



**PROVINCIA DEL NEUQUÉN
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN**

**RESOLUCIÓN Nº 1321
EXPEDIENTE Nº 5721-007184/14**

NEUQUÉN, 13 JUL 2015

VISTO:

La Ley de Educación Nacional Nº 26.206, la Ley de Educación Técnico Profesional Nº 26.058, el Decreto del Poder Ejecutivo Nacional Nº 144/08, las Resoluciones del Ministerio de Educación de la Nación Nº 1019/09, Nº 1120/10, Nº 2083/11, Nº 1588/12, Nº 2372/12 y Nº 2603/13 y las Resoluciones Nº 47/08, Nº 200/13 y Nº 209/13 del Consejo Federal de Educación; y

CONSIDERANDO:

Que el Decreto Nº 144/08, estableció las condiciones y requisitos para otorgar la validez nacional de los títulos y certificaciones de estudios;

Que por las Resoluciones del Ministerio de Educación de la Nación Nº 1019/09, Nº 1120/10, Nº 2083/11, Nº 2372/12 y Nº 2603/13 se otorga validez nacional a los títulos y certificados emitidos por instituciones educativas, de gestión estatal y de gestión privada;

Que la Resolución Nº 1588/12 del Ministerio de Educación de la Nación aprueba el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de validez nacional de los títulos y certificaciones correspondientes a estudios presenciales de Educación Superior y modalidades del sistema educativo nacional;

Que la Resolución Nº 47/08 del Consejo Federal de Educación establece los Lineamientos Curriculares Nacionales para la Educación Superior Técnica;

Que la Resolución Nº 209/13 del Consejo Federal de Educación sustituye el párrafo 68 del Anexo I de la Resolución Nº 47/08, modificando los porcentajes de los campos de formación;

Que las mencionadas Resoluciones sugieren adecuar los diseños curriculares a la normativa vigente y crear un único Plan de Estudio Jurisdiccional;

Que es necesario crear el Plan de Estudio de la Tecnicatura Superior en Alimentos;

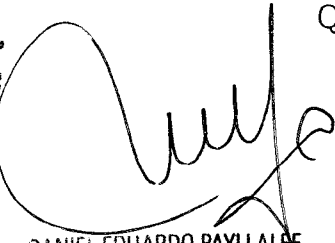
Que de acuerdo a lo exigido por el Ministerio de Educación de la Nación, la presente carrera debe ser adecuada a la citada normativa nacional a fin de no perder la validez nacional de los títulos;

Que la adecuación fue realizada con el acompañamiento de la Dirección General de Nivel Superior;

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

Que corresponde dictar la norma legal pertinente;

ES COPIA


DANIEL EDUARDO PAYLLALAF
Director General de Despacho
Consejo Provincial de Educación



PROVINCIA DEL NEUQUÉN
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN

RESOLUCIÓN Nº 1321
EXPEDIENTE Nº 5721-007184/14

Por ello:

EL CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN DEL NEUQUÉN

RESUELVE

- 1º) **CREAR** a partir de la firma de la presente norma legal, en el Nomenclador Curricular Provincial, el **Plan de Estudio Nº 641** correspondiente a la **"Tecnatura Superior en Alimentos"**.
- 2º) **APROBAR** el Diseño Curricular que como Anexo Único forma parte de la presente norma legal.
- 3º) **ESTABLECER** que el título a otorgar correspondiente a la carrera creada en el Artículo 1º, con una duración de tres (3) años, es el de **"TÉCNICO SUPERIOR EN ALIMENTOS"**.
- 4º) **ESTIPULAR** que por la Dirección General de Nivel Superior se cursen las notificaciones de práctica a la Dirección General de Títulos y Equivalencias y se de continuidad a los trámites de obtención de la validez nacional de los Títulos ante el Ministerio de Educación (Dirección de Validez Nacional de Títulos y Estudios).
- 5º) **INDICAR** que por la Dirección de Enseñanza Privada se cursarán las notificaciones pertinentes.
- 6º) **REGISTRAR**, dar conocimiento a las Vocalías; Dirección General de Despacho; Dirección General de Nivel Superior; 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 a X y **GIRAR** el expediente a la Dirección de Enseñanza Privada a los fines indicados en el Artículo 5º. Cumplido, **ARCHIVAR**.

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



PROVINCIA DEL NEUQUÉN
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN

RESOLUCIÓN Nº 1321
EXPEDIENTE Nº 5721-007184/14

ANEXO ÚNICO
PLAN DE ESTUDIO Nº 641

CARRERA: TECNICATURA SUPERIOR EN ALIMENTOS.

