

RESOLUCIÓN N° 1363
EXPEDIENTE N° 5225-01388/10.

NEUQUÉN, 28 AGO 2012

VISTO:

La presentación efectuada por el Centro de Estudios Terciarios del Comahue, de Neuquén Capital, mediante la cual solicita la creación de la carrera Tecnicatura Superior en Alimentos; y

CONSIDERANDO:

Que el Centro de Estudios Terciarios del Comahue es un establecimiento Incorporado a la Enseñanza Oficial bajo el Orden N° I-080, Nivel Terciario, sin Aporte Estatal;

Que de acuerdo a lo exigido por la Resolución N° 47/08 del Consejo Federal de Educación, la Institución ha presentado el diseño curricular adecuado a dicha normativa;

Que para el otorgamiento de la validez nacional de los títulos, la presente resolución debe ser aprobada jurisdiccionalmente y luego remitida al Ministerio de Educación de la Nación – Dirección de Validez Nacional de Títulos y Estudios;

Que se cuenta con el aval de la Dirección General de Nivel Superior;

Que corresponde dictar la norma legal pertinente;

Por ello;

EL CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN DEL NEUQUÉN

RESUELVE

1º) CREAR el Plan de Estudios, correspondiente a la carrera "Tecnicatura Superior en Alimentos" que será incluido en Nomenclador Curricular Provincial bajo el siguiente número:

- **Plan de Estudios N° 495 "Tecnicatura Superior en Alimentos"**

2º) APROBAR el Perfil Profesional, las Bases Curriculares, el Régimen de Correlatividades, Campo de Formación, Organización Curricular, Práctica Profesionalizante y Régimen Académico que figuran en el ANEXO ÚNICO que forma parte de la presente norma legal.

3º) ESTABLECER que el título a otorgar correspondiente a la carrera aprobada en el Artículo 1º), con una duración de tres (3) años, será el de **"TÉCNICO SUPERIOR EN ALIMENTOS"**.

ES COPIA


DANIEL EDUARDO PAYLLEF
Director General de Despacho
Consejo Provincial de Educación

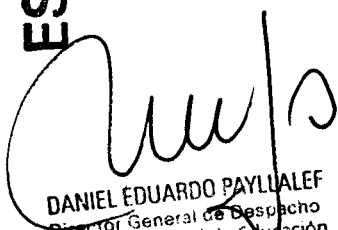


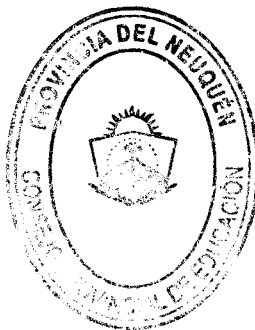
Provincia del Neuquén
Consejo Provincial de Educación

RESOLUCIÓN N° 1363
EXPEDIENTE N° 5225-01388/10.

- 4°) **ADOPTAR** a partir del Ciclo Lectivo 2013 en el Centro de Estudios Terciarios del Comahue, el Plan de Estudios N° 495, correspondiente a la carrera Tecnicatura Superior en Alimentos.
- 5°) **DETERMINAR** que por la Dirección General de Nivel Superior se de continuidad a los trámites de obtención de la validez nacional de los Títulos Docentes ante el Ministerio de Educación (Departamento de Validez Nacional de Títulos y Estudios).
- 6°) **ESTABLECER** que por la Dirección de Enseñanza Privada se realicen las comunicaciones de práctica.
- 7°) **REGISTRAR**, dar conocimiento a las Vocalías; Dirección General de Despacho; Dirección General de Nivel Medio; Dirección General de Títulos y Equivalencias; Junta de Clasificación Rama Media; Dirección de Planeamiento Educativo; Departamento Centro de Documentación; Dirección General de Distrito Regional Educativo I y **GIRAR** el presente expediente a Dirección de Enseñanza Privada a los fines establecidos en el Artículo 6°). Cumplido, **ARCHIVAR**.

ES COPIA


DANIEL EDUARDO PAYLUALEF
Director General de Despacho
Consejo Provincial de Educación



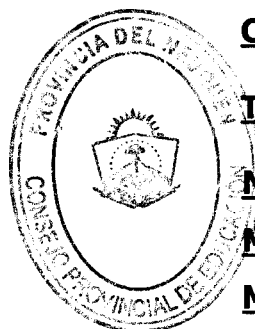
Téc. OSCAR JAVIER COMPAÑ
Subsecretario de Educación y Presidente
del Consejo Provincial de Educación

Prof. MARISSA YASMIN MORTADA
VOCAL RAMA BÁSICA Y PRIMARIA
Consejo Provincial de Educación

Prof. BERNARDO S. OLMOS FOITZICK
Vocal Rama Media Técnica y Superior
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN



ANEXO ÚNICO
PLAN DE ESTUDIOS N° 495



CARRERA: "TECNICATURA SUPERIOR EN ALIMENTOS".

TÍTULO A OTORGAR: "TÉCNICO SUPERIOR EN ALIMENTOS".

NIVEL: SUPERIOR

MODALIDAD: TÉCNICA

MODALIDAD DE DICTADO: PRESENCIAL

CICLO: SUPERIOR

ESPECIALIDAD: ALIMENTOS

DURACIÓN: Tres años. Correspondientes a dos mil cuatrocientas treinta y dos (2432) horas cátedra.

CONDICIONES DE INGRESO: Poseer Estudios Secundarios Completos.

Perfil profesional

El perfil del egresado guía los pasos de la elaboración de un proyecto educativo, al depositar en esa imagen atributos, capacidades, conocimientos y estilos de actuación, de un modelo ideal, conforme al cual habría que "dar forma" - formación- a los alumnos durante la Carrera. En este proyecto, la idea de perfil a la que se adhiere, no es estática ni funciona como destino inevitable. Más bien se trata del encuadre que valida el Plan y que por lo mismo, permitirá transformarlo cuando se juzgue conveniente hacerlo. Más allá de estas observaciones, lo importante es establecer que este perfil no es cerrado. La reproducción de prácticas conforme las llevan a cabo los especialistas es un punto de partida cuyo correlato secuencial será -una vez graduado el estudiante - además de replicar, lograr creaciones superadoras que sean parte corriente en el desempeño. Por fin, la capacidad generativa, solidaria, crítica y efectiva será el contexto que mida la validez o no del perfil del egresado. Ni estático ni cerrado, el perfil funciona como formulación que propone integrar un permanente círculo de conversación institucional acerca de "cuál es el ser del hacer? O ¿qué es lo que el hacer me hace ser?" (C. Castoriadis)

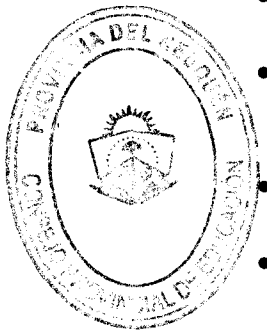
La empresa de sacar al perfil del egresado, de la formalidad pura en la que suele quedar sumido como capítulo de los PEI, podría ser un reaseguro para la "escucha" - dispositivo catalizador de la vida institucional - considerando cuánto define la vida laboral a la vida entera de una persona. Si, al menos, esta parte -legitimar su hacer como Técnico- se pudiera pensar y analizar periódicamente, en conjunto (alumnos, graduados, docentes) en los módulos, el plan de vida de cada uno, pasaría a cobrar un significado menos desértico, menos desolado, con más permiso para equivocarse y buscar nuevas orientaciones. Esto no es poco ante interrogantes como el que plantea A. Touraine en el título de su obra ¿Podremos vivir juntos? en la que desarrolla sus reflexiones como testigo del desgarramiento, no ya de las redes sociales, sino del individuo mismo, ante el proceso creciente de reificación al que asiste el mundo.

Perfil del Técnico Superior en Alimentos

Una vez cumplidos los requisitos fijados para la carrera, los egresados de la **Tecnicatura Superior en Alimentos**, habrán adquirido una sólida formación

ES COPIA

DANIEL EDUARDO PRYLLALEF
Director General de Despacho
Consejo Provincial de Educación



académico profesional y técnica para el desempeño en el ámbito laboral, habiendo desarrollado las siguientes capacidades:

- Habilidad para poder resolver situaciones problemáticas que se presenten en su desempeño laboral.
- Capacidad para analizar, diagnosticar y resolver problemas específicos, que van desde la adecuada selección de una materia prima hasta su transformación en un producto elaborado que reúna condiciones de aceptabilidad.
- Conocimiento de los fundamentos físicos, químicos y biológicos de la preservación de alimentos y habilidad para su aplicación en distintos procesos agroalimentarios.
- Conocimiento del rol que cumplen los diferentes grupos de microorganismos presentes en los alimentos, desde el punto de vista de su elaboración y en el aspecto higiénico - sanitario; como así también de los fundamentos para garantizar y comprobar la inocuidad y calidad microbiológica de los alimentos.
- Formación en el manejo de técnicas analíticas de control de alimentos.
- Conocimiento de los principales grupos alimentarios: composición y propiedades físico-químicas, cambios bioquímicos post-cosecha y post- mortem, deterioro, sistemas de elaboración y/o preservación, control, parámetros de calidad, valor nutricional y condiciones durante el almacenamiento y transporte.
- Conocimientos de nutrición y de los cambios que se producen en los nutrientes durante las diversas etapas de la elaboración, preservación y distribución de alimentos.
- Conocimiento de control y gestión de calidad aplicada a cada una de las etapas del proceso, desde la adquisición de insumos hasta que el producto llega al consumidor.
- Formación para contribuir al mejoramiento de la Legislación Alimentaria.

