

Universidad Nacional de Salta

**FACULTAD DE
INGENIERIA**

Avda. Bolivia 5150 - 4400 SALTA
T.E. (0387) 4255420 - FAX (54-0387) 4255351
REPUBLICA ARGENTINA
E-mail: unsaing@unsa.edu.ar

Salta, 12 de Setiembre de 2.003

464/03

Expte. N° 14.121/01

VISTO:

La presentación efectuada por la Ing. Margarita Armada de Romano, Profesora Titular a cargo de las asignaturas **Bromatología** y **Procesos de los Alimentos**, mediante la cual eleva para su consideración los programas analíticos y reglamento interno de cátedra de su régimen de promoción de ambas materia de la carrera de Técnico Universitario en Tecnología de los Alimentos de esta Facultad; teniendo en cuenta que los mismos corresponden el Plan de Estudio 2.000 y se ajustan a los contenidos sintéticos programados en la currícula; atento que dichos programas cuentan con la anuencia de la Escuela de Ingeniería Química y de la Comisión de Asuntos Académicos, esta última mediante Despacho N° 171/03 y en uso de las atribuciones que le son propias,

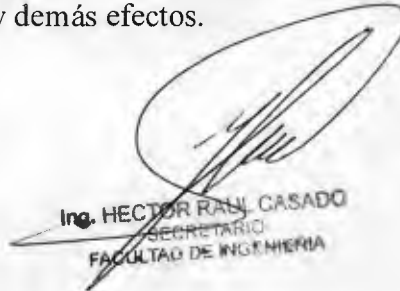
EL H. CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE INGENIERIA
(en su sesión ordinaria del 3 de Setiembre de 2.003)


RESUELVE

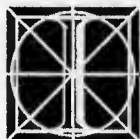
ARTICULO 1°.- Aprobar y poner en vigencia a partir del período lectivo 2.003, los programas analíticos y reglamento interno de cátedra de su régimen de promoción de asignaturas del Plan de Estudio 2.000 de la carrera de Técnico Universitario en Tecnología de Alimentos de esta Facultad, de acuerdo al siguiente detalle:

PROFESOR	MATERIA	CODIGO
Ing. Margarita ARMADA de ROMANO	BROMATOLOGIA	14
Ing. Margarita ARMADA de ROMANO	PROCESAMIENTO DE LOS ALIMENTOS	13

ARTICULO 2°.- Hágase saber, comuníquese a Secretaría Académica, a la Escuela de Ingeniería Química, a la Ing. Margarita Armada de Romano y siga por Dirección Administrativa Académica a los Departamentos Alumnos y Docencia para su toma de razón y demás efectos.
mv.


Ing. HECTOR RAÚL CASADO
SECRETARIO
FACULTAD DE INGENIERIA


Ing. JORGE FELIX ALMAZAN
DECANO
FACULTAD DE INGENIERIA



Universidad Nacional de Salta

**FACULTAD DE
INGENIERIA**

Avda. Bolivia 5150 – 4400 SALTA
T.E. (0387) 4255420 – FAX (54-0387) 4255351
REPUBLICA ARGENTINA
E-mail: unsaing@unsa.edu.ar

-2-

MATERIA: **BROMATOLOGIA**

CODIGO: 14

PROFESOR: **Ing. MARGARITA ARMADA de ROMANO**

CARRERA: **TECNICATURA EN TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (Plan 2000)**

AÑO: **2003**

Res.Nº **464/03**

TEMA I

Bromatología: objetivos. Legislación. Clasificación de Análisis Bromatológicos. Técnicas generales del análisis bromatológicos. Muestreo de distintos tipos de alimentos. Control de calidad en la Industria Alimentaria.

TEMA II

Harinas: criterios analíticos. Legislación. Control de calidad de harinas.
Pan y pastas: criterios analíticos. Legislación. Control de calidad de pan y pastas.

TEMA III

Leche: criterios analíticos. Legislación. Control de calidad de leche.
Yogurt y leches fermentadas: criterios analíticos. Legislación.
Control de calidad de productos lácteos.

