desenvolverán.
 - Insertar técnicos que logren profesionalizar las áreas donde les toque desempeñarse como profesionales.
 - Insertar técnicos que logren profesionalizar sus propias empresas.
 - Generar profesional idóneo para insertarse en el mercado laboral regional.
 - Propiciar el desarrollo de conductas éticas para asumir con responsabilidad y compromiso su rol profesional.

...///



Ministerio de Educación

Provincia de Salta

-2-

III...

RESOLUCIÓN N° 2562

Ref. Expte. N° 46-25.003/05

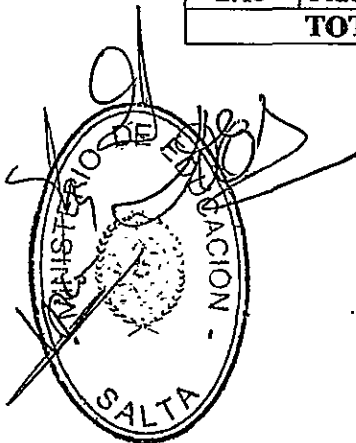
8. CAJA CURRICULAR

PRIMER AÑO

Código	Espacios Curriculares	Régimen		
		Anual	1° Cuat.	2° Cuat.
1.01	Introducción a la Economía	3	-	-
1.02	Biología	3	-	-
1.03	Química General Básica	-	6	-
1.04	Química Orgánica	-	-	6
1.05	Física Básica	3	-	-
1.06	E.D.I. I: Taller de Computación	-	-	5
1.07	Técnica Dietética	-	5	-
1.08	Práctica Profesional I	5	-	-
TOTAL DE HORAS CÁTEDRAS		14	11	11

SEGUNDO AÑO

Código	Espacios Curriculares	Régimen		
		Anual	1° Cuat.	2° Cuat.
2.09	Elementos de Contabilidad	-	-	4
2.10	Derecho y Legislación	-	4	-
2.11	Tecnología de los Alimentos I	5	-	-
2.12	Producción de Alimentos I	5	-	-
2.13	Higiene y Calidad de Alimentos	5	-	-
2.14	Proyectos Integrados	4	-	-
2.15	Práctica Profesional II	4	-	-
TOTAL DE HORAS CÁTEDRAS		23	4	4



...III

Ministerio de Educación
Provincia de Salta

- 3 -

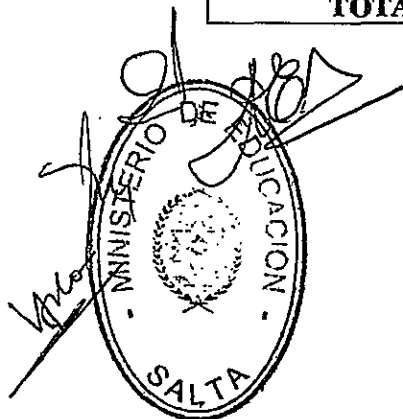
///...

RESOLUCIÓN Nº 2562

Ref. Expte. Nº 46- 25.003/05

TERCER AÑO

Código	Espacios Curriculares	Régimen		
		Anual	1º Cuat.	2º Cuat.
3.16	Comercialización	3	-	-
3.17	Tecnología de los Alimentos II	-	5	-
3.18	Tecnología de los Alimentos III	-	-	5
3.19	Higiene y Seguridad Industrial	4	-	-
3.20	Producción de Alimentos II	-	-	5
3.21	Gestión I	-	5	-
3.22	Gestión II	-	-	5
3.23	E.D.I. II: Desarrollo de Aptitudes Emprendedoras	-	5	-
3.24	Práctica Profesional III	5	-	-
TOTAL DE HORAS CÁTEDRAS		12	15	15



...///

///...

RESOLUCIÓN Nº **2562**

Ref. Expte. Nº 46-25.003/05

9. CONTENIDOS MÍNIMOS

Primer Año

Código: 1.01

Espacio Curricular: INTRODUCCIÓN A LA ECONOMÍA

La Economía. El mercado: la oferta y la demanda. La empresa y el mercado. Fallos del mercado e intervención del Estado. El producto nacional. Ahorro, inversión y sistema financiero. Dinero, sistema monetario y precios. Teoría económica de una economía abierta. El desempleo a largo plazo. Las fluctuaciones económicas a corto plazo.