Área Ocupacional

El Plan de estudios de la Tecnicatura Superior en Alimentos habilita al egresado a desempeñarse en organismos públicos, empresas o en forma privada.

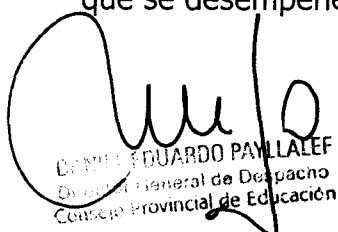
De esta manera, el técnico superior en alimentos podrá actuar profesionalmente en laboratorios, oficinas e industrias, tanto oficiales como privadas en los ámbitos que corresponda.

El Técnico Superior en alimentos se desempeñará profesionalmente dentro del sector alimenticio en empresas de distinto tamaño, ya sean estas productoras de commodities o productos diferenciados, con tecnología de punta o intermedia, en las medianas y grandes empresas ocupando el nivel de mandos medios o intermedios en la organización.

Su ámbito laboral se ubica tanto en empresas industriales, en empresas contratistas o de servicios para el área de las industrias de los alimentos, oficinas técnicas, empresas de higiene y seguridad alimenticia, micro emprendimientos y/o de servicios. En organismos gubernamentales y no gubernamentales, Instituciones de Investigación y Desarrollo -públicas o privadas-, en laboratorios y plantas de Universidades, en laboratorios de análisis especializados. En Instituciones Públicas, en las áreas de control bromatológico de alimentos y en emprendimientos generados por el técnico o integrando pequeños equipos de profesionales.

Los roles de éste técnico podrán ser -en distintas etapas de su carrera-, desde fuertemente específicos, hasta marcadamente globales y gestionales; variando con el tamaño, contenido tecnológico y tipo de proceso y/o producto de la empresa en la que se desempeñe.

ES COPIA


DANIEL EDUARDO PAVLALEF
Director General de Despacho
Consejo Provincial de Educación

Debe saber trabajar en forma coordinada y en equipo, así como bajo rigurosas normas de calidad y sistemas de inocuidad e inspección de los alimentos.

En nuestra región contamos con diversas industrias alimentarias, tales como: mataderos y frigoríficos para bovinos, ovinos, caprinos, animales de granja, empaque –frigoríficos para frutas, jugueras, sidreras, bodegas. Plantas procesadoras de miel, dulces y conservas de frutas y hortalizas, hongos comestibles, chacinerías y embutidos de cerdo, pastas y panificación, chocolaterías y heladerías. Así como también, laboratorios de alimentos privados o públicos.

En las Pymes alimentarias podrá ejecutar y/o controlar los planes de recepción de materias primas, elaboración y transformación de las mismas y conservación de productos alimenticios. Intervenir en las tareas de logística interna coordinando las acciones con el personal de planta. Elaborar registros sobre variables operativas. Distribuir, ordenar y supervisar los trabajos del personal de elaboración.

Tanto en oficinas de bromatología o en laboratorios de control de calidad en industria podrá desempeñarse como técnico laboratorista, tomando muestras de materia prima, insumos y de productos en elaboración y elaborados, realizar e interpretar análisis (organolépticos, físico-químicos y microbiológicos), determinar el valor nutritivo y toxicológico de los alimentos.

Podrá desempeñarse, además, como inspector de comercios que elaboren y/o expendan productos alimenticios. De esta manera está habilitado para inspeccionar los insumos y los procesos de transformación de la materia prima y elaboración de los productos alimenticios, tomando aquellas medidas de control adecuadas para corregir deficiencias y perfeccionar los procesos.

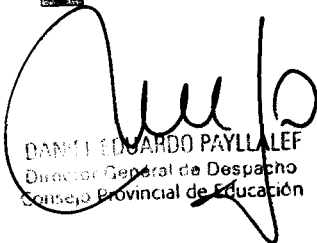
Controlando el cumplimiento de las condiciones de higiene, inocuidad, conservación y presentación de los alimentos, de acuerdo a la normativa vigente.

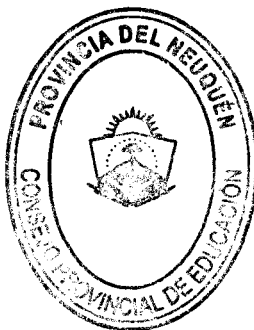
En el ámbito privado podrá colaborar en estudios y proyectos de investigación para introducir innovaciones tecnológicas o modificaciones en los equipos y/o procesos tendientes a mejorar el producto y aumentar el rendimiento.

Contribuir al mantenimiento de la maquinaria e instrumentos y velar por las buenas condiciones del ambiente de trabajo y producción. Colaborar en procesos de auditoría a la industria de la alimentación sobre normas sanitarias y de construcciones sanitarias.

Participar en la capacitación del personal y de los manipuladores de alimentos.

ES COPIA


DANIEL EDUARDO PAYLLALEF
Director General de Despacho
Consejo Provincial de Educación



Téc. OSCAR JAVIER COMPAÑ
Subsecretario de Educación y Presidente
del Consejo Provincial de Educación

Prof. MARISA YASMIN MORTADA
VOCAL RAMA INICIAL Y PRIMARIA
Consejo Provincial de Educación

Prof. BERNARDO S. OLMOS FOITZICK
Vocal Rama Media Técnica y Superior
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN

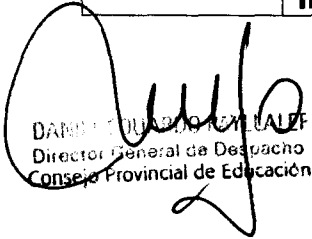
ANEXO ÚNICO
PLAN DE ESTUDIOS N° 495
PRIMER AÑO

Código de Materia	Asignatura	Hs. Cát. Sem.	Hs. Cát. Cuatrim.
	Régimen Cuatrimestral Primer Cuatrimestre		
495 01 01	Matemática General	6	96
495 01 02	Química General e Inorgánica	6	96
495 01 03	Física	4	64
495 01 04	Biología	6	96
	Total de horas cátedra	22	352
	Segundo Cuatrimestre		
495 01 05	Probabilidad y Estadística	4	64
495 01 06	Química Orgánica	6	96
495 01 07	Ciencias del Comportamiento	4	64
495 01 08	Microbiología Aplicada a los Alimentos	6	96
	Total de horas cátedra	20	320
	Total de horas cátedra de primer año	-	672
	Total de horas cátedra a imputar	42	-

SEGUNDO AÑO

Código de Materia	Asignatura	Hs. Cát. Sem.	Hs. Cát. Cuatrim.
	Régimen Cuatrimestral Primer Cuatrimestre		
495 02 01	Química de los Alimentos	6	96
495 02 02	Bromatología I	4	64
495 02 03	Conservación de los Alimentos	4	64
495 02 04	Legislación Alimentaria	4	64
495 02 05	Tecnología de los Alimentos de Origen Vegetal	4	64
	Total de horas cátedra	22	352
	Segundo Cuatrimestre		
495 02 06	Bromatología II	4	64
495 02 07	Tecnología de los Alimentos de Origen Animal	4	64
495 02 08	Bioquímica de los Alimentos	4	64
495 02 09	Práctica Profesionalizante I	4	64
495 02 10	Tecnología de Cereales, Bebidas Analcohólicas y Alcohólicas	4	64
	Total de horas cátedra	20	320
	Total de horas cátedra de segundo año	-	672
	Total de horas cátedra a imputar	42	-

ES COPIA

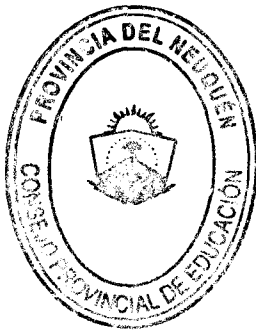

DANIEL EDUARDO REY
Director General de Despacho
Consejo Provincial de Educación

TERCER AÑO

Código de Materia	Asignatura	Hs. Cát. Sem.	Hs. Cát. Cuatrim.
	Régimen Cuatrimestral Primer Cuatrimestre		
495 03 01	Nutrición	4	64
495 03 02	Seguridad e Higiene Laboral	4	64
495 03 03	Gestión de la Calidad en la Industria Alimentaria	4	64
495 03 04	Sanidad, Higiene e Inspección de los Alimentos	4	64
495 03 05	Práctica Profesionalizante II	30	480
	Total de horas cátedra	46	736
	Segundo Cuatrimestre		
495 03 06	Economía y Organización de la Empresa Alimentaria	4	64
495 03 07	Recursos Humanos	4	64
495 03 08	Ética Profesional	4	64
495 03 09	Protección Ambiental	4	64
495 03 10	Trabajo Final	6	96
	Total de horas cátedra	22	352
	Subtotal de horas cátedra de tercer año	-	1088
	Total de horas cátedra de la carrera	-	2432
	Total de horas cátedra a imputar	68	-