TEMA IV

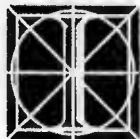
Alimentos grasos: criterios analíticos. Legislación. Control de calidad de productos grasos.

TEMA V

Carne y pescado: criterios analíticos. Legislación.
Productos cárnicos: criterios analíticos. Legislación. Control de calidad de productos cárnicos.
Huevos: criterios analíticos. Legislación. Control de calidad de huevos.

TEMA VI

Azúcar: criterios analíticos. Legislación. Control de calidad de azúcar.
Miel: criterios analíticos. Legislación. Control de calidad de miel.
Dulces y mermeladas: criterios analíticos. Legislación. Control de calidad de dulces y mermeladas.



Universidad Nacional de Salta

**FACULTAD DE
INGENIERIA**

Avda. Bolivia 5150 – 4400 SALTA
T.E. (0387) 4255420 – FAX (54-0387) 4255351
REPUBLICA ARGENTINA
E-mail: unsaing@unsa.edu.ar

-3-

TEMA VII

Verduras y hortalizas: criterios analíticos. Legislación.

Conservas vegetales: criterios analíticos. Legislación. Control de calidad de conservas.

TEMA VIII

Bebidas alcohólicas: criterios analíticos. Legislación. Control de calidad de bebidas alcohólicas.

TEMA IX

Bebidas analcohólicas: criterios analíticos. Legislación. Control de calidad de bebidas analcohólicas.

TEMA X

Estimulantes nervinos: criterios analíticos. Legislación. Control de calidad de café, cacao, té y yerba mate.

TEMA XI

Aguas de consumo: criterios analíticos. Legislación. Control de calidad química.

BIBLIOGRAFIA

American Association of Cereal Chemists. Approved Methods. Association of Official Analytical Chemists Official Methods of Analysis.

Análisis Moderno de los Alimentos. R. Lees. Ed. Acribia.

Baileys Industrial Oil Fat Products. Ed. D. Swern.

Bioquímica Agroindustrial. Revalorización alimentaria de la producción agrícola. Linden G., Lorient D..

Bioquímica. Lehninger. Ed. Omega.

Bromatología. Adolfo Leandro Montes. Tomos I, II y III. Ed. Universitaria de Buenos Aires.

Cereales. John Scade. Ed Acribia.

Ciencia de la Carne y de los Productos Cárnicos. Price J. F. Ed. Acribia.

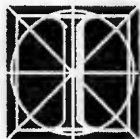
Ciencia de la Leche. Principios de Técnicas Lecheras. Charles Alais. Ed. C.E.C.S.A..

Ciencia y Tecnología de la Carne. Teoría y Práctica. Aditivos e Ingredientes. Verich G. Ed. Acribia.

Código Alimentario Argentino. Ed. De la Canal.

Comercial Fruit Processing. Woodroof and Luh. AVI..

Conservación de Alimentos. Desrosier N. C.E.C.S.A.