Código: 1.02

Espacio Curricular: BIOLOGÍA

Ramas de la Biología. Característica de la vida. Funciones vitales. Niveles de organización de los sistemas vivientes. La unidad de la vida. Teoría celular. Organización subcelular. Movimientos. Comunicaciones. Producción. Ciclo celular, el origen de la multicelularidad. El comienzo de la vida. Evolución biológica. Pruebas y mecanismos. Selección natural. El origen de las especies. La diversidad de los seres vivos.

Código: 1.03

Espacio Curricular: QUÍMICA GENERAL BÁSICA

Nociones fundamentales. La Química: características distintivas, elementos, sustancias puras, simples y compuestas, mezclas, nomenclatura. Fórmula: tipos. La ecuación química. Tipos de reacciones químicas. Estequiometría. Estructura electrónica de los átomos. Equilibrio químico. Introducción al enlace químico. Estructura química y caracterización de los distintos tipos de materiales. Materias primas naturales, orgánicas e inorgánicas. Materias primas semi-elaboradas y sintéticas.

Código: 1.04

Espacio Curricular: QUÍMICA ORGÁNICA

Funciones orgánicas: nomenclatura. Hidrocarburos: clasificación. Propiedades físicas, químicas, aplicaciones y usos de: alcanos, alquenos, alquinos, cicloalcanos, hidrocarburos aromáticos. Grupos funcionales: alcoholes, aldehídos, cetonas, éteres, ácidos carboxílico, anhídridos.

...///



Ministerio de Educación

Provincia de Salta

- 5 -

///...

RESOLUCIÓN Nº 2562

Ref. Expte. Nº 46- 25.003/05

Código: 1.05

Espacio Curricular: FÍSICA BÁSICA

Fuentes de energía convencionales; química, hidráulica, nuclear. Fuentes alternativas: eólicas, geotérmicas, solar, entre otras. Petróleo y gas. Usos de la energía eléctrica y sus aplicaciones. Energía térmica y mecánica. Energía y potencia. Uso racional de la energía. Costos e impacto ambiental de la generación y el uso de la energía en sus diferentes formas.

Código: 1.06

Espacio Curricular: E.D.I. I: TALLER DE COMPUTACIÓN

Hardware y software. Tipos de PC: configuraciones típicas. Unidades de almacenamiento. Sistemas operativos. Comandos y procesos de Windows 9x y Linux. Operaciones con ventanas. Ejecución de software de aplicación: procesadores de textos, planillas de cálculos, bases de datos. Impresión de trabajos: configuraciones. Grabación de datos en cd y dvd. Comprensión de datos: zip, rar. Internet: conceptos básicos. Servicios. Correo electrónico.

Código: 1.07

Espacio Curricular: TÉCNICA DIETÉTICA

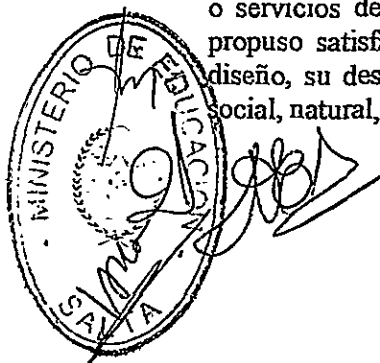
Alimento. Definición desde distintos puntos de vista. Grupos básicos de alimentación. Producto alimenticio. Nutrientes. Clasificación. Funciones. Fuentes alimentarias. Necesidades según grupos de edad. Alimentos dietéticos. Definición. Tipos. Alimentos fortificados y enriquecidos. Productos alimenticios para grupos de población con necesidades especiales. Criterios en la preparación de alimentos. Técnicas de medición. Peso y volumen. Estandarización: peso y volumen de los alimentos. Recipientes de distinta capacidad. Uso de equipos y utensilios de cocina. Higiene personal y del equipo. Recetas: forma de redacción, tipos. Esterilización y rotulado de recipientes. Alimentos: consideraciones generales. Leche, productos lácteos, huevo, carne, verduras y frutas. Definición, clasificación, valor nutritivo, efectos del procesamiento. Condiciones de higiene, influencia de los tratamientos térmicos y de conservación en el valor nutritivo. Cereales y derivados: harinas y pan, definición. Valor nutritivo. Agentes de fermentación. Legumbres: definición, valor nutritivo. Producción local. Tipos.