TÍTULO A OTORGAR: TÉCNICO SUPERIOR EN ALIMENTOS.

NIVEL: Terciario.

MODALIDAD: TÉCNICA.

MODALIDAD DE DICTADO: PRESENCIAL.

CICLO: SUPERIOR.

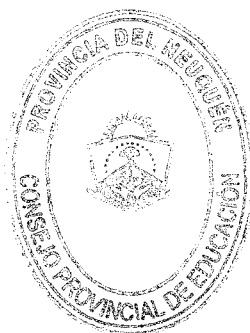
DURACIÓN: Tres (3) años, dos mil cuatrocientas treinta y dos (2.432) horas cátedra.

CONDICIONES DE INGRESO: Poseer estudios secundarios completos.

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 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.



ES COPIA

DANIEL EDUARDO PAYLLEF
Director General de Despacho
Consejo Provincial de Educación

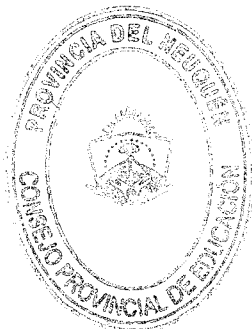


PROVINCIA DEL NEUQUÉN
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN

RESOLUCIÓN Nº 1321
EXPEDIENTE Nº 5721-007184/14

Análisis de necesidades

Se entiende por *necesidad*, el registro de una *carencia* que señala la distancia existente entre los objetivos y el estado actual de situación. La *necesidad* es aquello que correspondería satisfacer, dar / construir / equipar. La capacidad desarrollada en la detección de necesidades, permitirá ofrecer "lo necesario" para que no se llegue al punto de sufrir las consecuencias de lo faltante previsible.



En lo que respecta a *Alimentos*:

Los alimentos tienen un rol fundamental tanto en la Salud como en el bienestar de los seres humanos, por lo cual el interés en la aplicación científica y técnica de la manufactura, la preservación, el almacenaje y el transporte debe profundizarse.

En nuestro país se encuentran aún vastas áreas sin cobertura de profesionales dedicados al tema de la Alimentación, lo cual hace vislumbrar un claro aumento de la necesidad de su acción. Así la formación de Técnicos Superiores en Alimentos, capacitados en el manejo de los diversos aspectos de su profesión, aparece como una meta necesaria y posible.

El plan de estudio tiene una duración de 3 años, contemplando para el primer ciclo las materias de formación básica, siguiendo luego con las materias que hacen a su formación específica y finalmente se incluyen los módulos de Trabajo Final y Práctica Profesional, completando así su formación.

El egresado de esta carrera, estará capacitado entonces, para desempeñarse en distintas áreas tales como control de inspección de alimentos, técnicas analíticas de laboratorios, auxiliar en los procesos de fabricación a fin de controlar las condiciones de elaboración, embalaje y comercialización, entre otras, siempre dentro del marco de la Legislación Alimentaria Argentina.

Es así, que los futuros técnicos superiores, estarán preparados para alcanzar un alto desempeño profesional, con una formación teórico-práctica que le permitirá incorporarse al ámbito laboral, de manera segura y efectiva.

En cuanto a *quiénes compiten con el Técnico Superior en Alimentos*, quizás sea más propio administrar otras posibilidades de análisis, menos vinculadas a la competencia por rivalidad. Se trata de reconocer necesarias relaciones de complementación – solidarias, a la vez- entre Técnicos, Licenciados, Ingenieros e idóneos, inclusive.

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

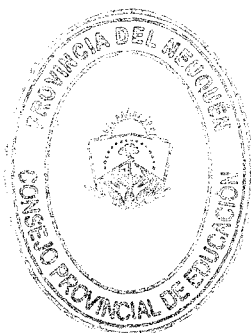
ES COPIA

DANIEL EDUARDO PAYLLALEF
Director General de Despacho
Consejo Provincial de Educación



**PROVINCIA DEL NEUQUÉN
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN**

**RESOLUCIÓN Nº 1321
EXPEDIENTE Nº 5721-007184/14**



las áreas de control bromatológico de alimentos y en emprendimientos generados por el técnico o integrando pequeños equipos de profesionales.

Los roles de este 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.