-4-

- Conservación Química de los Alimentos. Lück Erich. Ed. Acribia.
Conservas Alimenticias, Fundamentos Técnicos Microbiológicos. Herson A. C. Ed. Acribia.
Engineering and Food. Vol I y II. Mc Kenna B. M. Ed. ELSEVIER.
Enzymes in Food Processing. Ed. Academic Press.
Food Chemistry. Meyer Lilian.
Food Microscopy. Vaughan J. G. Ed. Academic Press.
Fundamentals of New Food Product. Development. Baker R. C., I Wong Hahn P. y Robbins K. R.. Ed. ELSEVIER.
Fundamentos de Ciencia de la Carne- J. C. Forrest. Ed. Aberle. Ed. Acribia.
Handbook of Food and Beverage Stability. CHARALAMBOUS, G..
Higiene y Toxicología de los Alimentos. Hobbs B. C..
Industrial Starches. James Ronald W. Park Ridge. London. Noyes -Data.
Ingeniería Industrial Alimentaria. Mafart P. Y Béliard E.. Vol I y II. Ed. ACRIBIA, S.A..
Introducción a la Microbiología Moderna de los Alimentos. Board R. G. Ed. Acribia.
Introducción a la Bioquímica y Tecnología de los Alimentos. I Cheftel H. Vol. I y Vol. II. Ed. Acribia.
Introducción a la Higiene de los Alimentos. Sinell Hans- Jurgen. Ed. Acribia.
La Carne y el Frío. Producción, Transformación, Comercialización. Collin D. Ed. Paraninfo.
La Ciencia de los Alimentos de la A a la Z. Adrian J. Franone R. Ed. Acribia.
Manejo Higiénico de Viveres. N.I.F.I.. Ed Limusa.
Métodos Modernos de Análisis de Alimentos. Maier, Hans G. Ed. Acribia.
Métodos Modernos de Análisis Químicos de Carnes y Productos Cárnicos. Gunther H. O. Ed. Acribia.
Microbiología de los Alimentos y sus Procesos de Elaboración. Nickerson J. T. y Surkey A. J.. Ed. Acribia.
Microbiología de los Alimentos. W. C. Frazier. Ed. Acribia.
Microbiología Moderna de los Alimentos. Jay, J. M. Ed Acribia.
Microorganismos de los Alimentos. Vol. I y II. Ed. Acribia.
Nutrición y Alimentos Dietéticos. Bender A. E. Ed. Acribia.
Nutritional and Toxicological Consequences of Food Processing. Ed. Friedman.
Oils and Fats. Laboratory Hancbook. L. V. COCKS and C. van Rede. Academic Press.
Prácticas de Ciencia de los Alimentos. Salfield J. R. Ed. Acribia.
Principios de Envasado de los Alimentos. Guía Internacional. Heiss R. Ed. Acribia.
Principles of Food Chemistry. J. M. de Man. Ed AVI.
Principles of Food Packaging. Sacharow-Griffin. AVI.
Procesos de Conservación de Alimentos. Casp A. Y Abril J. Ed. Mundi Prensa.
Propiedades Físicas de los Alimentos y de los Sistemas de Procesado. Lewis M. J.. Ed. Acribia S.A..
Protein Functionality in Foods. 1980. the American Chemical Society.
Química de los Alimentos. Belitz H. D. y Groschw. Ed. Acribia.



Universidad Nacional de Salta

**FACULTAD DE
INGENIERIA**


Avda. Bolivia 5150 – 4400 SALTA
T.E. (0387) 4255420 – FAX (54-0387) 4255351
REPUBLICA ARGENTINA
E-mail: unsaing@unsa.edu.ar

-5-

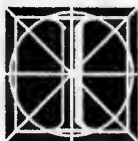
Química de los Alimentos. Mecanismos y Teoría. Dominic W. Y Wong S. . Ed. Acribia.
Química de los Alimentos. Owen R. Fennema. Ed. Acribia S.A.
Saneamiento de la Industria Alimentaria. A. L. Montes. EUDEBA.
Starch: Chemistry and Technology. Whistler R.
Técnicas de Laboratorio para el Análisis de Alimentos. Pearson. J. D.. Ed. Acrlbia.
Tecnología de Alimentos. Procesos Químicos y Físicos en la Preparación de Alimentos.
Charley H.. Ed. LIMUSA.
Tecnología de Cereales. Kent N. L. Ed Acribia.
The Chemical Constitution of Natural Fats. T. P. Hilditch and P. N. Williams. Ed. Willy.
Toxicología de los Alimentos. Liedner E. Ed Acribia.

REVISTAS:

Cereal Chemistry.
Cereal Food World.
Food Technology.
Industria Alimentaria.
Journal of American Oil Society.
Journal of Food Biochemistry.
Journal of Food Composition and Analyze.
Journal of Food Engineering.
Journal of Food Quality.
Journal of Food Science.
La Alimentación Latinoamericana.
La Industria Cárnica Latinoamericana.
La Vía Láctea.