Código: 1.08

Espacio Curricular: PRÁCTICA PROFESIONAL I

Análisis sistemático y sistémico de la estructura de bienes, procesos productivos, organizaciones o servicios definiendo el marco referencial que determinó su creación, la necesidad que se propuso satisfacer, los condicionamientos y posibilidades tecnológicas que influyeron en su diseño, su desarrollo histórico y el impacto que produjo en los distintos órdenes del mundo social, natural, artificial, simbólico.

...///



///...

RESOLUCIÓN N° **2562**

Ref. Expte. N° 46- 25.003/05

Segundo Año

Código: 2.09

Espacio Curricular: ELEMENTOS DE CONTABILIDAD

Introducción al balance y a la cuenta de resultados. Introducción al libro mayor y al libro diario. Fondos propios. Caja y bancos. Inmovilizado fijo. Existencia. Clientes y proveedores. Créditos bancarios. Cuenta de resultados. Venta de existencias. Otras partidas de ingresos. Partidas de gastos. Otra cuenta de gastos: provisiones. Otra cuenta de gastos: amortizaciones. Impuestos y dividendos.

Código: 2.10

Espacio Curricular: DERECHO Y LEGISLACIÓN

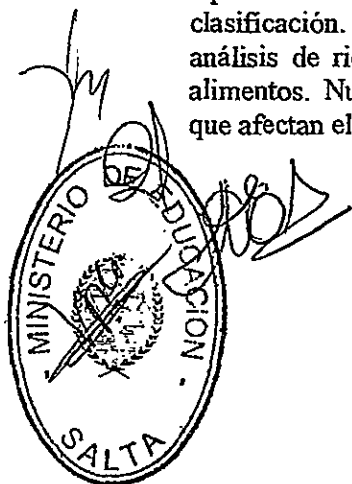
La legislación bromatológica, significado e importancia. Historia. Definición de alimentos genuinos y sanos, alteración, adulteración, contaminación, falsificación. Aspecto tutelar de los gobiernos. Legislación internacional. Hambre, tecnología y necesidades mundiales de alimentos. Indicadores de salud y socioeconómicos que se usan en el país. Definiciones. Sistema nacional de control de alimentos. Código alimentario argentino. Comisiones, organismos e instituciones. Roles. Situación actual. Consideraciones sobre rotulación de productos, registros e inscripciones. Normativas generales de la industria alimentaria para el cuidado y protección de la salud de la población. Estándares de calidad. Normas ISO. Atención al consumidor.

Código: 2.11

Espacio Curricular: TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS I

Materiales de laboratorio. Tipos y formas de uso. Uso de equipos de laboratorio. Aparatología y fundamento de los métodos para analizar el valor nutritivo de los alimentos: proteínas, grasas, fibras, valor mineral y vitamínico. Formas de muestreo en alimentos. Unidades y técnicas de medición. Estandarización. Equivalencias. Tecnología de los alimentos. Concepto, importancia. Operaciones básicas en la elaboración y conservación de los alimentos. Reología: definición, clasificación. Bromatología: definición. División de la Bromatología: importancia. Sistema de análisis de riesgo y puntos críticos de control de alimentos. Importancia en la industria de alimentos. Nutrientes. Aspectos nutritivos de los constituyentes de los alimentarios. Factores que afectan el valor nutricional. Calidad proteica. Biodisponibilidad de nutrientes. Formulación

...///



///...

RESOLUCIÓN N° 2562

Ref. Expte. N° 46- 25.003/05

de alimentos: suplementación, complementación, enriquecimiento y fortificación. Agua. Importancia. Estructura y propiedades físicas y químicas. Actividades del agua. Isoformas de absorción y estado del agua en los alimentos. Actividades del agua y reacciones de deterioro en los alimentos. Aditivos alimentarios. Definición y clasificación. Colorantes, saborizantes, antioxidantes, emulsionantes y otros: definición, uso y problemas bromatológicos e higiénicos. Identificación en productos alimenticios. Toxicología: tóxicos naturales y sintéticos.

