

SALTA, 27 MAY 2002

RESOLUCIÓN N° 950

MINISTERIO DE EDUCACION

Ref. Expte. N° 46-24.143/01

**VISTO**, las presentes actuaciones mediante las cuales el Instituto Superior de Formación Docente N° 6.010 de Colonia Santa Rosa, tramita la aprobación de la carrera de formación técnica Tecnicatura Superior en Promoción Social con Orientación en Tecnología de Alimentos, a partir del período lectivo 2002, 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 Ad – hoc conformada mediante Resolución del Programa Planeamiento Educativo N° 108/00;

Que en ese contexto, se constituyó la Comisión Evaluadora mediante Resolución Ministerial N° 3144/01, la que evaluó la referida presentación y sus posteriores reajustes y emitió dictamen de “aprobado” para la carrera en cuestión;

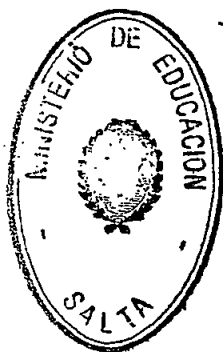
Que han intervenido los servicios técnicos competentes de la Dirección General de Educación Superior en lo relativo a la viabilidad pedagógica, institucional y presupuestaria, emitiendo informe favorable y recomendando la autorización de la carrera, a partir del período lectivo 2.002;

Que asimismo, estiman oportuno dejar establecido que la Institución Educativa citada deberá evaluar anualmente la conveniencia de continuar con implementación de la carrera citada y el 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, se meritúa necesario establecer que 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;

...///



///...

RESOLUCIÓN Nº 950

Ref. Expte Nº 46- 24.143/01.

Por ello;

**EL MINISTRO DE EDUCACION  
RESUELVE:**

**ARTICULO 1º.-** Aprobar la carrera de Tecnicatura Superior en Promoción Social con Orientación en Tecnología de Alimentos, para su implementación en el Instituto Superior de Formación Docente Nº 6.010 de Colonia Santa Rosa, a partir del período lectivo 2002.

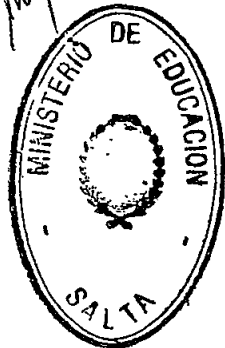
**ARTICULO 2º.-** Aprobar el Plan de Estudios de la carrera mencionada en el artículo precedente, que como Anexo se integra a la presente.

**ARTICULO 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.

**ARTICULO 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.

**ARTICULO 5º.-** El gasto que demande el cumplimiento de lo dispuesto precedentemente se imputará a Jurisdicción 08 – Unidad de Organización 09 – Finalidad 3 - Función 4 – Subfunción 3 – Dirección General de Educación Superior – Ejercicio vigente.

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



  
C.P.N. JUAN JOSE FERNANDEZ  
MINISTRO DE EDUCACION  
Provincia de Salta



Ministerio de Educación  
Provincia de Salta

RESOLUCION N° 950

MINISTERIO DE EDUCACIÓN  
Ref. Expte. N° 46-24.143/01

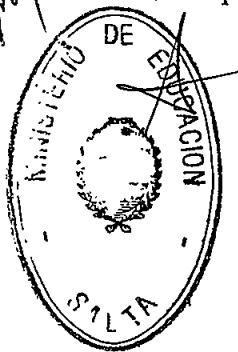
ANEXO

PLAN DE ESTUDIOS

1. **NIVEL:** Superior no Universitario
2. **CARRERA:** Tecnicatura Superior en Promoción Social con Orientación en Tecnología de Alimentos
3. **DURACIÓN:** 3 (tres) años
4. **TÍTULO A OTORGAR:** Técnico Superior en Promoción Social con Orientación en Tecnología de Alimentos
5. **MODALIDAD:** Presencial
6. **CARGA HORARIA:** 1992 horas reloj
7. **OBJETIVOS:**