Ing. Margarita ARMADA de ROMANO



Universidad Nacional de Salta

**FACULTAD DE
INGENIERIA**

Avda. Bolivia 5150 – 4400 SALTA
T.E. (0387) 4255420 – FAX (54-0387) 4255351
REPUBLICA ARGENTINA
E-mail: unsaing@unsa.edu.ar

-6-

REGLAMENTO INTERNO DE REGIMEN DE PROMOCION Código: 14

Asignatura: BROMATOLOGÍA

Carrera: TECNICO UNIVERSITARIO EN TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Año: TERCERO

Cuatrimestre: PRIMERO

Carga Horaria: Materia de régimen cuatrimestral con 8 horas semanales de clases. Duración de 16 semanas de clases. Se dictarán 2 clases teóricas y una clase práctica de laboratorio, semanalmente

DOCENTES:

Responsable: Ing. Margarita Armada de Romano (Prof. Titular Ded. Exclusiva)

Ing. Patricia Luna (Jefe de Trabajos Prácticos Dedic. Semiexclusiva)

REQUERIMIENTOS MINIMOS PARA LA PROMOCION

Para promocionar la materia el alumno deberá realizar una serie de actividades las que serán ponderadas para calcular la nota final (Res. N° 88-FI-00), estas actividades son las que se indican a continuación:

A) PARCIALES

B) CUMPLIMIENTO DE TAREAS. DEDICACION. COLOQUIOS.

C) EVALUACION POR TEMAS:

Requerimiento (A)

PARCIALES:

Se realizarán tres (3) evaluaciones Parciales. Serán Teórico -Prácticos. El alumno debe obtener como mínimo 40 (cuarenta) puntos (sobre un total de 100) en cada uno de los Parciales o en sus recuperaciones, para continuar con el cursado normal de la materia la nota (P A I) obtenida tendrá un factor de ponderación de 0,60 en el valor de la nota final del ciclo (FI).

Requerimiento (B).

CUMPLIMIENTO DE TAREAS: DEDICACION: COLOQUIOS

B 1: Asistencia. El alumno deberá registrar como mínimo el 80% de asistencia a las clases prácticas.

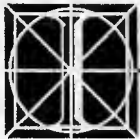
B2: Presentación de Informes de Trabajos Prácticos de Problemas y de Laboratorio: 100%

B3: Cuestionarios previos a las clases Prácticas. Deberán aprobar como mínimo el 80% de los mismos. Entre faltas y coloquios no aprobados no podrá superar el 20 % del total de prácticos.

B4: Trabajos en Clase: Nota conceptual referida a la dedicación y trabajo durante la clase de problemas y laboratorio.

Los ítems anteriores se calificarán con una única nota (C1) en una escala de 0 a 100 para el ciclo, la que tendrá una ponderación de 0,15 en el valor de (F 1).

Requerimiento (C)



-7-

EVALUACION POR TEMA

Se hará una evaluación teórica-práctica al finalizar cada tema de la asignatura. Se calificará con una escala de 0 a 100. No tiene recuperación. El promedio de las que entran en el ciclo se denominará (ET1) y tendrá un factor de ponderación de 0,25 en el valor de (F1). Los temas serán distribuidos en ciclo primero, segundo y tercero.

NOTA DE PROMOCION:

La nota final (F) será el promedio de las notas (F1), (F2), y (F3) correspondientes al primer, segundo y tercer ciclo, respectivamente.

Siendo:

$$F_i = 0,60 \times (PA_i) + 0,15 \times (C_i) + 0,25 \times (ET_i) \text{ con } i= 1,2 \text{ o } 3$$

Aquellos alumnos que al finalizar el dictado de la materia tuvieron un promedio de 70 puntos o más en la nota final (F), promocionan la materia. Siendo:

$$F = (F_1 + F_2 + F_3) / 3$$

La nota de promoción es la indicada en la tabla siguiente:

Puntaje Final	93 a 100	85 a 92	77 a 84	70 a 76
Nota Final	10 (diez)	9 (nueve)	8 (ocho)	7 (siete)

Aquellos alumnos que al finalizar el cursado de la materia hayan obtenido una nota promedio comprendida entre 40 y menos de 70 puntos, no promocionan la materia y pasan a un PERIODO DE RECUPERACION, durante el mes de Julio.

