FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD
BUENOS AIRES 177 - 4400 SALTA
REPUBLICA ARGENTINA
TELEF. (087) 250199

RESOLUCION INTERNA No. 317-94

Salta. 25 de agosto de 1.994 Expediente No 12.139/94

VISTO:

Lo solicitado por la Lic.Marta Julia Jimenez, responsable de la cátedra Técnica Dietética de la carrera de Nutrición, en el sentido de que se autorice la realización de un curso de Post-Grado de actualización denominado "Fundamentos para el Manejo de Alimentos II"; y,

COSIDERANDO:

Que el proyecto presentado para la realización del curso mencionado se encuadra en las reglamentaciones vigentes (Resolución 734/97 y sus modificatorias 252/91 y 534/93);

Que la Comisión de Docencia. Investigación y Disciplina de este cuerpo, en su despacho No 139/94 del 12/08/94, aconseja aprobar el Proyecto presentado:

POR ELLO; y en uso de las atribuciones que le son propias.

EL CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD (En sesión ordinaria No12/94 del 16/8/94)

## RESUELVE:

ARTICULO 10. Autorizar la realización del curso de post-grado de actualización denominado "FUNDAMENTO EN EL MANEJO DE ALIMENTOS II" .

ARTICULO 2o. Dejar establecido que el curso se realizará de acuerdo a los siguientes lineamientos:

NOMBRE DEL CURSO:

"FUNDAMENTO PARA EL MANEJO DE ALIMENTOS II"

TIPO DE CURSO:

Post-Grado de Actualización.

ORGANIZACION:

Cátedra de Técnica Dietética.

FINES Y OBJETIVOS:

El presente curso tiene por finalidad actualizar los conocimientos científicos involucrados en la preparación de alimentos, motivando al profesional del área de competencia para la investigación en la Técnica Dietética.

architistica (in 1911-1911) and an architecture of the

CONTENIDO SINTETICO DEL CURSO:

Universidad Nacional de Talta

#### FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

# BUENOS AIRES 177 - 4400 SALTA REPUBLICA ARGENTINA

TELEF. (087) 250199

RESOLUCION INTERNA No. 317-94

Salta. 25 de agosto de 1.994 Expediente No 12.139/94

#### Módulos I al V

- I- Alimentos vegetales. Hortalizas. Estructura. Composición química. Pigmentos. Métodos de preparación. Modificación por cocción.
- II- Frutas. Estructura. Composición química. Modificaciones por calor. Preparaciones a base de frutas. Jaleas y mermeladas.
- III- Cereales. Estructura. Composición química. Cocción. Modificaciones. Preparaciones a base de cereales. Pastas alimenticias. Clasificación. Procedimientos de elaboración.
- IV- Legumbres. Estructura. Composición química. Cocción. Modificaciónes. Preparaciones a base de legumbres.
- V- Carnes. Estructura. Composición química. Características de calidad. Métodos de preparación. Modificaciones por cocción Cortes de carne vacuna. Clasificación y denominación. Utilización de cortes.

#### DESARROLLO DEL CURSO:

Estructura Modular. Cada módulo se desarrollará en un día (viernes), una vez por semana de 14 a 20 hs.

Cada módulo tendrá la siguiente distribución:

Teoría: 13 hs.
Práctica: 15 hs.
Evaluación: 10 hs.
TOTAL: 38 HS.

#### METODOLOGIA:

Teórico práctico con evaluación.

#### SISTEMA DE EVALUACION:

Se efectuará una evaluación inicial como diagnóstico del nivel de conocimientos de los participantes y una evaluación final consistente en cuestionario escrito.

## CONOCIMIENTOS PREVIOS REQUERIDOS:

Destinados a profesionales nutricionistas y del área de alimentos.

### FECHA DE REALIZACION:

Módulo II: 23/9 Módulo II: 30/9 Módulo III: 7/10

L Gel

Turional de Valla

#### FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

BUENOS AIRES 177 - 4400 SALTA
REPUBLICA ARGENTINA

TELEF. (087) 250199

RESOLUCION INTERNA No. 317-94

Salta, 25 de agosto de 1.994 expediente No 12.139/94

Módulo IV: 14/10 Módulo V: 21/10

FECHA DE INSCRIPCION:

29 agosto al 9 de setirembre del corriente año.

DIRECTOR DEL CURSO:

Lic. Marta Julia Jiménez

CUERPO DOCENTE:

Lic. Adriana Herrera de Zelarayán

Lic. Ana María Jury

Lic. Claudia Palópoli de Mendoza

ASISTENTE TECNICO:

Sra. Beatriz Baldovino de Amado

LUGAR DE REALIZACION:

Laboratorio de Dietotecnia, Facultad de Ciencias de la Salud.

CUPO:

15 participantes.

CERTIFICACION:

Se otorgará certificado de aprobación del curso a los participantes que aprueben la evaluación final y que reúnan los siguientes requisitos:

Asistencias a clases teóricas: 85 % Asistencia a clases prácticas: 100 %

ARANCEL DE INSCRIPCION:

\$ 50.00 (cincuenta pesos).

ARTICULO 30. Hágase saber y remítase copia a: Señor Rector, Secretaría Académica, cátedra Técnica Dietética y siga a Dirección Administrativa Académica de esta Facultad a sus efectos.

D. A. A.

LIC. MARÍA I. PASSAMÁI DE ZEHUNE SECRETARIA



Lie. MONICA COUCEIRO DE CAPETA