- Comprender los límites políticos, económicos y sociales que deben imponerse las organizaciones a fin de tender a la preservación del hombre y su medio.
- Generar una articulación entre una formulación sistemática de las capacidades básicas, las teorías científicas, tecnológicas, reglas técnicas y las condiciones y determinaciones históricas, sociales, culturales, políticas y económicas de los procesos formadores.
- Posibilitar la formación de recursos humanos calificados que mejoren las condiciones alimentarias de los distintos sectores sociales.
- Generar espacios de interacción entre comunidad y la institución educativa de modo tal que los alumnos puedan ser promotores de una higiene alimentaria, necesarios para mejorar la calidad de vida.
- Desarrollar en los alumnos la adquisición de herramientas útiles para el diseño de microemprendimientos que permitan generar espacios de autogestión

*Quiero  
des  
FM*



...///



Ministerio de Educación

Provincia de Salta

- 2 -

///...

# RESOLUCIÓN N° 950

Ref. Expte. N° 46 -24.143/01

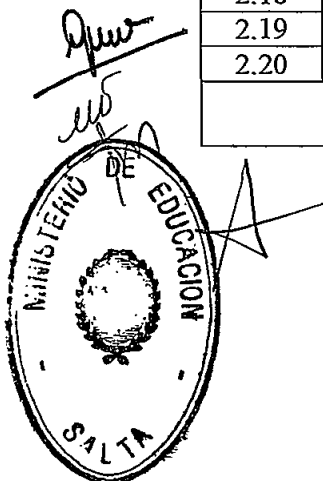
## 8. CAJA CURRICULAR:

### Primer Año

Código	Espacios Curriculares	Régimen		
		Anual	1° Cuat	2° Cuat
1.01	Matemática	4	-	-
1.02	Química I	5	-	-
1.03	Biología General	-	4	-
1.04	E.D.I.: Comprensión de Texto	-	4	-
1.05	Inglés Técnico I	-	-	5
1.06	Física General	-	6	-
1.07	Biología Celular	-	-	5
1.08	Nutrición y Dietética	3	-	-
1.09	Historia del Cooperativismo	-	-	4
1.10	Práctica Profesional I	4	-	-
<b>TOTAL HORAS CÁTEDRA</b>		<b>16</b>	<b>14</b>	<b>14</b>

### Segundo Año

Código	Espacios Curriculares	Régimen		
		Anual	1° Cuat	2° Cuat
2.11	Química II	4	-	-
2.12	Microbiología	-	4	-
2.13	Estadística	-	4	-
2.14	E.D.I.: Psicología Social	-	-	5
2.15	Geografía de Salta y la Región	-	-	4
2.16	Alimentación Normal y Básica	-	6	-
2.17	Química de los Alimentos	4	-	-
2.18	Inglés Técnico II	2	-	-
2.19	Educación Alimentaria y Nutricional	-	-	5
2.20	Práctica Profesional II	5	-	-
<b>TOTAL HORAS CÁTEDRA</b>		<b>15</b>	<b>14</b>	<b>14</b>



...///



Ministerio de Educación

Provincia de Salta

- 3 -

///...

## RESOLUCIÓN N° 950

Ref. Expte. N° 46 -24.143/01

### Tercer Año

Código	Espacios Curriculares	Régimen		
		Anual	1° Cuat	2° Cuat
3.21	Metodología de la Investigación	3	-	-
3.22	Bromatología	3	-	-
3.23	Tecnología de los Alimentos	4	-	-
3.24	Procesamiento y Conservación de los Alimentos	4	-	-
3.25	Operaciones Unitarias y Organización Industrial	-	3	-
3.26	Computación	-	-	3
3.27	Práctica Profesional III	7	-	-
<b>TOTAL HORAS CÁTEDRA</b>		<b>21</b>	<b>3</b>	<b>3</b>

### 9. CONTENIDOS MÍNIMOS

#### Primer Año

Código: 1.01

Espacio Curricular: **MATEMÁTICA**

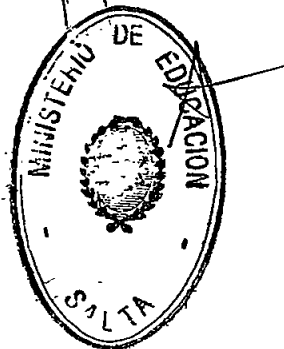
Introducción al análisis matemático. Álgebra. Probabilidad y estadística. Álgebra lineal. Vectores. Matrices y sistemas de ecuaciones. Cuadrados mínimos. Elementos de geometría analítica. Análisis matemático, funciones de una variable, profundización en combinatoria.