PERIODO DE RECUPERACIÓN:

Los alumnos que obtuvieron una nota final promedio (F) entre 40 y 59 puntos rendirán un examen teórico -práctico global en fecha a determinar por la cátedra, con un período no inferior a 15 días desde la finalización del cursado.

Los alumnos que obtuvieron un Puntaje Final promedio (F) entre 60 y 69 puntos rendirán un examen parcial teórico-práctico del ciclo que la cátedra indicará en cada caso. Este examen podrá ser oral o escrito.

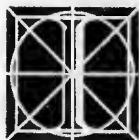
Para aprobar esta etapa recuperadora, los alumnos deberán obtener una calificación de 70 o más puntos para promocionar la asignatura. La nota final que les corresponderá será la indicada en la siguiente tabla:

Puntaje en la Recuperación	93 a 100	85 a 92	77 a 84	70 a 76
Nota Final	7 (siete)	6 (seis)	5 (cinco)	4 (cuatro)

Aclaración: Debe quedar claro que la nota de un parcial o evaluación por tema, si bien está relacionada con el porcentaje del parcial o evaluación realizada no es directamente este valor ya que la ausencia de contestación de algún punto fundamental puede significar la desaprobación de la evaluación.

== 0 ==

Ing. Margarita ARMADA de ROMANO



Universidad Nacional de Salta

**FACULTAD DE
INGENIERIA**

Avda. Bolivia 5150 – 4400 SALTA
T.E. (0387) 4255420 – FAX (54-0387) 4255351
REPUBLICA ARGENTINA
E-mail: unsaing@unsa.edu.ar

-8-

MATERIA: PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

CODIGO: 13

PROFESOR: Ing. MARGARITA ARMADA de ROMANO

CARRERA: TECNICATURA EN TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (Plan 2000)

AÑO: 2003

Res. N° 464/03

TEMA I: CEREALES y LEGUMINOSAS. HARINA y SUS PRODUCTOS

Composición y estructura de cereales y leguminosas.

Procesamiento y control de calidad de productos de cereales y leguminosas.

Panificación y pastificación: fórmulas y procedimientos.

TEMA II : LECHE. PRODUCTOS LACTEOS

Composición, propiedades y control de calidad de la leche.

Métodos de conservación de la leche.

Procesamientos de leche y de productos lácteos.

Queso: obtención y control de calidad.

TEMA III: CARNE. PESCADO. HUEVO

Carne: composición y estructura del tejido muscular.

Transformaciones bioquímicas del músculo Post-Morten.

Procesamiento de carne. Control de calidad en carne y productos cárnicos.

Pescados y mariscos: composición, estructura. Procesado y control de calidad.

Huevo: composición, deterioro, conservación, propiedades funcionales y control de calidad.

TEMA IV: SACAROSA. MIEL. PRODUCTOS AZUCARADOS

Sacarosa y jarabes: obtenciones y características.

Miel: composición, características y procesamiento.

Dulce de leche, jaleas y mermeladas: procesamientos.

TEMA V: FRUTAS. VERDURAS

Composición y propiedades nutricionales y funcionales.

Cambios después de la cosecha.

Almacenamiento: refrigerado y en atmósferas controladas.

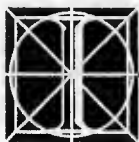
Zumos de frutas: preparación, conservación y control de calidad.

TEMA VI: BEBIDAS ALCOHOLICAS

Vino: composición y elaboración.

Cerveza: composición y elaboración

Bebidas alcohólicas destiladas, composiciones y fundamentos de sus elaboraciones.



Universidad Nacional de Salta

**FACULTAD DE
INGENIERIA**

Avda. Bolivia 5150 – 4400 SALTA
T.E. (0387) 4255420 – FAX (54-0387) 4255351
REPUBLICA ARGENTINA
E-mail: unsaing@unsa.edu.ar

-9-

TEMA VII: ESTIMULANTES NERVINOS

Café: tipos de café, procesamientos y composición.

Té: tipos de té, procesamientos y composición.

Yerba mate, procesamiento y composición.