Código: 2.12

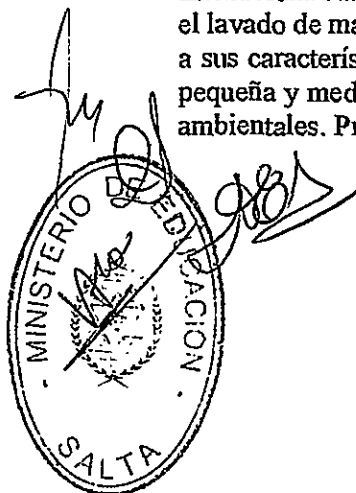
Espacio Curricular: PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS I

Procedimientos utilizados en la preparación de los alimentos. Clasificación: procedimientos mecánicos, físicos, químicos y biológicos. Generalidades de las modificaciones de los alimentos según el tratamiento utilizado: reducción de tamaño, fermentación. Modificaciones por cocción: métodos. Técnicas. Aparatos y homo. Evaluación sensorial de alimentos. Preparación de muestras según distintos tipos de alimentos para evaluación sensorial. Factores de calidad: sabor, aroma, textura, color. Umbrales. Alimentos: experiencia en laboratorio. Leche y productos lácteos: efectos del procesamiento. Técnica correcta de hervido. Queso: bases de la producción del queso. Crema de leche. Manteca. Usos y selección de preparaciones. Helados. Huevos: espumas, método básico de cocción.

Código: 2.13

Espacio Curricular: HIGIENE Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

Buenas prácticas de manufactura. Definición. Pautas. Origen. Aplicaciones en la industria. Utilización a nivel de distintos alimentos y su procesamiento: miel, mermeladas, encurtidos, embutidos, productos de panadería y pastelería, conservas, etc. Sistema de análisis de peligros potenciales y puntos críticos de control. Historia, pautas, consideraciones generales. Aplicaciones actuales en la industria. Trabajos actuales efectuados bajo este sistema a nivel institucional. Higiene del local. Higiene personal. Higiene adecuada de alimentos. Normas para el lavado de manos. Higiene de las instalaciones. Valoración de la calidad en alimentos respecto a sus características sensoriales. Evaluación sensorial. Características principales. Producción a pequeña y mediana escala: cantidades y diluciones. Satisfacción del consumidor. Características ambientales. Presentación del producto. Valoración. Escala hedónica y de preferencia.



...///

Ministerio de Educación

Provincia de Salta

- 8 -

///...

RESOLUCIÓN N° 2562

Ref. Expte. N° 46- 25.003/05

Código: 2.14

Espacio Curricular: PROYECTOS INTEGRADOS

Los futuros técnicos desarrollarán proyectos en tomo a temas relacionados a los intereses de la zona o región, ampliando las herramientas metodológicas aportadas por los diversos espacios curriculares del plan de estudios presentado completándolas con experiencias concretas, datos de archivo y aplicación práctica de los conocimientos adquiridos en el área de formación orientada.

Código: 2.15

Espacio Curricular: PRÁCTICA PROFESIONAL II

Observación, comparación, análisis de microemprendimientos que respondan a demandas de la región. Talleres. Salidas de campo con la finalidad de poner al futuro técnico en contacto directo con una actividad real para la adquisición de experiencias auténticas y al mismo tiempo para comprobar conocimientos y actitudes para el ejercicio de la profesión.