Código: 1.02

Espacio Curricular: **QUÍMICA I**

Estructura atómica. Enlace químico. Estados materiales. Termoquímica. Disoluciones. Cinética química. Oxido reducción. Periodicidad. No metales y metales de interés en bioingeniería.

...///





Ministerio de Educación

Provincia de Salta

- 4 -

///...

RESOLUCIÓN N°

950

Ref. Expte. N° 46 -24.143/01

**Código: 1.03**

**Espacio Curricular: BIOLOGÍA GENERAL**

Biodiversidad. Diversidad celular. Células procariotas y eucariotas. Teoría enolo simbiótica. Origen de las células. Teorías. Clasificación de los organismos. Sistemática evolutiva. Monofilia. Parafilia y Polifilia. Homología y filogenia. Corrientes clasificatorias. Fonético. Claolística. Evolutiva. Sistemas ecológicos. Niveles de organización. Población. Comunidad. Ecosistema.

**Código: 1.04**

**Espacio Curricular: E.D.I.: COMPRENSIÓN DE TEXTO**

Circuito de la comunicación. Acto del habla. Funciones del lenguaje. Valoraciones del código de acuerdo a las circunstancias comunicativas, geográficas, temporales y sociales. Análisis del código. Coherencia y cohesión textual. Pautas formales del discurso informativo. Ensayo. Discurso apelativo. La publicidad. La argumentación. Estrategias de argumentación y persuasión. Instrumentos de comunicación escrita y no escrita de uso profesional.

**Código: 1.05**

**Espacio Curricular: INGLÉS TÉCNICO I**

Elementos básicos de la lengua inglesa. Análisis e interpretación de oraciones y textos cortos.

**Código: 1.06**

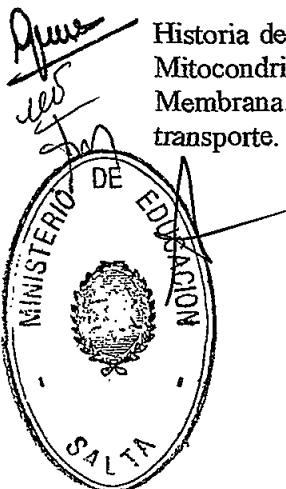
**Espacio Curricular: FÍSICA GENERAL**

Mediciones. Cinemática, dinámica y estática del punto y del plano rígido. Óptica. Elementos de hidrostática e hidrodinámica. Acústica. Electricidad y magnetismo.

**Código: 1.07**

**Espacio Curricular: BIOLOGÍA CELULAR**

Historia de la biología celular y molecular. Estructura celular. Organelas celulares. Lisosomas. Mitocondria. Plástidos. Microtúbulos. Citoesqueleto. Núcleo. Sistema de endomembranosa. Membrana. Permeabilidad de membrana. Función de las membranas biológicas. Intercambio y transporte. Transporte pasivo: difusión y ósmosis. Transporte activo: Endocitosis y erocitosis. ...///





Ministerio de Educación

Provincia de Salta

- 5 -

///...

**RESOLUCIÓN N° 950**

Ref. Expte. N° 46 -24.143/01

**Código: 1.08**

**Espacio Curricular: NUTRICIÓN Y DIETÉTICA**

Normativa nutricional. Dieta. Evaluación del estado nutricional. Nutrición individual en diferentes etapas de la vida. Importancia de la alimentación en la salud de los pueblos. Evolución del concepto humano sobre nutrición. Nutrición y Salud. Factores que determinan el estado de nutrición. El organismo transformador de materia y energía. Alimento. Principios nutritivos. Alimentos protectores, leyes de la alimentación, conservación del valor nutritivo. Régimen normal, alimentación correcta. Educación sanitaria. La alimentación como factor preventivo de múltiples patologías. Dietoterapia.