Cacao: procesamiento y composición.

TEMA VIII: AGUAS DE CONSUMO

Depuración de agua, procedimientos utilizados, composición.

Aguas minerales, clasificación y composición.

BIBLIOGRAFIA:

Additive Migration from Plastics into Food. T. R. Crompton. Ed. Pergamon Press.

Baileys Industrial Oil Fat Products. Ed. D. Swern.

Biochemistry of Foods. Eskin N. A. Ed. Academic Press.

Biotechnological Applications of proteins and enzymes. Academic Press Inc. N. Y.

Bromatología. Adolfo Leandro Montes. Tomos I, II y III. Ed. Universitaria de Buenos Aires.

Cereales. John Scade. Ed. Acribia.

Ciencia de la Carne y de los Productos Cárnicos. Price J. F. Ed. Acribia.

Ciencia de la Leche. Principios de Técnicas Lecheras. Charles Alais. Ed. C.E.C.S.A..

Ciencia y Tecnología de la Carne. Teoría y Práctica. Aditivos e Ingredientes. Verich G. Ed. Acribia.

Commercial Fruit Processing. Woodroof and Luh. AVI.

Conservación de Alimentos. Desrosier N. C.E.C.S.A.

Conservación Química de los Alimentos. Lück Erich. Ed. Acribia.

Conservas Alimenticias, Fundamentos Técnicos Microbiológicos. Herson A. C. Ed. Acribia.

Drying Cereal. Grains. Brooker; Bakker-Arkema; Hall. Ed. AVI.

Engineering and Food. Vol I y II. Mc Kenna B. M. Ed. ELSEVIER.

Enzymes in Food Processing. Ed. Academic Press.

Enzymes in Food processing. Reed G. Academic Press.

Extrusion of Foods. Judson M. Harper. Vol. II. Ed. C.R.C. Press Inc.

Fábricas de Alimentos. Procesos, Equipamientos, Costos. Bartholomai A. Ed. Acribia.

Food Chemistry. Meyer Lilian.

Food Microscopy. Vaughan J. G. Ed. Academic Press.

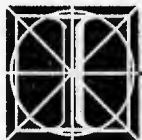
Food Products Formulary. Tressler. Vol I, II y III. AVI.

Food Proteins. J. Whitaker, S. Tannenbaum. Ed. AVI. Pub. Inc. Com.

Fundamentals of New Food Product. Development. Baker R. C., I Wong Hahn P. y Robbins K. R.. Ed. ELSEVIER.

Fundamentos de Ciencia de la Carne- J. C. Forrest. Ed. Aberle. Ed. Acribia.

Handbook of Food and Beverage Stability. CHARALAMBOUS, G..



Universidad Nacional de Salta

**FACULTAD DE
INGENIERIA**

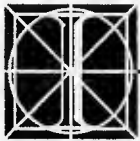
Avda. Bolivia 5150 - 4400 SALTA
T.E. (0387) 4255420 - FAX (54-0387) 4255351
REPUBLICA ARGENTINA
E-mail: unsaing@unsa.edu.ar