ES COPIA


DANIEL EDUARDO PAYLLA EF
Director General de Despliegue
Consejo Provincial de Educación



Téc. OSCAR JAVIER COMPAÑ
Subsecretario de Educación y Presidente
del Consejo Provincial de Educación

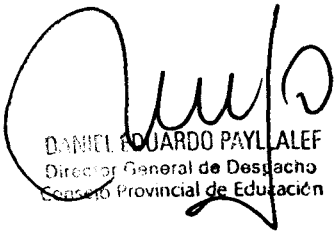
Prof. MARISA YASMIN MORTADA
VOCAL RAMA INICIAL Y PRIMARIA
Consejo Provincial de Educación

Prof. BERNARDO S. OLMOS FOITZICK
Vocal Rama Media Técnica y Superior
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN

CORRELATIVIDADES

PLAN	AÑO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	CURSADOS	EXÁMENES FINALES
PRIMER AÑO					
495	01	01	Matemática General		
495	01	02	Química General e Inorgánica		
495	01	03	Física		
495	01	04	Biología		
495	01	05	Probabilidad y Estadística	01/01	
495	01	06	Química Orgánica	02 y 04/01	
495	01	07	Ciencias del Comportamiento		
495	01	08	Microbiología Aplicada a los Alimentos	03 y 04/01	
SEGUNDO AÑO					
495	02	01	Química de los Alimentos	02 y 06/01	
495	02	02	Bromatología I	02 – 04 y 06/01	
495	02	03	Conservación de los Alimentos	08/01	
495	02	04	Legislación Alimentaria		
495	02	05	Tecnología de los Alimentos de Origen Vegetal	08/01	
495	02	06	Bromatología II	02/02	
495	02	07	Tecnología de los Alimentos de Origen Animal	08/01	
495	02	08	Bioquímica de los Alimentos	01/02	
495	02	09	Práctica Profesionalizante I	01 – 02 -03 - 04 – 05/02	
495	02	10	Tecnología de Cereales, Bebidas Analcohólicas y Alcohólicas	08/01 y 03/02	
TERCER AÑO					
495	03	01	Nutrición	07 y 08/02	
495	03	02	Seguridad e Higiene Laboral	07/01 y 09/02	
495	03	03	Gestión de la Calidad en la Industria Alimentaria	04/02	

ES
COPIA


DANIEL EDUARDO PAYLALEF
Director General de Despliegue
Consejo Provincial de Educación



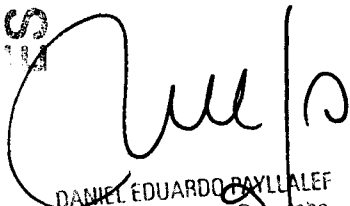
Provincia del Neuquén
Consejo Provincial de Educación

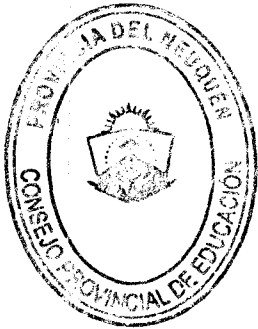
RESOLUCIÓN Nº 1363
EXPEDIENTE Nº 5225-01388/10.

495	03	04	Sanidad, Higiene e Inspección de los Alimentos	03 y 04/02	
495	03	05	Práctica Profesionalizante II	09/02	
495	03	06	Economía y Organización de la Empresa Alimentaria	05/01 y 04/02	
495	03	07	Recursos Humanos	07/01	
495	03	08	Ética Profesional	06 – 07 – 08 – 09- 10/02	
495	03	09	Protección Ambiental	02/03	
495	03	10	Trabajo Final	01 – 02 – 03 – 04 – 05/03	

Nota: será la última materia a rendir, de la Carrera.

COPIA


DANIEL EDUARDO BAYLALEF
Director General de Despacho
Consejo Provincial de Educación



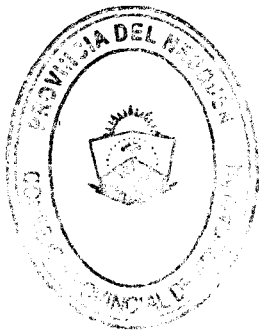
Téc. OSCAR JAVIER COMPAÑ
Subsecretario de Educación y Presidente
del Consejo Provincial de Educación

Prof. MARISA YASMIN MORTADA
VOCAL RAMA INICIAL Y PRIMARIA
Consejo Provincial de Educación

Prof. BERNARDO S. OLMOS FOITZICK
Vocal Rama Media Técnica y Superior
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN

CAMPOS DE FORMACION

Área de formación general



Asignatura	Horas cátedra Cuatrimestral	Horas reloj Cuatrimestral
Ciencias del Comportamiento	64	43
Legislación Alimentaria	64	43
Recursos Humanos	64	43
Ética Profesional	64	43
Total Horas	256	171
Porcentaje Área de Formación General	10,53%	

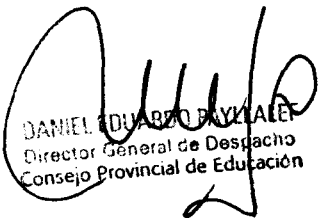
Área de formación de fundamento

Asignatura	Horas cátedra Cuatrimestral	Horas reloj Cuatrimestral
Matemática General	96	64
Química General e Inorgánica	96	64
Física	64	43
Probabilidad y Estadística	64	43
Protección Ambiental	64	43
Seguridad e Higiene Laboral	64	43
Economía y Organización de la Empresa Alimentaria	64	43
Total Horas	512	341
Porcentaje Área de Formación Fundamento	21,05%	

Área de formación específica

Asignatura	Horas cátedra Cuatrime stral	Horas reloj Cuatrime stral
Biología	96	64
Química Orgánica	96	64
Microbiología Aplicada a los Alimentos	96	64
Química de los Alimentos	96	64
Bromatología I	64	43
Conservación de los Alimentos	64	43
Tecnología de los Alimentos de Origen Vegetal	64	43
Bromatología II	64	43
Tecnología de los Alimentos de Origen Animal	64	43
Bioquímica de los Alimentos	64	43

ES COPIA


DANIEL EDUARDO RAYMONDO
Director General de Despacho
Consejo Provincial de Educación

Tecnología de Cereales, Bebidas Analcohólicas y Alcohólicas	64	43
Nutrición	64	43
Gestión de la Calidad en la Industria Alimentaria	64	43
Sanidad, Higiene e Inspección de los Alimentos	64	43
Total Horas	1024	683
Porcentaje Área de Formación Específica	42,11%	

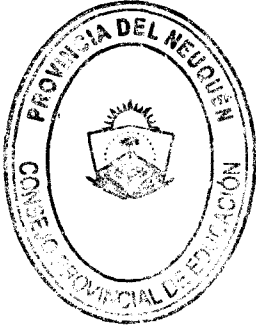
Área de Práctica Técnico Profesional

Asignatura	Horas cátedra Cuatrimestral	Horas reloj Cuatrimestral
Práctica Profesionalizante I	64	43
Práctica Profesionalizante II	480	320
Trabajo Final	96	64
Total Horas	640	427
Porcentaje Área de Práctica Técnico Profesional	26,32%	

ES COPIA



DANIEL EDUARDO PAYLLALEF
Director General de Despacho
Consejo Provincial de Educación



Téc. OSCAR JAVIER COMPAÑ
Subsecretario de Educación y Presidente
del Consejo Provincial de Educación

Prof. MARISA YASMIN MORTADA
VOCAL RAMA INICIAL Y PRIMARIA
Consejo Provincial de Educación

Prof. BERNARDO S. OLMOS FOITZICK
Vocal Rama Media Técnica y Superior
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN



ORGANIZACIÓN CURRICULAR

Espacios curriculares

Disciplinas

Bloque sistemático de conocimientos, organizado para la enseñanza y el aprendizaje, pertenecientes a un campo de conocimiento específico. Se certificará el dominio de tales conocimientos a partir de las instancias de evaluación correspondientes.

Taller

Los talleres están destinados a aquellos conjuntos de conocimientos que deben labrarse a través de actividades que el tema indica. La preponderancia de la práctica no deja de lado los encuadres teóricos; por el contrario, recortar aspectos de una problemática para su estudio, lleva a la búsqueda intensa y profunda de perspectivas que colaboren con la comprensión del tema, a la vez que promueve producciones valiosas por parte de los alumnos. La coordinación de los talleres supone formación para la tarea y conocimiento de los posibles ámbitos de trabajo de los alumnos con el fin de garantizar las articulaciones necesarias. De cumplimentación / aprobación obligatoria y opcionalidad temática.