**Código: 1.09**

**Espacio Curricular: HISTORIA DEL COOPERATIVISMO**

Historia del cooperativismo en el mundo y Argentina. Principios cooperativos. Organigrama de una cooperativa. Elementos, principios y filosofía del cooperativismo. Indicadores y orígenes legales del cooperativismo. Tipos de cooperativas y relaciones entre sí. Cooperativas a nivel nacional. internacional con el sindicalismo. Importancia de las cooperativas en las áreas económicas y social. Las cooperativas en Argentina y la Ley 20.337. El cooperativismo. Aplicación práctica. Legislación alimentaria vigente. Código Alimentario Argentino. Normativas del Mercosur y conocimientos de los organismos oficiales, Municipales, Provinciales y Nacionales de control, autorización y comercialización de los alimentos. Nuevos códigos del consumidor.

**Código: 1.10**

**Espacio Curricular: PRÁCTICA PROFESIONAL I**

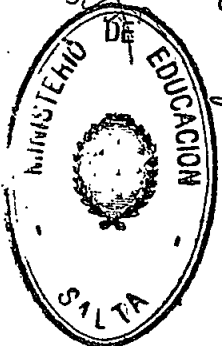
Desarrollo integrado de la parte práctica referida a los contenidos de las áreas: Físico-Química, Biología, Nutrición y Dietética.

Segundo Año

**Código: 2.11**

**Espacio Curricular: QUÍMICA II**

Química del carbono. Grupos funcionales. Isometría. Efectos electrónicos. Reacciones químicas. Glúcidos. Lípidos. Prótidos. Ácidos nucleicos. Vitaminas y enzimas. Metabolismo. ...///





Ministerio de Educación  
Provincia de Salta

- 6 -

///...

RESOLUCIÓN N° 950

Ref. Expte. N° 46 -24.143/01

**Código: 2.12**

**Espacio Curricular: MICROBIOLOGÍA**

Protozoarios: generalidades, estructura. Bacterias: generalidades, estructura. Taxonomía. Clasificación y nomenclatura. Virus: generalidades, estructura. Taxonomía. Clasificación. Relación de los microorganismos. Los distintos hospedadores. Enfermedades microbianas transmitidas por distintos alimentos. Hongos, bacterias, productoras de toxinas. Virus, protozoarios y parásitos productores de enfermedades alimentarias. Bacterias y virus productoras de intoxicaciones alimentarias. Bacterias productoras de toxinfeciones alimentarias. Epidemiología de las enfermedades microbianas transmitidas por los alimentos.

**Código: 2.13**

**Espacio Curricular: ESTADÍSTICA**

Estadística. Etapas. Tablas. Medidas de tendencia central y dispersión. Permutaciones. Variaciones y combinaciones. Experimento aleatorio. Muestra. Suceso. Probabilidad: tipos. Variables. Gráficos. Distribuciones. Teoría de la estimación. Propiedades.

**Código: 2.14**

**Espacio Curricular: E.D.I.: PSICOLOGÍA SOCIAL**

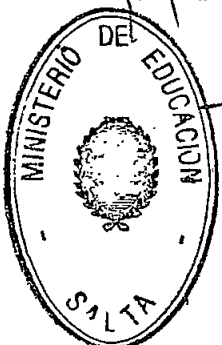
La Psicología Social. Concepto. Objeto de estudio. La sociabilidad humana. La conducta humana como vínculo. Interacción e influencia social. Aspectos de la interacción. El grupo: concepto. Tipo de pertenencia grupal. Clases de grupo. Liderazgo: el líder, su personalidad. Clases de líderes y estilos. El proceso de comunicación. La comunicación interpersonal: comunicación verbal y no verbal. Actitudes sociales. La actitud, su naturaleza. Institución y comunicación: vertical y horizontal. La comunidad. Su vida cotidiana. La incidencia de los medios masivos de la vida cotidiana. Trabajo, familia, tiempo libre.

**Código: 2.15**

**Espacio Curricular: GEOGRAFÍA DE SALTA Y LA REGIÓN**

Introducción al conocimiento geográfico. Problemas. Medios ambientales de la región. Desastres naturales. Recursos naturales: definición, clasificación. Sectores económicos: primarios, secundarios, terciarios y cuaternarios. Región: concepto, clasificación. Regiones

...///







Ministerio de Educación

Provincia de Salta

- 7 -

///...