-10-

Higiene y Toxicología de los Alimentos. Hobbs B. C..
Industrial Starches. James Ronald W. Park Ridge. London. Noyes -Data.
Introducción a la Bioquímica de los Alimentos. J. B. S. Bravermann. Ed. Omega.
Introducción a la Bioquímica y Tecnología de los Alimentos. I Cheftel H. Vol. I y Vol. II.
Ed. Acribia. .
Introducción a la Biotecnología. Brown G. M. Campbell I. Priest F. G.. Ed. Acribia.
Introducción a la Higiene de los Alimentos. Sinell Hans- Jurgen. Ed. Acribia.
La Carne y el Frío. Producción, Transformación, Comercialización. Collin D. Ed.
Paraninfo.
La ciencia de los Alimentos de la A a la Z. Adrian J. Franone R. Ed. Acribia.
Manejo Higiénico de Viveres. N.I.F.I.. Ed Limusa.
Microbiología de los Alimentos y sus Procesos de Elaboración. Nickerson J. T. y Surkey A.
J.. Ed. Acribia.
Nuevo Manual de Industrias Alimentarias. Cenzano I. Madrid A. y Vicente M. Mundi-
Prensa.
Nutrición y Alimentos Dietéticos. Bender A. E. Ed. Acribia.
Nutritional and Toxicological Consequences of Food Processing. Ed. Friedman.
Oils and Fats. Laboratory Handbook. L. V. COCKS and C. van Rede. Academic Press.
Prácticas de Ciencia de los Alimentos. Salfield J. R. Ed. Acribia.
Principios de Envasado de los' Alimentos. Guía Internacional. Heiss R. Ed. Acribia.
Principles of Food Chemistry. J. M. de Man. Ed AVI.
Principles of Food Packaging. Sacharow-Griffin. AVI.
Química de los Alimentos. Owen R. Fennema. Ed. Acribia S.A.
Química de los Alimentos. Belitz H. D. y Groschw. Ed. Acribia.
Saneamiento de la Industria Alimentaria. A. L. Montes. EUDEBA.
Shortenings, Margarines and Food Oils. Food Technology Review. L .10. 1974.
Tecnología de Alimentos. Procesos Químicos y Físicos en la Preparación de Alimentos.
Charley H.. Ed. LIMUSA.
Tecnología de Cereales. Kent N. L. Ed Acribia.
The Chemical Constitution of Natural Fats. T. P. Hilditch and P. N. Williams. Ed. Willy.
Uso Alternativo de la Caña de Azúcar para Energía y Alimento. GEPLACEA y PNUD.

REVISTAS

Archivos Latinoamericanos de Nutrición.
Cereal Food World.
Cereal Science Today.
Food Engineering International.
Food Technology.
Industria Alimentaria.
Información Tecnológica.
Journal of Food Science and Technology.



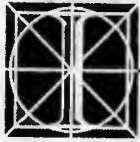
Universidad Nacional de Salta
**FACULTAD DE
INGENIERIA**

Avda. Bolivia 5150 – 4400 SALTA
T.E. (0387) 4255420 – FAX (54-0387) 4255351
REPUBLICA ARGENTINA
E-mail: unsaing@unsa.edu.ar

-11-

Journal of American Oil Society. Cereal Chemistry.
Journal of Cereal Science.
Journal of Food Biochemistry.
Journal of Food Engineering.
Journal of Food Process Engineering.
Journal of Food Processing and Preservation.
Journal of Food Science.
Journal of Lipid Research.
La Alimentación Latinoamericana.
La Industria Cárnica Latinoamericana.
La Vía Láctea.
Processeed Prepared Foods.

Ing. Margarita ARMADA de ROMANO



Universidad Nacional de Salta

**FACULTAD DE
INGENIERIA**

Avda. Bolivia 5150 – 4400 SALTA
T.E. (0387) 4255420 – FAX (54-0387) 4255351
REPUBLICA ARGENTINA
E-mail: unsaing@unsa.edu.ar

-12-

REGLAMENTO INTERNO DE REGIMEN DE PROMOCION **Código: 13**
Asignatura: PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS
Carrera: TECNICO UNIVERSITARIO EN TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
Año: TERCERO **Cuatrimestre: PRIMERO**

Carga Horaria: Materia de régimen cuatrimestral con 8 horas semanales de clases. Duración de 16 semanas de clases. Se dictarán 2 clases teóricas y una clase práctica de laboratorio, semanalmente

DOCENTES:

Responsable: Ing. Margarita Armada de Romano (Prof. Titular Ded. Exclusiva)
Lic. Patricia L. Jiménez (CIUNSA. Extensión docente)

REQUERIMIENTOS MINIMOS PARA LA PROMOCION

Para promocionar la materia el alumno deberá realizar una serie de actividades las que serán ponderadas para calcular la nota final (Res. N° 88-FI-00), estas actividades son las que se indican a continuación:

- A) PARCIALES
- B) CUMPLIMIENTO DE TAREAS. DEDICACION. COLOQUIOS.
- C) EVALUACION POR TEMAS:

Requerimiento (A)

PARCIALES:

Se realizarán tres (3) evaluaciones Parciales. Serán Teórico -Prácticos. El alumno debe obtener como mínimo 40 (cuarenta) puntos (sobre un total de 100) en cada uno de los Parciales o en sus recuperaciones, para continuar con el cursado normal de la materia la nota (P A I) obtenida tendrá un factor de ponderación de 0,60 en el valor de la nota final del ciclo (F1).