Seminarios

Al igual que los talleres, se caracterizan por centrarse en temas específicos, fuertemente vinculados a la carrera. La investigación es el eje de la tarea. Ofrecen la posibilidad, los seminarios, de realizar síntesis y superaciones conceptuales con relación a los desarrollos académicos de las materias en curso. Las producciones serán material de la Biblioteca de la institución a partir de la evaluación correcta de los responsables de su dictado. Tanto los talleres como los seminarios abren las puertas a especialistas del medio que pueden proyectar sus conocimientos en la institución, ampliar el espectro de visiones existentes, a la vez que permitir a los alumnos codificar sus conocimientos con mayores alternativas. En este proyecto se consideran espacios curriculares a las áreas estipuladas por la normativa para Tecnicaturas, ya que esta estructura define los planes. Por lo mismo, en los cuadros siguientes, se presentan las asignaturas agrupadas en las áreas prescriptas y se hace un estudio de cantidad y proporción de horas por área. Al área de Formación de Práctica técnico profesional se le ha dedicado un capítulo (Punto 6: Pasantía) que está destinado a iniciar una reflexión educativa, ya que las actividades correspondientes al área, parecen determinar la identidad de las carreras de Tecnicatura. "Pasantías graduadas. Un bien que hay que recibir" (2005, Monteserín, Héctor) incluye la idea de práctica y aun la de Residencia, tal como se los concibe en la tradición académica. Sea cual fuere el nombre que se les adjudicara, las Prácticas son un camino a construir.

CONTENIDOS MÍNIMOS

AREA DE FORMACIÓN DE FUNDAMENTOS

MATEMÁTICA GENERAL

Objetivos Generales

- Afianzar los principales conceptos matemáticos previamente adquiridos.
- Comprender la base teórica para aprender a transferirla a la práctica cotidiana.
- Afianzar las herramientas matemáticas para aplicarlas en otras asignaturas.

Objetivos Específicos

- Adquirir los conocimientos básicos y fundamentales del Álgebra lineal y Geometría Analítica del plano.

ES COPIA


DANIEL EDUARDO PAYLLALEF
Director General de Despacho
Consejo Provincial de Educación



- Planteo y resolución por métodos algebraicos y teoría de funciones, de diversos problemas relacionados con su desarrollo profesional.

Interpretar expresiones, resultados y representaciones gráficas de distintos problemas.

Contenidos

Números Reales. Expresiones algebraicas. Sistemas de ecuaciones. Trigonometría. Vectores y matrices. Determinantes.

QUÍMICA GENERAL E INORGÁNICA

Objetivos generales

- Adquirir las competencias para reconocimiento de los distintos elementos, compuestos y materiales usados en la materia.
- Interpretar las leyes básicas de la química y de la termodinámica.
- Comprender los distintos tipos de reacciones químicas y su origen.
- Conocer los modelos y conceptos teóricos actuales, para entender las propiedades de los compuestos inorgánicos y sus reacciones.
- Relacionar las propiedades de los elementos, así como de sus compuestos, con su ubicación en la Tabla Periódica.

Objetivos Específicos

- Conocer e identificar las propiedades físicas y químicas de compuestos comunes.
- Conocer de que forma se combinan los distintos elementos para formar compuestos
- Conocer las proporciones en que intervienen los elementos en distintas soluciones
- Adquirir competencias en la medición de variables químicas

Contenidos

Sistemas materiales. Formación de compuestos y Estequiometría. Estructura de la materia. Uniones químicas. Estado gaseoso. Soluciones. Equilibrio Químico. Tabla Periódica. Termodinámica química. Cinética química. Electroquímica.

FÍSICA

Objetivos generales

- Adquirir las competencias para comprender y aplicar los aspectos básicos de la teoría de la física clásica.
- Comprender la física para interpretar los distintos fenómenos físicos que interfieren directamente o indirectamente sobre las personas en los distintos ambientes.

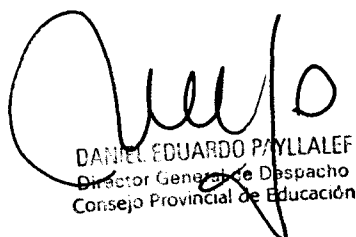
Objetivos Específicos

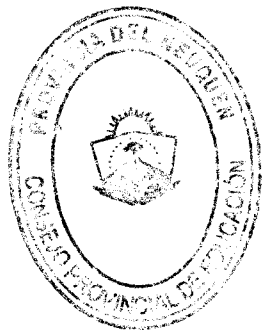
- Conocer y manejar las leyes de la mecánica que rigen el movimiento de las partículas de los cuerpos rígidos.
- Entender las leyes fundamentales de Newton que rigen la dinámica de un cuerpo y las leyes de la estática de los sistemas de fuerza.
- Comprender los principios de Trabajo, Energía y Potencia.
- Conocer los principios de la Hidrostática e Hidrodinámica, que rigen el comportamiento de las variadas sustancias líquidas, que se encuentran en los procesos industriales de los alimentos.
- Conocer las leyes que rigen el comportamiento de los fluidos.

Contenidos

Cinemática. Dinámica y Estática. Trabajo y Energía. Elasticidad. Hidrostática e Hidrodinámica. Fluidos. Fenómenos de Superficie.

ES
COPIA


DANIEL EDUARDO PAYLLALEF
Director General de Despacho
Consejo Provincial de Educación



PROBABILIDAD Y ESTADÍSTICA

Objetivo General

- Adquirir un enfoque cuantitativo, empírico y objetivo de la realidad; el conocimiento de las operaciones y cálculos necesarios para el análisis cuali- y cuantitativo y el manejo de aquellos criterios subyacentes en la toma de decisiones estadísticas.
- Efectuar una adecuada aplicación de las herramientas estadísticas.
- Adquirir los conocimientos básicos de la materia, que incluyen el manejo del vocabulario, de los conceptos más importantes, de la bibliografía, de las técnicas, etc.
- Conocer el beneficio que le reportará la aplicación de cada uno de los conceptos y técnicas adquiridas.

Objetivos específicos

- Lograr una visión cuantitativa de la realidad, en el manejo de datos y en las estrategias para la síntesis, descripción e interpretación de la información numérica y gráfica.
- Interpretar las bases teóricas y aplicaciones estadísticas de la teoría de probabilidades y de las distribuciones teóricas más importantes en las ciencias de los alimentos.
- Brindar los fundamentos conceptuales y los procedimientos de muestreo y de inferencia estadística (estimación de parámetros, test de hipótesis).
- Comprender los fundamentos y procedimientos de aplicación de los métodos estadísticos más utilizados en la solución de problemas específicos.

Contenidos

Estadística descriptiva. Probabilidades y distribuciones teóricas. Muestreo e inferencia estadística. Métodos estadísticos. Epidemiología

PROTECCIÓN AMBIENTAL

Objetivos Generales

- Comprender Sistemas de gestión ambiental, higiene y seguridad industrial.
- Interpretar las normas de seguridad e higiene industrial

Objetivos Específicos

- Tomar conciencia del impacto ambiental de cualquier emprendimiento alimenticio.
- Identificar situaciones de riesgo pueden ser identificados y medidos.
- Habilitar al profesional a discutir con los especialistas e interpretar las distintas legislaciones vigentes (nacionales y provinciales).
- Se estimulará al estudiante para que obtenga una visión crítica del diseño sanitario de los equipos utilizados en industria de alimentos y otras, así como de las distintas alternativas de limpieza y desinfección de equipos y de instalaciones.

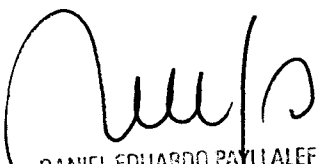
Contenidos

Principios de la Higiene del Trabajo y la Seguridad Industrial. Abastecimiento de agua. Tratamiento de efluentes industriales. Limpieza y Desinfección en la Industria de Alimentos. Limpieza en la Industria de Alimentos. Desinfección en la industria de alimentos.

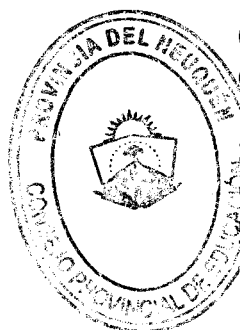
SEGURIDAD E HIGIENE LABORAL

Objetivos

Reconocer otros fenómenos que afectan a las personas en el ámbito laboral, e interpretar los efectos sobre la salud para la correcta prevención y protección.


DANIEL EDUARDO PAYLLALEF
Director General de Despacho
Consejo Provincial de Educación

ES COPIA



Conocer las normativas técnicas y legales vigentes para comprender la importancia de la Higiene en los ámbitos de trabajo y las actuaciones convenientes del Técnico. Integrar los estudios a nuevos campos, situaciones e implicancias prácticas de Seguridad con la finalidad desarrollar habilidades laborales inherentes al Técnico con alta responsabilidad y calidad laboral.