## RESOLUCIÓN Nº 950

Ref. Expte. Nº 46 -24.143/01

naturales. Ubicación, características generales. Recursos naturales. Región de Noroeste: ubicación geográfica, relieve, clima, biomas, hidrografía. La provincia de Salta en la región del Noroeste. El departamento de Orán como integrante de esta región. Recursos naturales. Potencialidades. Desarrollo sostenible o sustentable. Su inserción en el mundo.

**Código: 2.16**

**Espacio Curricular: ALIMENTACIÓN NORMAL Y BÁSICA**

Alimentación e Historia. Alimentación por continentes. La alimentación como expresión de la cultura. Psicología del comportamiento alimentario. Historia de la gastronomía. Técnicas publicitarias. Macro nutrientes. Vitaminas minerales. Alimentación normal. Alimentación en los distintos momentos biológicos.

**Código: 2.17**

**Espacio Curricular: QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS**

Análisis de la materia prima, componentes y macrocomponentes de los alimentos y de los aditivos y sus influencias.

**Código: 2.18**

**Espacio Curricular: INGLÉS TÉCNICO II**

Análisis del discurso escrito de especialidad en sus diversos niveles de organización textual: tipográfico, sintáctico, semántico y retórico. Vocabulario orientado.

**Código: 2.19**

**Espacio Curricular: EDUCACIÓN ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL**

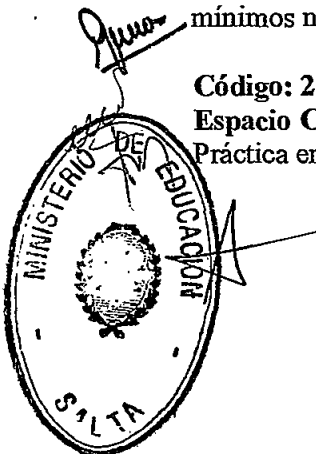
Educación alimentaria y nutricional. Principios básicos. Hábitos alimentarios. Método de enseñanza. Instrucción programada. Dinámica de grupo. Técnicas didácticas. Técnicas grupales. Factores a tener en cuenta en la utilización de las técnicas. Planeamiento educativo. Práctica de la enseñanza. Evaluación del aprendizaje. Estudio de recurso en educación nutricional. Niveles mínimos necesarios de educación alimentaria y nutricional.

**Código: 2.20**

**Espacio Curricular: PRÁCTICA PROFESIONAL II**

Práctica en instituciones y/o empresas.

...///





Ministerio de Educación

Provincia de Salta

- 8 -

///...

RESOLUCIÓN N° 950

Ref. Expte. N° 46 -24.143/01

**Tercer Año**

**Código: 3.21**

**Espacio Curricular: METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN**

Realidad y conocimiento. Práctica social. Concepto de investigación: características, niveles, tipos de investigación. El proceso de investigación. Proyecto de investigación. Pasos. Elaboración de proyectos sociales. El objeto de investigación. Paradigmas investigativos: cuantitativo y cualitativo. Líneas de investigación: investigación - acción. Investigación etnográfica. Estudios de casos. Investigación interpretativa.

**Código: 3.22**

**Espacio Curricular: BROMATOLOGÍA**

Bromatología. Desarrollo histórico. Alimentos: Composición química. Aditivos alimentarios. Propiedades sensoriales de los alimentos. Las alteraciones de los alimentos. La alteración de origen microbiano. La conservación de los alimentos. Otras enfermedades transmitidas por alimentos. Edulcorantes y derivados. Condimentos y especias. Alimentos: funcionales, ecológicos, estimulantes y derivados.

**Código: 3.23**

**Espacio Curricular: TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS**

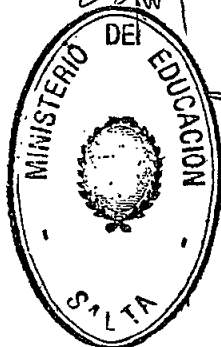
Educación tecnológica. Hidratos de carbono. Proteínas. Lípidos. Harina. Planificación y plastificación. Leche. Carne y productos cárnicos. Propiedades funcionales. Efectos de los tratamientos tecnológicos sobre las propiedades funciones. Isoterma de absorción y tecnología de los alimentos. Tecnología de obtención de aceites, manteca y margarina. Tecnología y control de calidad. Transformaciones bioquímicas durante el procesamiento.