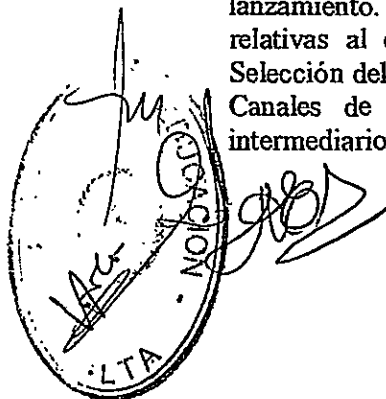
Tercer Año

Código: 3.16

Espacio Curricular: COMERCIALIZACIÓN

Comercialización. Concepto. Funciones básicas. Enfoque actual y antiguo. Actividades básicas de la comercialización. Papel de la comercialización en la sociedad. Micro y macro comercialización. La comercialización en la empresa. La tarea de la gerencia de comercialización. Desarrollo de la estrategia comercial. Herramientas. Comportamiento del consumidor. Participantes de una compra. Planeamiento. Hallar oportunidades comerciales atractivas. Variables intemas y extemas. Dimensiones humanas en el mercado de consumo. Segmentación de mercado. Pronóstico del potencial del mercado. Desarrollo de una mezcla comercial. Producto. Clasificación de los productos. Ciclos de vida de los productos. Variación. Necesidades insatisfechas. Tipos de productos. Canales de distribución. Marca y envase. Estrategia de producto. Diferenciación de productos. Segmentación de mercado. Planeamiento de los productos. Fuentes de idea de productos nuevos. Lanzamiento de productos nuevos. Tipos de productos según las características físicas y perceptibles. Cuadro representativo de lanzamiento. Decisiones relativas a la marca. Concepto. Beneficios de la marca. Decisiones relativas al empaque. Empaque. Concepto. Niveles de empaque. Funciones del empaque. Selección del empaque. Ciclos del estilo y la moda. Concepto. Ciclos de la moda. Distribución. Canales de distribución. Formas de distribución. Ventajas y desventajas del uso de intermediario. Naturaleza y papel del canal de distribución. Funciones del canal de distribución.

...///



Ministerio de Educación

Provincia de Salta

- 9 -

///...

RESOLUCIÓN Nº 2562

Ref. Expte. Nº 46- 25.003/05

Código: 3.17

Espacio Curricular: TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS II

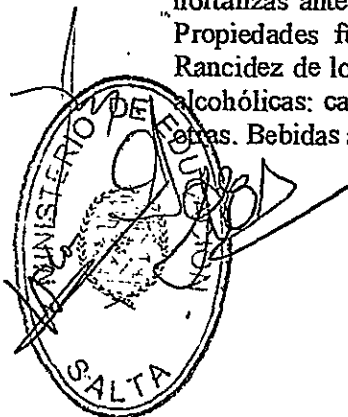
Envases. Enlatados. Concepto, tipos. Vidrios: composición, tipos de tapas. Plásticos: características, factores, propiedades. Metal: clasificación, tipos de cierre. Aspectos prácticos. Cartones. Ventajas y desventajas. Alteraciones microbianas. Operaciones de reducción de tamaño. Clasificación. Aparatos: distintos tipos de molinos. Clasificación, concepto e importancia. Deshidratación (deseccación). Definición y clasificación. Transferencia de calor y de materia: definición y clasificación. Curvas de secado. Velocidad de secado. Relaciones entre los parámetros del secado y las características de los alimentos. Almacenamiento de los productos deshidratados. Aparatos: clasificación. Refrigeración y congelación. Concepto e importancia de los alimentos. Tratamiento por microondas y químicos. Tratamiento por microondas: concepto, principios físicos. Frecuencias utilizadas, penetración. Aplicaciones. Tratamiento por radiaciones ionizantes: tipos y efectos en los alimentos. Tratamientos químicos: concepto. Modificaciones y mantenimientos de las características de los caracteres organolépticos. Fermentación. Tipos: alcohólica, láctica, acética. Leche, queso y huevos. Análisis de la leche: técnicas básicas. Adulteraciones. Experimentación. Evaluación de calidad del queso. Microbiología. Problemas bromatológicos. Huevos. Efectos del almacenamiento y procesamiento de los huevos y sus productos. Microbiología. Azúcares, miel y productos azucarados. Producción. Pectinas. Sabor dulce y agentes edulcorantes. Microbiología. Miel: propiedades físicas y químicas. Alteraciones y adulteraciones. Conservación. Productos de confitería: control bromatológico y condiciones de comercialización adecuadas.