Contenidos

Introducción a la Higiene Industrial. Contaminantes químicos. Protección respiratoria. Evaluación Higiénica. Física del Ruido y Vibraciones. Instrumentos y Técnicas. Sistemas básicos del control del Ruido.

Seguridad Laboral. Prevención de accidentes. Organización de la seguridad. Programas de seguridad. Administración de la seguridad. Comités de seguridad. Normas y reglamentaciones vigentes. Ley 19597 – Dto.351/79. Ley 24449. Ley 13660. Supervisor de Seguridad. Entrenamiento del personal. Formación de brigadas de combate del fuego. El profesional de seguridad.

ECONOMÍA Y ORGANIZACIÓN DE LA EMPRESA ALIMENTARIA

Objetivo General

- Introducir en la carrera Técnico Superior en Alimentos los conceptos fundamentales de la Economía de la Empresa.

Objetivos Específicos

- Capacitar en los Principios de Administración y Organización de Empresas
- Adquirir herramientas sobre, Modelos de análisis de gestión e Indicadores de gestión.
- Incorporar conocimiento sobre Control del planeamiento y control de la producción
- Conocer las características de los procesos comerciales en empresas alimentarias.
- Desarrollar los conocimientos mínimos para formular y evaluar proyecto de inversión.

Contenidos

Economía de la Empresa Alimentaria. Mercado. Costos en una empresa. Resultados operativos. Inversión. Planeamiento y Proyectos de inversión. Comercialización de Alimentos.

AREA DE FORMACIÓN ESPECÍFICA

BIOLOGÍA

Objetivos Generales

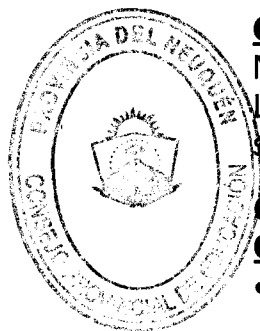
- Comprender la importancia de la Célula como la mínima unidad vital de los seres vivos, como componente esencial del hombre y su estado de salud.
- Interpretar y relacionar a la salud humana con las interacciones entre los seres vivos y su ambiente como fenómenos estáticos, dinámicos y evolutivos.

Objetivos Específicos

- Conocer las distintas teorías biológicas para comprender la importancia de la célula como unidad morfo-fisiológica de los organismos vivientes.
- Analizar y comprender la ecología como ciencia y reconocer los distintos componentes de un ecosistema y sus interrelaciones
- Comprender el concepto de célula reconociendo los distintos tipos celulares.
- Analizar como participa el núcleo en el control de las funciones celulares.
- Analizar los diferentes mecanismos relacionados con la evolución y adaptación de los seres vivos y en particular en el ser humano.
- Conocer las distintas teorías sobre la evolución de las especies.

ES COPIA

DANIEL EDUARDO PAYA LALEF
Director General de Despacho
Consejo Provincial de Educación



Contenidos

Niveles de Organización. Interacción entre Organismos Vivos y Ambiente. Ecología. Los organismos como sistemas complejos y ordenados. Los organismos como sistemas complejos y ordenados II. Evolución.

QUÍMICA ORGÁNICA

Objetivo General

- Interpretar, desde el punto de vista de la química orgánica, las transformaciones que se producen en el procesamiento de los alimentos.

Objetivos Específicos

- Adquirir los conocimientos básicos que permitan una adecuada comprensión de Química, Biológica y Bromatología.
- Identificar los procesos que involucren componentes y sustancias orgánicas utilizadas en la industria alimentaria.
- Conocer las estructuras químicas principales de cada grupo de compuestos orgánicos de interés en tecnología de alimentos.

Contenidos

Sustancias orgánicas. Alcanos. Alquenos. Alquinos. Reacciones. Cicloalcanos. Alcoholes, Aldehídos y cetonas. Ácidos carboxílicos, Derivados de ácidos. Compuestos orgánicos nitrogenados.

MICROBIOLOGÍA APLICADA A LOS ALIMENTOS

Objetivo general

- Adquirir los conocimientos necesarios para entender la importancia de los microorganismos en los alimentos.

Objetivos específicos

- Entender la morfología y taxonomía de las Bacterias, mohos y levaduras.
- Conocer los factores que influyen sobre el crecimiento, supervivencia y muerte de los microorganismos.
- Interpretar el deterioro microbiano de los alimentos.
- Reconocer las enfermedades transmitidas a través de alimentos.
- Entender sobre la microbiología predictiva y su relación con la inocuidad y la vida útil de los alimentos.
- Conocer los métodos tradicionales y rápidos para la detección de microorganismos patógenos y sus toxinas.

Contenidos:

Características generales de los microorganismos de los alimentos. Métodos Microbiológicos. Microorganismos importantes en la Microbiología de los Alimentos. Conservación y Contaminación de los Alimentos.

Trabajos prácticos de laboratorio

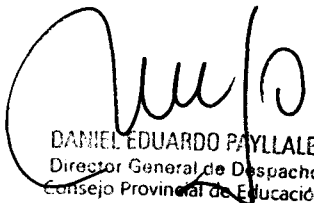
Observaciones de diversos microorganismos con microscopio óptico. Coloración de Gram y coloración de esporas. Preparación de medios de cultivo. Esterilización de medios de cultivo, material de vidrio y otros materiales de laboratorio. Técnicas de siembras para obtención de cultivos puros. Identificación de microorganismos aislados. Marchas analíticas de pesquisa de patógenos específicos en alimentos. Determinación del número de microorganismos en un determinado alimento.

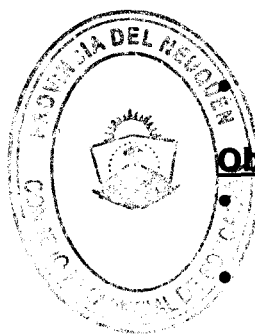
QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS

Objetivos generales

- Conocer los componentes de los alimentos, su estructura, propiedades químicas y funcionales, su reactividad química y bioquímica.

COPIA


DANIEL EDUARDO PAYLLALEF
Director General de Despacho
Consejo Provincial de Educación



Estudiar las modificaciones de los constituyentes de los alimentos, debidos a los procesos de elaboración, conservación y deterioro.

Objetivos específicos

- Interpretar la estructura y función de los componentes químicos y bioquímicos de los alimentos.
- Conocer las modificaciones químicas y bioquímicas de los componentes alimentarios.
- Entender los procedimientos químicos y bioquímicos de uso, en el análisis cualitativo y cuantitativo de componentes alimentarios.
- Saber cuales son los aditivos alimentarios naturales y artificiales.
- Conocer las propiedades organolépticas de los alimentos.

Contenidos

El agua. Glúcidos. Lípidos. Proteínas. Enzimas. Pigmentos. Aromas y Sabores. Vitaminas y Minerales. Aditivos.

BROMATOLOGÍA I

Objetivos

- Conocer la composición cuali-cuantitativa de los alimentos y las formas de alteración.
- Aportar herramientas prácticas para valorar y establecer la composición de los alimentos.
- Aislar e identificar las estructuras de los componentes o principios alimenticios.
- Proporcionar un manejo fluido de la legislación alimentaria tanto nacional como internacional y los criterios para su aplicación.

Contenidos

Estudio nutricional de los alimentos. La energía de los alimentos. Análisis de alimentos. El agua en los alimentos. Alimentos ricos en azúcares. Frutas, hortalizas y productos derivados.

CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Objetivo General

- Estudiar los diferentes procesos de conservación y los materiales usados durante los mismos, de manera tal que el producto final terminado, conserve sus propiedades organolépticas y nutricionales lo mas intactas posibles.

Objetivos Específicos

- Relacionar los procesos de conservación en función de las materias primas y del manejo de las mismas, a través del objetivo que el técnico de los alimentos se plantea en la preservación de un alimento.
- Adquirir los conocimientos y criterios para la elección de los materiales y envases, en función del producto, sus características físicas, químicas y tratamientos a que será sometido.

Contenidos

Métodos de conservación de alimentos. Aplicaciones de la energía calórica a los alimentos. Refrigeración. Congelamiento. Radiación. Fermentación. Curado. Envases.

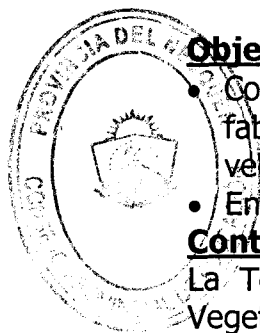
TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL

Objetivo General

- Diseñar, investigar, desarrollar, supervisar y controlar la fabricación, transformación y/o fraccionamiento y envasado de los productos alimenticios vegetales en el marco de las normas de calidad nacional e internacional.