**Código: 3.24**

**Espacio Curricular: PROCESAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS**

Agentes y mecanismos de deterioro de alimentos. Conservación de alimentos por refrigeración y congelación. Conservación de alimentos por secados (deshidratación). Conservación de alimentos por esterilización. Conservación de alimentos. Aditivos. Productos azucareros. Productos fermentados. Bebidas alcohólicas. Envasado de alimentos. Pasteurización. Método U.A.T. Esterilización. Liofilización.

...///





///...

**RESOLUCIÓN N° 950**

Ref. Expte. N° 46 -24.143/01

**Código: 3.25**

**Espacio Curricular: OPERACIONES UNITARIAS Y ORGANIZACIÓN INDUSTRIAL**

El taller mecánico. Proceso de fabricación. Nociones de operaciones unitarias. Procesos especiales sobre materiales de interés médico y biológico. Nociones de manufactura asistida por computadoras (CAM).

**Código: 3.26**

**Espacio Curricular: COMPUTACIÓN**

Aplicaciones de la computación. Componentes de una PC (hardware y software). Procesador de texto. Planilla de Cálculo. Programas de Aplicación.

**Código: 3.27**

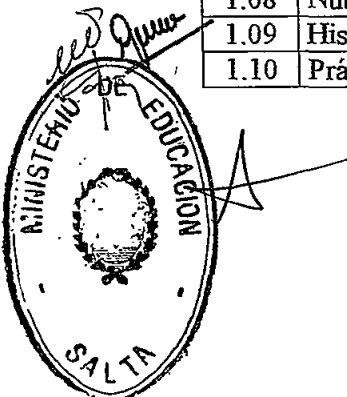
**Espacio Curricular: PRÁCTICA PROFESIONAL III**

Aplicación de procesos en pequeñas escalas para la obtención de productos alimenticios y su análisis. Elaboración de proyectos de industrialización de materia prima que se desarrolla en la zona.

**10. REGIMEN DE CORRELATIVIDADES:**

Cód.	Espacio Curricular	Para cursar tener Regularizado	Para rendir tener Aprobado
1.01	Matemática	-	-
1.02	Química I	-	1.03-1.06
1.03	Biología General	-	-
1.04	E.D.I.: Comprensión de Texto	-	-
1.05	Inglés Técnico I	1.04	1.04
1.06	Física General	-	-
1.07	Biología Celular	1.03	1.03
1.08	Nutrición y Dietética	-	-
1.09	Historia del Cooperativismo	-	-
1.10	Práctica Profesional I	-	-

...///





Ministerio de Educación

Provincia de Salta

- 10 -

III...

## RESOLUCIÓN Nº 950

Ref. Expte. Nº 46 -24.143/01

Cód.	Espacio Curricular	Para cursar tener Regularizado	Para rendir tener Aprobado
2.11	Química II	1.02-1.07-1.08	1.02-1.07
2.12	Microbiología	1.03-1.07	1.03-1.07
2.13	Estadística	1.01	1.01
2.14	E.D.I.: Psicología Social	-	-
2.15	Geografía de Salta y la Región	-	-
2.16	Alimentación Normal y Básica	1.08	1.08
2.17	Química de los Alimentos	1.02-1.08	1.08-1.10-2.16
2.18	Inglés Técnico II	1.05	1.05
2.19	Educación Alimentaria y Nutricional	2.16	2.16
2.20	Práctica Profesional II	1.08-1.10	1.08-1.10
3.21	Metodología de la Investigación	2.14-2.20	2.14-2.20
3.22	Bromatología	2.12-2.16-2.17-2.19	2.12-2.17
3.23	Tecnología de los Alimentos	2.16-2.17-2.19	2.17-2.19
3.24	Procesamiento y Conservación de los Alimentos	2.17-2.19	2.17
3.25	Operaciones Unitarias y Organización Industrial	2.17-2.19-2.20	2.17
3.26	Computación	2.13-2.18	2.13-2.18
3.27	Práctica Profesional III	Todo 2º Año	Todo 1º Año 2.12-2.19-2.20

*Apus*  
*del*  
*SM*