Código: 3.18

Espacio Curricular: TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS III

Carnes. Cambios durante la conversión del músculo a carne. Cambios en las proteínas musculares. Efectos del procesamiento sobre los componentes de la carne. Pescados: modificaciones del pescado en los procesos de conservación. Industrialización. Contaminaciones. Embutidos: definición y clasificación. Cereales y leguminosas. Almacenamiento. Harinas: proporción de extracción, molinería y maduración. Bioquímica del pan. Subproductos de la harina. Evaluación de la calidad de las pastas. Almidones: estructura y comportamiento. Microbiología. Leguminosas: efectos del procesamiento sobre el valor nutritivo. Oleaginosas: procesamiento. Cambios por procesos tecnológicos. Hortalizas y frutas. Cambios bioquímicos después de la cosecha. Almacenamiento. Tratamientos de las frutas y hortalizas ante la conservación industrial: jugos, mermeladas. Microbiología. Grasas y aceites. Propiedades funcionales: evaluación de la consistencia, margarinas, grasas emulsionables. Rancidez de los productos grasos. Conservación. Bebidas alcohólicas y analcohólicas. Bebidas alcohólicas: características tecnológicas en la elaboración. Adulteraciones. Infusiones: té, café, etc. Bebidas analcohólicas carbonatadas. Composición. Aditivos.

...///



Ministerio de Educación

Provincia de Salta

- 10 -

///...

RESOLUCIÓN N° 2562

Ref. Expte. N° 46- 25.003/05

Código: 3.19

Espacio Curricular: HIGIENE Y SEGURIDAD INDUSTRIAL

Noción de proceso. Tipos de procesos en la producción agropecuaria y en las industrias extractivas. Descomposición de los procesos productivos. Almacenamiento y transporte. Control de proceso y calidad. Tratamiento y reciclado de efluentes y otros residuos. Impacto ambiental. Calidad, calidad de producto y de proceso. Normas ISO 9000 y 14000. Mantenimiento correctivo, preventivo y predictivo. Condiciones ambientales e higiene del trabajo. El rol de la innovación en los procesos productivos.

Código: 3.20

Espacio Curricular: PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS II

Carne vacuna, pescado y aves. Elaboración de caldos y cocción por distintos métodos. Valoración de las condiciones de calidad, producción de embutidos y conservas. Evaluación de carnes procedentes de especies animales locales de consumo no habitual. Verduras: influencia de los tratamientos térmicos y de conservación en el valor nutritivo. Cocción correcta. Preparación de encurtidos. Frutas: formas de conservación, utilización y preparaciones como alternativa de producción y comercialización. Cereales y derivados: panificación. Productos de panadería. Harina: gluten, obtención. Almidones: técnicas de cocción, modificaciones, retrogradación. Pastas. Legumbres: definición, valor nutritivo. Producción local y posibilidades de consumo. Azúcares y dulces: tipos y usos y confitería. Bases. Aceite y margarina: comportamiento ante el calor. Uso correcto.

Código: 3.21

Espacio Curricular: GESTIÓN I

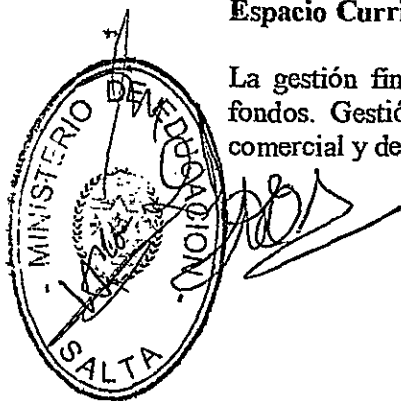
El diseño organizacional. Elementos: objetivos, recursos y personal. Estructura formal e informal. La gestión de las organizaciones. La administración como conocimiento organizado y como práctica. Los criterios de administración: eficiencia, eficacia. Los procesos administrativos: toma de decisiones, planeamiento, ejecución. La gestión de producción en diferentes tipos de organizaciones. Planeamiento. Diseño de procesos. Compras. Stock. Manufactura. Control de calidad. Mantenimiento. Ingeniería de fábrica.