VICARIO
SECRETARÍA

DANIEL EDUARDO PAYLLALEF
Director General de Despacho
Consejo Provincial de Educación



Objetivos Específicos

- Conocer las operaciones preliminares y de procesamiento que intervienen en la fabricación, transformación y/o fraccionamiento y envasado de alimentos de origen vegetal.
- Entender en la supervisión y control de procesos y productos terminados.

Contenidos

La Tecnología de los Alimentos. Introducción General. Conservas de Alimentos Vegetales en envases herméticos. Concentrados. Confituras, dulces, mermeladas y jaleas. Tecnología de elaboración de caramelos. Alimentos Vegetales Conservados por la acción del frío. Frutas y Hortalizas Desechadas.

BROMATOLOGÍA II

Objetivos

- Conocer la composición cuali-cuantitativa de los alimentos y las formas de alteración.
- Aportar herramientas prácticas para valorar y establecer la composición de los alimentos.
- Aislar e identificar las estructuras de los componentes o principios alimenticios.
- Proporcionar un manejo fluido de la legislación alimentaria tanto nacional como internacional y los criterios para su aplicación.

Contenidos

Alimentos proteicos de origen animal. Leche y productos lácteos. Alimentos ricos en almidón. Bebidas y afines. Alimentos de régimen o dietéticos. Aceites y grasas.

CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO ACTUALIZADO

Trabajos de Laboratorio propuestos

- Análisis de agua.
- Análisis de productos cárnicos.
- Productos cárnicos. Utilización del C. A. A
- Análisis de productos lácteos.
- Análisis de productos derivados de los cereales.
- Productos derivados de los cereales - Utilización del C.A.A
- Alimentos dietéticos - Utilización C.A.A.

TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL

Objetivo General

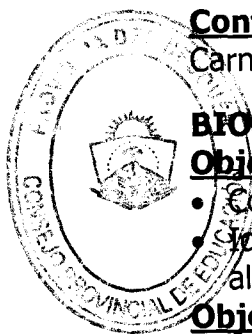
- Transferir el conocimiento sobre las tecnologías, instalaciones, materias primas utilizadas y principios fundamentales que se utilizan en la moderna industria alimenticia de origen animal.

Objetivos Específicos

- Proporcionar el conocimiento para el uso eficaz de los instrumentos técnicos y sanitarios que se deben emplear para la confección de artículos de consumo humano.
- Desarrollar conocimientos sobre técnicas de tratamiento de subproductos animales, de alto valor energético y comercial, que normalmente son considerados desechos industriales.
- Desarrollar habilidades para la identificación y resolución de problemas relacionados con las tecnologías a aplicar en cada una de estas industrias.
- Desarrollar el interés por la racionalización en el uso de los distintos recursos disponibles en un establecimiento industrial.

ES
COPIA


DANIEL EDUARDO PAYLLALEF
Director General de Despacho
Consejo Provincial de Educación



Contenidos

Carnes rojas. Carnes blancas. Leche. Productos lácteos. Pescado.

BIOQUÍMICA DE LOS ALIMENTOS

Objetivos generales

- Comprender la importancia de la bioquímica en los alimentos.
- Identificar y comprender el comportamiento bioquímico que ocurre a los diversos alimentos naturales o procesados durante el almacenamiento e industrialización.

Objetivos Específicos

- Dotar a los alumnos los conocimientos básicos acerca de los componentes de los alimentos.
- Interpretar los cambios de la naturaleza bioquímica que se producen en los alimentos durante su almacenamiento y su manufactura.
- Comprender cómo afectan los procesos degradativos en los alimentos y conocer las técnicas que permitan evitar o limitar su desarrollo.
- Diferenciar los cambios bioquímicos que ocurren durante su almacenamiento e industrialización en las frutas, hortalizas y leguminosa.
- Destacar los cambios bioquímicos que ocurren durante el almacenamiento y proceso de los cereales y las semillas oleaginosas.
- Explicar los cambios bioquímicos que ocurren durante el almacenamiento y proceso de la carne.

Contenidos

Introducción a la Bioquímica de los alimentos. . Componentes de los alimentos. Cinética Enzimática. Respiración. Cambios bioquímicos en los alimentos crudos. Cambios bioquímicos en la degradación de los alimentos. Cambios bioquímicos en la elaboración de los alimentos

TECNOLOGIA DE LOS CEREALES, BEBIDAS ANALCOHÓLICAS Y ALCOHÓLICAS

Objetivo General

Diseñar, investigar, desarrollar, supervisar y controlar la fabricación, transformación y/o fraccionamiento y envasado de los cereales y bebidas en el marco de las normas de calidad nacional e internacional.

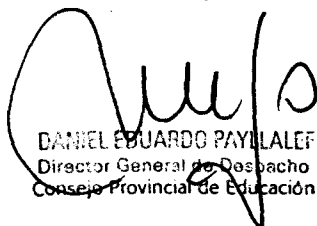
Objetivos Específicos

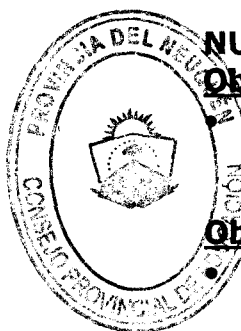
- Conocer las operaciones preliminares y de procesamiento que intervienen en la fabricación, transformación y/o fraccionamiento.
- Entender en la supervisión y control de procesos y productos terminados.
- Conocer e interpretar la Legislación y normativa vigente.
- Transferir el conocimiento sobre las tecnologías, instalaciones, materias primas utilizadas y principios fundamentales que se utilizan en la moderna industria alimenticia.
- Desarrollar habilidades para la identificación y resolución de problemas relacionados con las tecnologías a aplicar en cada una de estas industrias.
- Desarrollar el interés por la racionalización en el uso de los distintos recursos disponibles en un establecimiento industrial.

Contenidos

Cereales - Leguminosas - Industria Harinera. Productos de Panadería y Fideería. Aceites Vegetales. Productos Estimulantes o Fruitivos. Bebidas Hídricas. Bebidas Alcohólicas y analcohólicas.

ES COPIA


DANIEL EDUARDO PAYLLALEF
Director General de Despacho
Consejo Provincial de Educación



NUTRICIÓN

Objetivo General

Brindar conocimientos básicos y especializados acerca de los nutrientes en relación con la Nutrición humana, así como de la nutrición individual en las distintas etapas de la vida y la alimentación de comunidades.

Objetivos Específicos

- Brindar conocimientos del valor nutritivo de la materia prima y su relación con el estado de salud de la población y sobre distintos aspectos de la nutrición humana en las distintas etapas biológicas.
- Brindar conocimientos sobre factores alimentarios y no alimentarios que influyen en la situación alimentaria y estado nutricional de la población.
- Valorar la importancia de la educación alimentaria nutricional acorde a la cultura regional como uno de los factores en el mejoramiento del estado nutricional.
- Conocer sobre la estabilidad de los nutrientes y los efectos que tienen sobre el valor nutritivo de los alimentos, los tratamientos y condiciones a que son sometidos durante su elaboración y/o almacenamiento.

Contenidos

Nutrición humana y Problemática Alimentaria. Dieta Normal y Valor Nutricional de los Alimentos. Estado Nutricional. Requerimientos y Recomendaciones. Educación alimentaria y nutricional. Formulación de alimentos.

GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Objetivo General

Difundir y extender los conceptos y la filosofía del mundo de la calidad.

Objetivos Específicos

- Conocer los instrumentos y métodos que se emplean en gestión de calidad.
- Conocer las nuevas metodologías, para garantizar bienes y servicios que den plena satisfacción al cliente.
- Comprender la importancia de la inocuidad de los alimentos mediante el uso de sistemas de gestión y aseguramiento de la calidad.

Contenidos

Introducción a la Gestión de la Calidad. Requisitos de Calidad en Sistemas. Herramientas de Gestión de la Calidad. Costos de la Calidad y No Calidad. Técnicas de Gestión de la Calidad. Calidad Alimentaria. Sistemas de Aseguramiento de la Inocuidad en el Proceso de Producción. Sistemas de Aseguramiento de la Inocuidad de toda la Cadena Alimentaria.

SANIDAD, HIGIENE E INSPECCION DE LOS ALIMENTOS

Objetivo General

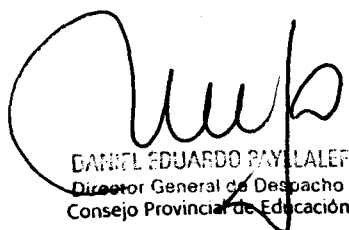
Comprender la importancia del rol del inspector dentro del Sistema Nacional de Control de los Alimentos.