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 la región se cuenta 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

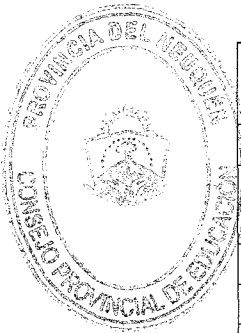


PROVINCIA DEL NEUQUÉN
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN

RESOLUCIÓN Nº 1321
EXPEDIENTE Nº 5721-007184/14

PLAN DE ESTUDIO Nº 641

PRIMER AÑO



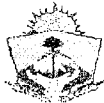
Código de Materia	Asignatura	Hs. Cát. Sem.
	Régimen Cuatrimestral	
	Primer Cuatrimestre	
641 01 01	Matemática General	07
641 01 02	Química General e Inorgánica	07
641 01 03	Física	07
641 01 04	Biología	06
	Total de horas cátedra	27
	Segundo Cuatrimestre	
641 01 05	Probabilidad y Estadística	06
641 01 06	Química Orgánica	06
641 01 07	Ciencias del Comportamiento	04
641 01 08	Microbiología Aplicada a los Alimentos	06
	Total de horas cátedra	22
	Total de horas cátedra a imputar de Primer Año	49

SEGUNDO AÑO

Código de Materia	Asignatura	Hs. Cát. Sem
	Régimen Cuatrimestral	
	Primer Cuatrimestre	
641 02 01	Química de los Alimentos	06
641 02 02	Bromatología I	05
641 02 03	Conservación de los Alimentos	05
641 02 04	Legislación Alimentaria	04
641 02 05	Tecnología de los Alimentos de Origen Vegetal	04
	Total de horas cátedra	24
	Segundo Cuatrimestre	
641 02 06	Bromatología II	05
641 02 07	Tecnología de los Alimentos de Origen Animal	04
641 02 08	Bioquímica de los Alimentos	05
641 02 09	Práctica Profesionalizante I	08
641 02 10	Tecnología de Cereales, Bebidas Analcohólicas y Alcohólicas	04
	Total de horas cátedra	26
	Total de horas cátedra a imputar de Segundo Año	50

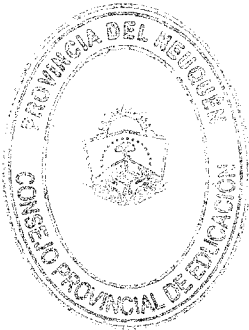
ES COPIA

DANIEL EDUARDO PAYLLALEF
Director General de Despacho
Consejo Provincial de Educación



PROVINCIA DEL NEUQUÉN
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN

RESOLUCIÓN N° 1321
EXPEDIENTE N° 5721-007184/14



TERCER AÑO

Código de Materia	Asignatura	Hs. Cát. Sem
	Régimen Cuatrimestral	
	Primer Cuatrimestre	
641 03 01	Nutrición	05
641 03 02	Seguridad e Higiene Laboral	06
641 03 03	Gestión de la Calidad en la Industria Alimentaria	04
641 03 04	Sanidad, Higiene e Inspección de los Alimentos	05
641 03 05	Práctica Profesionalizante II	08
	Total de horas cátedra	28
	Segundo Cuatrimestre	
641 03 06	Economía y Organización de la Empresa Alimentaria	04
641 03 07	Recursos Humanos	04
641 03 08	Ética Profesional	04
641 03 09	Protección Ambiental	05
641 03 10	Trabajo Final	08
	Total de horas cátedra	25
	Total de horas cátedra a imputar de Tercer Año	53
	Total de horas cátedra de la Carrera	2432
	Total de horas cátedra a imputar de la Carrera	152

Copia

ES
LI

DANIEL EDUARDO PAYLLALEF
Director General de Despacho
Consejo Provincial de Educación