Código: 3.22

Espacio Curricular: GESTIÓN II

La gestión financiera y bancaria. Presupuestos. Fuentes de financiamiento. Colocaciones de fondos. Gestión bancaria. Cálculo financiero aplicado. Documentos y registros. La gestión comercial y de ventas. Investigación de mercado. Promoción. Publicidad. Venta: modalidades.

...///



///...

RESOLUCIÓN N° 2562

Ref. Expte. N° 46-25.003/05

El producto. Distribución, entrega. Envases. Canales de distribución. La gestión de recursos humanos. Criterios. Selección y contratación de personal. Retribución. Las relaciones con el personal.

Código: 3.23

Espacio Curricular: E.D.I II: DESARROLLO DE APTITUDES EMPRENDEDORAS

La pequeña y mediana empresa: concepto. Marco institucional. Formación. Inscripción ante los organismos de recaudación impositiva. Mercado. Investigación de mercado. La necesidad sentida. Segmentación de mercado. Variables: controlables y no controlables. Conductas de los consumidores. Pronóstico del potencial del mercado. Materia prima y material. Concepto, diferencias. Costos unitarios. Valuación de la materia prima y de los materiales. Políticas de stock. Financiación. Recursos humanos. Características de los recursos humanos en las PyMEs. la gestión del personal. Política salarial. Características del emprendedor. Creatividad e innovación: claves y funcionamiento. Plan de negocios. Etapas. Plan de marketing para emprendedores. Los recursos del emprendedor. El planeamiento estratégico. Planificación del ciclo de vida del producto.

Código: 3.24

Espacio Curricular: PRÁCTICA PROFESIONAL III

Procedimientos propios de la gestión organizacional. Desarrollo de un microemprendimiento sistemáticamente planificado, abarcando todos los aspectos relativos a su gestión. Operar responsablemente en el entorno económicamente comercial como consumidor y productor con capacidad de comparar y evaluar distintas opciones. Trabajo de campo: aproximación operativa a las tareas que se desarrollan, pasantías en diferentes instituciones de la zona.

...///



Ministerio de Educación
Provincia de Salta

- 12 -

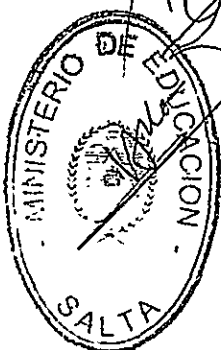
///...

RESOLUCIÓN N° 2562

Ref. Expte. N° 46- 25.003/05

10. REGIMEN DE CORRELATIVIDADES

Cód.	Espacios Curriculares	Para cursar tener Regularizado	Para rendir tener Aprobado
1.01	Introducción a la Economía	-	-
1.02	Biología	-	-
1.03	Química General Básica	-	-
1.04	Química Orgánica	1.03	-
1.05	Física Básica	-	-
1.06	E.D.I. I: Taller de Computación	-	-
1.07	Técnica Dietética	-	-
1.08	Práctica Profesional I	-	-
2.09	Elementos de Contabilidad	1.01	1.01
2.10	Derecho y Legislación	1.01	1.01
2.11	Tecnología de los alimentos I	1.05 - 1.07	1.05 - 1.07
2.12	Producción de Alimentos I	1.02 - 1.03 - 1.04	1.02 - 1.03 - 1.04
2.13	Higiene y Calidad de Alimentos	1.02 - 1.03 - 1.04 - 1.07	1.02 - 1.03
2.14	Proyectos Integrados	1.03 - 1.07	1.03 - 1.07
2.15	Práctica Profesional II	1.03 - 1.07	1.08
3.16	Comercialización	2.09	2.09
3.17	Tecnología de los Alimentos II	2.11	2.11
3.18	Tecnología de los Alimentos III	3.17	3.17
3.19	Higiene y Seguridad Industrial	2.13 - 2.14	2.13 - 2.14
3.20	Producción de Alimentos II	2.12 - 2.13	2.12 - 2.13
3.21	Gestión I	2.15	2.15
3.22	Gestión II	3.21	3.21
3.23	E.D.I. II: Desarrollo de Aptitudes Emprendedoras	2.09 - 2.14	2.09
3.24	Práctica Profesional III	2.15	2.15



Prof. MARIA ESTER ALTUBE
Mestra de Educación
Provincia de Salta