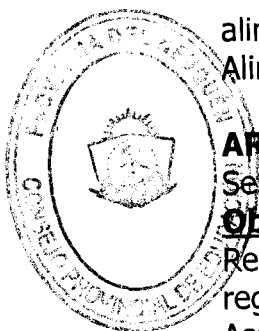
Objetivos Específicos

- Aumentar, fortalecer, clarificar, actualizar e integrar conceptos sobre inocuidad alimentaria.
- Entender el rol del inspector como agentes de cambio.
- Aprender la aplicación de los criterios armonizados entre los tres niveles (Nación, Provincia, Municipio) para las tareas de fiscalización sanitaria de alimentos.

Contenidos Rol del Inspector del Alimentos. Legislación que regula la inspección bromatológica. Inocuidad Alimentaria. La Inspección de los Alimentos. Inspección de

ES COPIA


DANIEL EDUARDO PAVLALET
Director General de Despacho
Consejo Provincial de Educación



alimentos en particular. Fiscalización de Sitios de Venta, Almacenaje y/o Servicio de Alimentos.

AREA DE PRÁCTICA TÉCNICO PROFESIONAL

Se recomienda iniciar la lectura del área por el punto 6.

Objetivos (Comunes a todas las asignaturas del área)

Respetar a las personas que integran la Organización en la que se desempeñarán, reglas y objetivos

Asumir la incidencia que posee la incorporación de nuevos miembros a los grupos con el fin de desarrollar conciencia de la importancia de los comportamientos, en el ámbito de desempeño de prácticas.

Integrar a las tareas valores de alta consideración humana por las consecuencias de las propuestas que se realicen implicando en los análisis el grado de compromiso de las metodologías.

Tomar conciencia del carácter representativo del CETeC que posee el estudiante que se integra a una organización para actuar en consecuencia consigo mismo y en beneficio del buen nombre de su Centro de formación y estudio.

Aportar al CETeC, datos que enriquezcan las enseñanzas, aprendidos a partir de las inserciones laborales que promueve la cátedra con la finalidad de desarrollar aptitudes de desenvolvimiento académico y social signado por inteligente y generosa disposición hacia el mejoramiento de la formación técnica.

PRÁCTICA PROFESIONALIZANTE I Y II

Las Prácticas consisten en desempeños laborales graduados en tiempos pautados y flexibles que permitan alternar los trabajos en el CETeC con los de las empresas, industrias u Organismos oficiales. En ellas se dará lugar formal no sólo a la realización asistida de tareas, sino también a las reflexiones y búsquedas que impulsen las situaciones concretas de trabajo, en el marco del programa de la materia en el que se plantearán los fundamentos de la dinámica: lugares de trabajo – CETeC – lugares de trabajo.

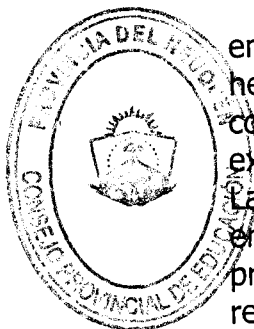
No hay espacio para la improvisación ni la informalidad. Los criterios de realización de las Prácticas, son –como se ha detallado otros capítulos- con relación a proyectos. También para su ponderación en términos de evaluación y calificación. Importan los procesos y los resultados, considerando que la seguridad del estudiante radica en la apropiación de ambos, siempre que, a la vez, posea elementos suficientes de análisis y de recursos para perfeccionar su desenvolvimiento, sin afectar la buena disposición al trabajo.

El profesor a cargo de las asignaturas de Práctica I y II, en el seno de su área y en las reuniones de interárea, habrá de exponer el plan para recibir aportes del conjunto de colegas, considerando que en las Prácticas se sintetizan conocimientos adquiridos y se abren inquietudes teóricas hacia las materias próximas a cursar.

En los módulos, como reunión y espacio regular de encuentro general, se continuará el hilo argumental y de evolución de las Prácticas. Esto es así porque las prácticas individuales ligadas al campo experiencial del alumno tienen un valor importante, pero las mismas debilitan su capacidad formativa si llegaran a carecer de contexto –histórico y espacial- más profundo y nutrido como debería ser la acumulación de saberes que reportan a la institución el conjunto de prácticas. Comenzar de cero resultaría un absurdo neutralizador de los objetivos de la carrera. Al proceso de reunir conocimientos y extenderlo, se le llama socialización y, aunque su enunciado es sencillo, no se registran demasiadas experiencias auténticas de esta

ES COPIA


DANIEL EDUARDO PAVELLALEF
Director General de Despacho
Consejo Provincial de Educación



enorme posibilidad educativa. La socialización no consiste sólo en enterarse qué han hecho los compañeros. Consiste en aprender del aprendizaje de los demás, junto con los demás; para lo cual se requiere saber compartir - transmitir, prepararse para exponer - lo realizado, e ir más allá.

La idea -ir más allá- es clara, si en un año se registraran determinadas fragilidades en los trabajos que hacen los alumnos en las Prácticas, al siguiente año -no por prescripción del profesor solamente, sino por "ambientación académica"- no deberían reiterarse, al menos esas deficiencias. Hay quienes hablan de las instituciones que aprenden, esta personalización de las instituciones, aleja de lo más próximo y difícil de resolver que es lo aparentemente pequeño y diario. A esto último se alude en este caso con el concepto de ambiente académico, referido a la costumbre de comunicar, difundir, hacer tema de conversación la preparación para ser Técnico, como ocupación primaria y primordial.

Qué hacen y cómo los alumnos cuando "practican" ser Técnicos, es incumbencia de todo el profesorado. El titular de la materia se ocupa de aspectos organizativos y puesta en el escenario de desempeño, pero su calidad profesional estará dada por la capacidad que tenga de implicar al resto; lo cual agrega un valor e interés al trabajo un tanto aislado que caracteriza el ejercicio de la docencia.

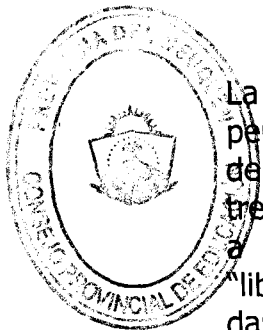
Se trata ya no de un enfoque centrado en aplicar conocimientos adquiridos, según el cual las Prácticas son una especie de desemboque de la carrera, sino de darle una función de apertura a, de abrir puertas para explorar los ámbitos laborales, descubrir sentidos, significados, núcleos problemáticos, carencias, etc., que, ubicadas no al final del Plan de Estudio, ayudan a desalienar el proceso formativo, a crear coherencia, consistencia y tranquilidad. Este tipo de aproximación activa y no sumisa al trabajo y a la educación, es la que necesita nuestra provincia y nuestro país para desarrollar inteligencias interesantes y buenas -sanas- personas. Concretamente, las inteligencias que en lugar de encoger las organizaciones, apuntan a su máximo despliegue y crecimiento, sin sacrificar la condición humana de los individuos y la existencia de verdaderas comunidades. El practicante debe saber leer cuáles son los lineamientos políticos internos subyacentes a las prácticas dominantes en el lugar de trabajo, en primer lugar, y en ese lugar, saber actuar positiva y constructivamente. Ser un sujeto circunstanciado y conciente de ello, debe aprenderse con una guía -el profesor- ampliamente capacitado para tal responsabilidad. Aprender a llegar para estar, quedarse -detectar, enfrentar, procesar y resolver problemas, encontrarse con gente grata e ingrata, etc.- ; otra cosa es aprender a llegar para irse -comportamientos evitativos con excusas o motivos agotables en corto tiempo y generadoras de diversos malestares -.

En cuanto a la metodología de las Prácticas, las secuencias pueden ser diversas y tratadas en cada grupo, pero algunas coordinadas que es preciso tener en cuenta son las siguientes: la observación y registros descriptivos tienen valor pedagógico por cuanto permiten aprehender el universo concreto simbolizándolo; la observación es una operación intelectual básica que se desarrollará mejor a través de buena ejercitación. Lo mismo sucede con los registros. A partir de los registros se pueden, por ejemplo, buscar rasgos comunes y diversos que permitan inferir los caracteres de los escenarios a transitar.

La anticipación que esto comporta, servirá para reajustar los proyectos de actuación. De la realidad laboral a la práctica a través de proyectos de trabajo con mayores fundamentos cada vez, o, una práctica reflexiva de la práctica, para contar con entornos teóricos cada vez más sólidos acerca de los Alimentos, sería la consigna general.

ES COPIA


DANIEL EDUARDO PAVLALEF
Director General de Despacho
Consejo Provincial de Educación



La remoción de obstáculos que pudieran provenir de determinadas estructuras de personalidades, debería ser un motivo prioritario de trabajo del docente y del grupo de pares. De allí que los trabajos podrán realizarse en forma individual, de a dos o tres estudiantes si fuera necesario, cuidando que la composición del grupo responda a criterios favorecedores de mayores posibilidades. La consigna de agruparse "libremente" suele encubrir un virtual abandono, antes que un ejercicio verdadero de dar libertad. En este orden los "ensayos" de actuaciones en el lugar de trabajo, sobre todo en cuestiones ligadas a la comunicación, puede ser un recurso didáctico válido. Las Prácticas, serán abiertas a la participación de los profesores de la carrera, con plan de acción previo junto con el profesor de la materia y sería deseable contar con la asistencia de expertos externos, sean ellos graduados o idóneos. Al respecto, una premisa fundamental es dar respuestas a las preguntas que los estudiantes formularán –numerosas e importantes– después de conectarse con los ámbitos de los Alimentos.