CAMPOS DE FORMACIÓN Y PRÁCTICAS FORMATIVAS

CAMPO	MATERIA	TOT. HS. CAT.	ACT. TEOR. 67%	ACT. PRAC. FORM. 33%	% TOT.
GENERAL	Ciencias del Comportamiento	64	43	21	7.9%
	Recursos Humanos	64	43	21	
	Ética Profesional	64	43	21	
ESPECÍFICA	Biología	96	64	32	51.31%
	Química Orgánica	96	64	32	
	Microbiología Aplicada a los Alimentos	96	64	32	
	Química de los Alimentos	96	64	32	
	Bromatología I	80	54	26	
	Conservación de los Alimentos	80	54	26	
	Legislación Alimentaria	64	43	21	
	Tecnología de los Alimentos de Origen Vegetal	64	43	21	
	Bromatología II	80	54	26	
	Tecnología de los Alimentos de Origen Animal	64	43	21	
	Bioquímica de los Alimentos	80	54	26	
	Tecnología de Cereales, Bebidas Analcohólicas y Alcohólicas	64	43	21	
	Nutrición	80	54	26	
	Gestión de la Calidad en la Industria Alimentaria	64	43	21	
	Sanidad, Higiene e Inspección de los Alimentos	80	54	26	
	Economía y Organización de la Empresa Alimentaria	64	43	21	
PRÁCTICAS PROFESIONALIZANTES	Práctica Profesionalizante I	128	86	42	15.79%
	Práctica Profesionalizante II	128	86	42	
	Trabajo Final	128	86	42	
DE FUNDAMENTO	Matemática General	112	75	37	25%
	Química General e Inorgánica	112	75	37	
	Física	112	75	37	
	Probabilidad y Estadística	96	64	32	
	Seguridad e Higiene Laboral	96	64	32	
	Protección Ambiental	80	54	26	
		2432	1632	800	100%

ES COPIA

DANIEL EDUARDO PAYLLALEF
Director General de Despacho
Consejo Provincial de Educación



PROVINCIA DEL NEUQUÉN
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN

RESOLUCIÓN Nº 1321
EXPEDIENTE Nº 5721-007184/14

CONTENIDOS MÍNIMOS

CAMPO DE FORMACIÓN GENERAL



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.

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

Contenidos

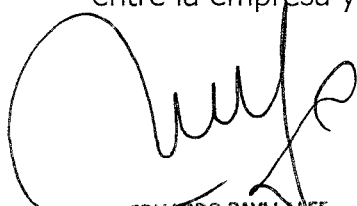
El factor humano en la organización. Organización. Cultura y cambio organizativo. Motivación. Comunicación. Trabajo en equipo. Conflictos. Autoridad y Liderazgo. El puesto de trabajo. La planificación de los recursos humanos. Reclutamiento. Selección. Orientación. Formación y carrera profesional. Gestión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

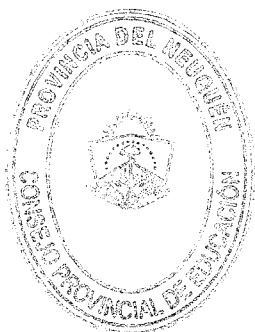
ES COPIA


DANIEL EDUARDO PAYLLANEF
Director General de Despacho
Consejo Provincial de Educación



**PROVINCIA DEL NEUQUÉN
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN**

**RESOLUCIÓN Nº 1321
EXPEDIENTE Nº 5721-007184/14**



- 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.

CAMPO 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.

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.

ES COPIA

DANIEL EDUARDO PAYLLALEF
Director General de Despacho
Consejo Provincial de Educación



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.
- 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.

ES COPIA

DANIEL EDUARDO PAYLLABÉ
Director General de Despacho
Consejo Provincial de Educación

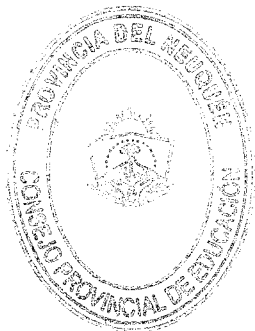


PROVINCIA DEL NEUQUÉN
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN

RESOLUCIÓN Nº 1321
EXPEDIENTE Nº 5721-007184/14

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 más 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 Superior en 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.

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. Código Alimentario Argentino - Disposiciones alimentarias. Legislación ambiental. Rotulación.

ES COPIA

DANIEL EDUARDO PAYLLALEF
Director General de Despacho
Consejo Provincial de Educación



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.

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 desecadas.

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.

Trabajos de Laboratorio propuestos

- Análisis de agua.
- Análisis de productos cárnicos.
- Productos cárnicos. Utilización del Código Alimentario Argentino.
- Análisis de productos lácteos.
- Análisis de productos derivados de los cereales.
- Productos derivados de los cereales - Utilización del Código Alimentario Argentino.
- Alimentos dietéticos - Utilización Código Alimentario Argentino.

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.

ES COPIA



PROVINCIA DEL NEUQUÉN
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN

RESOLUCIÓN Nº 1321
EXPEDIENTE Nº 5721-007184/14



- 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.

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.

TECNOLOGÍA 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.

COPIA
Nº 11

DANIEL EDUARDO PAYLLALEF
Director General de Despacho
Consejo Provincial de Educación



**PROVINCIA DEL NEUQUÉN
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN**

**RESOLUCIÓN Nº 1321
EXPEDIENTE Nº 5721-007184/14**

- 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 frutivos. Bebidas hídricas. Bebidas alcohólicas y analcohólicas.

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.

COPIA
2
111


DANIEL EDUARDO PAYLLALEF
Director General de Despacho
Consejo Provincial de Educación



PROVINCIA DEL NEUQUÉN
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN

RESOLUCIÓN Nº 1321
EXPEDIENTE Nº 5721-007184/14

SANIDAD, HIGIENE E INSPECCIÓN 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 agente 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 alimentos en particular. Fiscalización de sitios de venta, almacenaje y/o servicio de alimentos.

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.

CAMPO DE PRÁCTICA PROFESIONALIZANTE

Objetivos (Comunes a todas las asignaturas del campo)

- 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.

ES COPIA

DANIEL EDUARDO PAYLLALEF
Director General de Despacho
Consejo Provincial de Educación



**PROVINCIA DEL NEUQUÉN
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN**

**RESOLUCIÓN Nº 1321
EXPEDIENTE Nº 5721-007184/14**

PRÁCTICAS PROFESIONALIZANTES I Y II

Objetivo General

- El objetivo general de las Prácticas Profesionalizantes es el de brindar a los estudiantes la oportunidad, de aplicar los conocimientos adquiridos en las aulas a través de la realización de prácticas con distintas características, para apoyar el desarrollo del estudiante.

CONTENIDOS

Objetivos de la práctica profesionalizante. Alcances. Ámbito ocupacional en el cual se realiza. Descripción de tareas, actividades, procesos o situaciones problematizantes. Instructivos de observación y de entrevistas. Realización de entrevistas. Técnicas de intervención. Actividades de planificación, ejecución y evaluación de la práctica concreta.

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 casos, deberá involucrar contenidos representativos del Plan de Estudio. 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.

CAMPO 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.
- 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

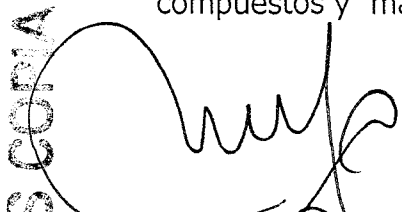
Números reales. Expresiones algebraicas. Sistemas de ecuaciones. Trigonometría. Vectores y matrices. Determinantes.

QUÍMICA GENERAL E INORGÁNICA

Objetivos generales

- Adquirir las competencias para reconocimiento de los distintos elementos, compuestos y materiales usados en la materia.

COPIA

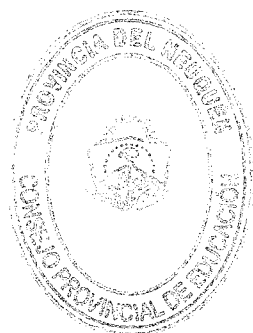


DANIEL EDUARDO PAYLLAEF
Director General de Despacho
Consejo Provincial de Educación



**PROVINCIA DEL NEUQUÉN
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN**

**RESOLUCIÓN Nº 1321
EXPEDIENTE Nº 5721-007184/14**



- 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.

PROBABILIDAD Y ESTADÍSTICA

Objetivos Generales

- 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.;

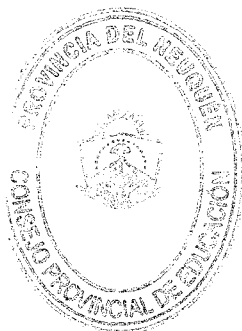
ESCOPIA

DANIEL EDUARDO PAYLLANEF
Director General de Despacho
Consejo Provincial de Educación



**PROVINCIA DEL NEUQUÉN
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN**

**RESOLUCIÓN Nº 1321
EXPEDIENTE Nº 5721-007184/14**



- 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 que pueden ser identificados y medidos.
- Habilitar al profesional a discutir con los especialistas e interpretar las distintas legislaciones vigentes (nacionales y provinciales).
- Estimular 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

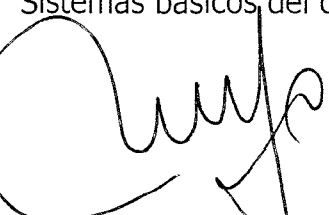
Objetivos

- 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.
- 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 de 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.

ES COPIA


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



**PROVINCIA DEL NEUQUÉN
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN**

**RESOLUCIÓN Nº 1321
EXPEDIENTE Nº 5721-007184/14**

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 – Decreto Nº 351/79. Ley 24.449. Ley 13.660. Supervisor de seguridad. Entrenamiento del personal. Formación de brigadas de combate del fuego. El profesional de seguridad.

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