Requerimiento (B).

CUMPLIMIENTO DE TAREAS: DEDICACION: COLOQUIOS

B 1: Asistencia. El alumno deberá registrar como mínimo el 80% de asistencia a las clases prácticas.

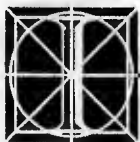
B2: Presentación de Informes de Trabajos Prácticos de Problemas y de Laboratorio: 100%

B3: Cuestionarios previos a las clases Prácticas. Deberán aprobar como mínimo el 80% de los mismos. Entre faltas y coloquios no aprobados no podrá superar el 20 % del total de prácticos.

B4: Trabajos en Clase: Nota conceptual referida a la dedicación y trabajo durante la clase de problemas y laboratorio.

Los ítems anteriores se calificarán con una única nota (C1) en una escala de 0 a 100 para el ciclo, la que tendrá una ponderación de 0,15 en el valor de (F 1).

Requerimiento (C).



-13-

EVALUACION POR TEMA

Se hará una evaluación teórica-práctica al finalizar cada tema de la asignatura. Se calificará con una escala de 0 a 100. No tiene recuperación. El promedio de las que entran en el ciclo se denominará (ET1) y tendrá un factor de ponderación de 0,25 en el valor de (F1).
El distribuidos en ciclo primero, segundo y el tercero.

NOTA DE PROMOCION:

La nota final (F) será el promedio de las notas (F1), (F2), y (F3) correspondientes al primer, segundo y tercer ciclo, respectivamente.

Siendo:

$$F_i = 0,60 \times (PA_i) + 0,15 \times (C_i) + 0,25 \times (ET_i) \text{ con } i= 1,2 \text{ o } 3$$

Aquellos alumnos que al finalizar el dictado de la materia tuvieron un promedio de 70 puntos o más en la nota final (F), promocionan la materia. Siendo:

$$F = (F1 + F2 + F3) / 3$$

La nota de promoción es la indicada en la tabla siguiente:

Puntaje Final	93 a 100	85 a 92	77 a 84	70 a 76
Nota Final	10 (diez)	9 (nueve)	8 (ocho)	7 (siete)

Aquellos alumnos que al finalizar el cursado de la materia hayan obtenido una nota promedio comprendida entre 40 y menos de 70 puntos, no promocionan la materia y pasan a un PERIODO DE RECUPERACION, durante el mes de Julio.

PERIODO DE RECUPERACIÓN:

Los alumnos que obtuvieron una nota final promedio (F) entre 40 y 59 puntos rendirán un examen teórico -práctico global en fecha a determinar por la cátedra, con un período no inferior a 15 días desde la finalización del cursado.

Los alumnos que obtuvieron un Puntaje Final promedio (F) entre 60 y 69 puntos rendirán un examen parcial teórico-práctico del ciclo que la cátedra indicará en cada caso. Este examen podrá ser oral o escrito.

Para aprobar esta etapa recuperadora, los alumnos deberán obtener una calificación de 70 o más puntos para promocionar la asignatura. La nota final que les corresponderá será la indicada en la siguiente tabla:

Puntaje en la Recuperación	93 a 100	85 a 92	77 a 84	70 a 76
Nota Final	7 (siete)	6 (seis)	5 (cinco)	4 (cuatro)

Aclaración: Debe quedar claro que la nota de un parcial o evaluación por tema, si bien está relacionada con el porcentaje del parcial o evaluación realizada no es directamente este valor ya que la ausencia de contestación de algún punto fundamental puede significar la desaprobación de la evaluación.

=== 0 ===

Ing. Margarita ARMADA de ROMANO