Por último, aunque resultara obvio, es conveniente documentar que el clima en el que se desenvuelva la asignatura es condición de su desarrollo. El respeto hacia los practicantes es elemental; tanto desde el profesor hacia ellos como entre practicantes. No deberán permitirse rotulaciones, escarnios bajo máscaras de chistes ni sarcasmos cuando se consideren los desempeños. Cuidar el vocabulario por lo que portan las palabras y los gestos, prevenir actitudes de suficiencia y otros comportamientos que no sólo enturbian las relaciones interpersonales sino la vida institucional. El efecto paralizador de estas maneras naturalizadas del maltrato, por los medios de comunicación y las vidas familiares y laborales es una penosa comprobación. Los mismos principios se aplicarán a quienes se relacionen –en la empresa– con los alumnos de prácticas y será motivo de suspensión de convenios el ánimo de hacer pagar derecho de piso a los practicantes, sea cual fuere el grado de avance en este sentido que se constatará. De la misma forma, quienes pretendieran iniciar a los practicantes enseñándoles formas fraudulentas de desempeño o intentaran asociarlos en gestiones no claras.

De lo expuesto, se desprende la importancia que reviste la jerarquía académica, dedicación y compromiso que se requiere del profesor de esta asignatura. Durante la Residencia, el profesor ya no estará con los alumnos con la frecuencia y recurrencia que se propone hacerlo en las Prácticas

TRABAJO FINAL

Con el Trabajo Final se concluye la carrera. La tarea consiste en indagar y sistematizar conocimientos alrededor de un tema inherente a *la Carrera cursada* para concluir en la elaboración de un proyecto de trabajo técnico.

Los entornos teóricos y justificaciones metodológicas están ligados a las investigaciones cualitativas y cuantitativas.

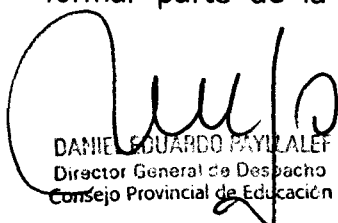
El trabajo es individual, bajo la dirección del profesor del Trabajo Final, con requisitos de presentación de informes de avance, después de presentar el proyecto de investigación, y mantener reuniones de asesoramiento conforme se acuerde.

En todos los caso, deberá involucrar contenidos representativos del Plan de Estudio, ya que las resoluciones parciales no serán consideradas aptas de aprobación.

Una condición de calidad es el aporte que el trabajo final pudiera realizar al crecimiento del área estudiada, en el sentido de ofrecer producciones teóricas inéditas y resoluciones técnicas originales.

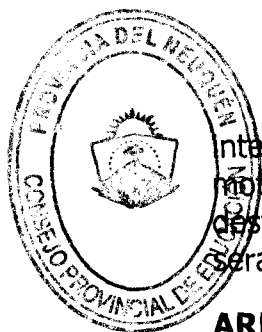
La formalidad para la entrega del trabajo será parte a evaluar. Los mismos pasarán a formar parte de la Biblioteca del CETeC. Antes, serán expuestos en los Módulos

ES COPIA


DANIEL EDUARDO PAYIZALEF
Director General de Despacho
Consejo Provincial de Educación



**Provincia del Neuquén
Consejo Provincial de Educación**



**RESOLUCIÓN Nº 1363
EXPEDIENTE Nº 5225-01388/10.**

intermedios, destinados a los alumnos que continúan las carreras. También serán motivo de exposición en las sesiones semestrales de carácter público, especialmente destinadas a esta ocasión, en las cuales el nuevo *Técnico Superior en Alimentos* será presentado a la sociedad.

AREA DE FORMACIÓN GENERAL

LEGISLACIÓN ALIMENTARIA

Objetivo General

Conocer e interpretar las leyes, decretos y resoluciones vigentes, que normatizan todo lo relacionado a la producción, elaboración, fraccionamiento y comercialización de los alimentos.

Objetivos específicos

- Conocer los Organismos de aplicación y control, de la normativa alimentaria
- Adquirir conocimiento de las leyes que rigen el control sanitario de los alimentos.
- Adquirir el manejo de la bibliografía que rige el control sanitario de los alimentos.

Contenidos

Conceptos Generales. CAA - Disposiciones alimentarias. Legislación ambiental. Rotulación.

CIENCIAS DEL COMPORTAMIENTO

Objetivos

Incorporar los conceptos básicos de las ciencias del comportamiento con la finalidad de comprender los significados y sentidos que articulan las relaciones humanas, laborales y sociales al interior de las organizaciones en un marco amplio y de enfoque interdisciplinario.

Establecer relaciones como base de explicaciones para comprender y sintetizar las dinámicas organizacionales implicadas en los cambios organizacionales en un amplio marco teórico de referencia y valoraciones atentas a la relación entre medios y fines en entornos de humanizada consideración.

Introducir a los conocimientos de Ética en el marco filosófico de estudio, con la finalidad de desarrollar pensamiento reflexivo, libre, - de prejuicios, axiomas y principios de autoridad subjetivos- constitutivo de respeto por las personas y representativo del trabajo en el área de los Alimentos.

Contenidos

Comportamientos. Ciencias del comportamiento. El protagonista. Saber antropológico. La persona humana. Fundamento crítico. El conocimiento. El comportamiento moral. Fundamento metafísico. Fundamento ético. Libre albedrío y libertad. La ley y el derecho. Las organizaciones. Necesidad. La persona social. Organizar y administrar. Teorías de la organización. Concepto estructural de la organización. La socialización. Las relaciones y el aprendizaje organizacional. La cultura. Objetos y procesos. El grupo. La sociedad. Tipos de empresas según sus fines y composición. Lo institucional. Empresa como sistema. Sistema social. Jerarquías y poder. Decisiones.

C
O
P
I
A

RECURSOS HUMANOS

Objetivo

Comprender y analizar los conceptos de las Relaciones Humanas - elemento decisivo de la calidad de la empresa y su producción - para conciliar en las decisiones aspectos como: coherencia entre resultados esperados, comunicación, cultura

DANIEL ALEJANDRO PUYLLAEF
Director General de Despacho
Consejo Provincial de Educación



institucional, aliento de la creatividad, respeto por las diferencias, etc., entre otros múltiples y vitales elementos.

Contenidos

El factor humano en la organización. Organización. Cultura y cambio organizativo. Motivación. Comunicación. Trabajo en equipo. Conflictos. Autoridad y Liderazgo. Gestión de los RRHH. El puesto de trabajo. La planificación de los recursos humanos. Reclutamiento. Selección. Orientación. Formación y carrera profesional. Gestión de la ruptura laboral. Evaluación del rendimiento. Sistemas de retribución.

ÉTICA PROFESIONAL

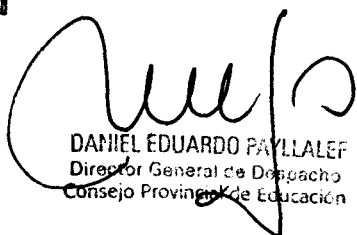
Objetivos

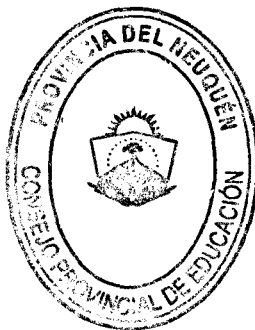
- Desarrollar la conciencia crítica problematizando las relaciones entre el discurso filosófico de la ética y la actividad empresarial.
- Reseñar algunas orientaciones relevantes en la interpretación de los vínculos entre la empresa y el mundo social y natural.
- Relacionar valoraciones éticas y posibles conflictos generados en el dinamismo de la empresa capitalista
- Hacer explícitas las principales responsabilidades éticas que los diversos actores sociales asumen frente a la comunidad.
- Sentar las bases y estimular el interés de los alumnos para realizar ulteriores investigaciones sobre ética de la empresa, ética ciudadana, y ética de la gestión y control públicos.

Contenidos

Introducción a la ética filosófica. La empresa en el capitalismo globalizado. Marco Ético-Económico de la empresa moderna. Empresa y Comunidad. Sentido de la "ética aplicada". La Bioética.

ES COPIA


DANIEL EDUARDO PAVILLALEF
Director General de Despacho
Consejo Provincial de Educación



Téc. OSCAR JAVIER COMPAN
Subsecretario de Educación y Presidente
del Consejo Provincial de Educación

Prof. MARISA YASMIN MORTADA
VOCAL RAMA INICIAL Y PRIMARIA
Consejo Provincial de Educación

Prof. BERNARDO S. OLMOS FOITZICK
Vocal Rama Media Técnica y Superior
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN