



PROVINCIA DEL NEUQUÉN
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN

RESOLUCIÓN Nº 1618
EXPEDIENTE Nº 5225 – 002562/10

NEUQUÉN, 10 DIC 2013

VISTO:

La presentación efectuada por la señora María Rosalía Sierralta, D.N.I. Nº 14.436.263, propietaria de la "Escuela de Estética Integral";

CONSIDERANDO:

Que dicha institución se encuentra inscripta en la Categoría de Registrado bajo el número R-212, según Resolución Nº 0572/05;

Que a través de la Educación no Formal, la Escuela de Estética Integral, brindará una propuesta educativa tendiente a dar respuestas a las demandas y exigencias laborales de nuestra sociedad, desarrollando contenidos y habilidades de requerimiento actual;

Que la Institución realiza un permanente trabajo de investigación en las áreas de salud y estética y en las que se integran a la misma, con el fin de brindar a sus alumnos calidad profesional en las salidas laborales que propone;

Que posee una estructura edilicia y organizativa que asegura el cumplimiento de los objetivos;

Que se han cumplimentado las normas legales y reglamentarias, establecidas en la Ley Nº 0695 de Enseñanza Privada y el Decreto Reglamentario Nº 1255/77;

Que corresponde dictar la norma legal pertinente;

Por ello:

EL CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN DEL NEUQUÉN

RESUELVE

- 1º) **AUTORIZAR** a la Escuela de Estética Integral, el dictado de los siguientes Cursos y Talleres, que figuran en el ANEXO ÚNICO:
 - Instructorado de Gimnasia
 - Alimentación y Nutrición
 - Cosmiatría
- 2º) **ESTIPULAR** que por la Dirección de Enseñanza Privada se cursarán las notificaciones de práctica.
- 3º) **REGISTRAR**, dar conocimiento a Vocalías; Dirección General de Despacho; Dirección General de Nivel Medio; Dirección de Títulos; Junta de Clasificación Rama Media; Dirección General de Planeamiento Educativo; Departamento Centro de Documentación; Dirección General de Distrito Regional Educativo I y **GIRAR** el expediente a Dirección de Enseñanza Privada a los fines establecidos en el Artículo 2º. Cumplido, **ARCHIVAR**.

ES COPIA

DANIEL EDOARDO PATALEFF
Director General de Despacho
Consejo Provincial de Educación

Tec. 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

INSTITUCIÓN: ESCUELA DE ESTÉTICA INTEGRAL

CURSO: "INSTRUCTORADO DE GIMNASIA"

MODALIDAD DE DICTADO: PRESENCIAL

DURACIÓN: 9 meses, 15 horas semanales

PERFIL DEL ALUMNO:

Puede ser cursado por todas aquellas personas que deseen dar clases grupales o de salón, de gimnasia. Trata temas específicos que permiten organizar las clases de gimnasia con absoluta seguridad, gracias al reconocimiento del cuerpo en movimiento, sus músculos, articulaciones, sistema respiratorio, circulatorio, nervioso, endocrino y su influencia en el ejercicio.

La capacitación de Instructores de Gimnasia requiere de programas que interpreten la profunda transformación que se registra en la actividad que ellos desarrollan, que es mucho más complejo que la simple incorporación de una secuencia de movimientos y ejercicios ejecutados al compás de la música.

La planificación, diagramación y ejecución de una "Clase de Gimnasia" esta íntimamente ligada a la organización de un entrenamiento grupal en búsqueda de lograr determinados objetivos. Por tal motivo se debe fundamentar su desarrollo y para ello se adquieren estos conocimientos.

El Instructor estará capacitado específicamente para desarrollar este tipo de tareas.

El formato bajo el cual está dictado incorpora en forma gradual los elementos aislados y su técnica de ejecución (música, pasos, brazos, desplazamientos) para luego recibir el aprendizaje de cómo se organiza con ellos cada etapa de la clase con variadas metodologías.

ÁREAS:

- Planificación de Clases Grupales
- Fisiología – Anatomía
- Biomecánica

Planificación de clases grupales (Teórica-Práctica)

- Fitness grupal, historia y objetivos de cada una de las áreas del fitness. Diferencia entre Fitness y Wellness.
- Música: tiempo y estructuras. Interpretación musical: coordinación de los pasos con la música, tanto en la entrada en calor como en aeróbica y localizada.
- Pulsaciones: toma de pulsaciones de reposo y en actividad.
- Explicación de la estructura de una sesión de entrenamiento (entrada en calor – nudo – vuelta a la calma). Fundamentos fisiológicos de cada área.
- Entradas en calor: fundamentación fisiológica de la entrada en calor típica del fitness; variantes (zona media/flexibilidad estática y dinámica/ aplicación de ejercicios propioceptivos y de movilidad articular). Aprendizaje técnico de los 4 patrones básicos y sus variantes con o sin desplazamientos. Aprendizaje del



ES COPIA



- armado coreográfico con las dos modalidades metodológicas (Estilo libre – coreográfico).
- **Aeróbica:** Técnica de los patrones básicos de la gimnasia aeróbica y sus variantes (alto, bajo impacto y combo). Aprendizaje del armado coreográfico con las dos modalidades metodológicas, estilo libre y coreografiado. Armado de didáctica de 2, 3 y 4 pasos. Manejo y utilización del espacio (cambios de dirección, frentes, giros y los diferentes desplazamientos). Explicación de la metodología en espejo y fundamentación práctica. Trabajo sobre la variación de intensidad no sólo con la música sino con el manejo de los 3 planos de ejecución (alto, medio y bajo) de los diferentes ejercicios. Trabajo aeróbico en salón de fitness con formas básicas del movimiento (caminata – trote – saltos – galopes – etc.). Vivencias prácticas de modalidades de fitness grupal (step, fitness marcial, pilates mat, ritmos y jump). Desarrollo del comando e identificación personal del mismo.
 - **Clases Localizadas:** objetivo y fundamentación fisiológica del trabajo con sobrecarga.
 - **Técnica de los Ejercicios para el desarrollo del core.** Variantes de trabajo del core: ejercicios para transversal del abdomen, recto mayor del abdomen, oblicuo mayor y oblicuo menor, dorsal largo y paravertebrales. Adaptación de ejercicios del core para poblaciones especiales: tercera edad, obesos y alumnos principiantes. Muestra práctica de la diferencia de trabajo del core para fuerza y resistencia muscular localizada. Técnica de ejecución de los ejercicios básicos del entrenamiento con carga (sentadilla, despegue, remo, press militar, press plano y sus variantes).
 - **Técnica de Ejecución de los ejercicios semi básicos del tren inferior y sus variantes:** tijeras, estocadas al frente, atrás y laterales, desde y hacia el step, subidas al banco, frontales y laterales.
 - **Técnica de Ejecución de ejercicios semi básicos del tren superior:** fondos en step, empujes con barra, pullover, push up.
 - **Técnica de Ejecución de ejercicios de aislación de tren inferior:** patada al cielo (glúteo mayor), abducciones en decúbito lateral (aductores), gemelos parado, soleo, cuádriceps como extensor y como flexor.
 - **Técnica de Ejecución de ejercicios de aislación de tren superior:** para pectorales, deltoides, bíceps y tríceps.
 - **Explicación teórica de la diferencia neuromuscular entre los diferentes tipos de ejercicios:** básicos, semi básicos, aislación.
 - **Incorporación de elementos de variabilidad de carga:** tobilleras, banda elástica, mancuernas, barras. Armado de la clase con o sin elementos. Sistema y métodos más utilizados (súper serie, tri serie, serie gigante, agonista-antagonista, acción cardíaca periférica y circuito).
 - **Diferentes estilos de clase, localizada tradicional, entrenamiento sólo con barras, GAP, full local y otras.**

ANATOMÍA

- Presentación de la materia.
- Terminología básica, términos de posición y dirección.
- Regiones del cuerpo humano.
- Posición anatómica, planos y ejes.
- Sistema esquelético humano, funciones y división (Axial – Apendicular)

ES COPIA



- Osteología básica. Células del tejido óseo. Estructura del hueso. Clasificación de los huesos según su forma.
- Tipos de palancas.
- Artrología básica. Clasificación según su movilidad y según su estructura. Características fundamentales de una articulación sinovial y su clasificación dependiendo de la forma de las superficies articulares.
- Miología básica. Propiedades de los músculos. Tipos de músculos. Estructura del musculo esquelético. Diferentes clasificaciones; según el número de inserciones y de vientres, según sus dimensiones, según su forma y según su acción.
- Columna vertebral, funciones, regiones y curvaturas. Osteología de la columna. Tipos de vertebras. Estructura y características comunes a todas las vertebras. Artrología del raquis. Estructura de la articulación de la columna vertebral. Motores de movimiento de la columna. Osteología de la articulación coxofemoral. Artrología de la articulación de la cadera. Motores de los movimientos de la articulación coxofemoral. Osteología de la articulación de la rodilla. Artrología de la articulación de la rodilla. Motores de movimientos de la rodilla. Osteología del complejo articular del hombro. Artrología de la articulación escápula humeral. Motores de los movimientos de la articulación escápula humeral. Osteología de la articulación del codo. Artrología de la articulación del codo. Motores de movimientos de la articulación del codo.
- Anatomía aplicada a los ejercicios de entrenamiento con sobrecarga y aeróbicos. Ejercicios básicos, semi básicos, de aislación, zona media y trote. Repaso técnico.
- Musculatura involucrada en cada uno de ellos. Fase concéntrica y excéntrica del movimiento. Planos de movimiento. Variantes. Elongaciones.

FISIOLOGÍA

- Presentación de la materia.
- Célula (organelas), tejido, órgano, aparato, sistema.
- Equilibrio interno (homeostasis).
- Estructura básica y funcionamiento básico de todos los sistemas del cuerpo humano.
- Sistema nervioso. Clasificación (central/periférico). Estructura, órganos que lo forman.
- Tejido nervioso. Estructura de la célula nerviosa (neurona). Tipos de neuronas.
- Arco reflejo. Diferenciación del reflejo y de la respuesta cortical. Ejemplos prácticos de actividades para cada caso.
- Impulso nervioso, condiciones electroquímicas de reposo, despolarización de la membrana y re polarización. Explicación del proceso.
- Transmisión química entre neuronas. Explicación del proceso de la sinapsis.
- Sistema cardiovascular. Estructura y órganos que lo forman. Circulación sanguínea (circuito mayor y menor). Funcionamiento del corazón, sistema de conducción (nodos, haz de shiss y red de purkinge). Pulso en reposo. Pulso basal. Volumen minuto cardíaco. Volemia. Pulso de actividad. Adaptaciones cardiovasculares generadas por la actividad física.
- Sistema respiratorio. Estructura y órganos que lo forman. Explicación del proceso de la respiración (ventilación pulmonar y respiración celular).

ES CORIA



RESOLUCIÓN Nº 1618
EXPEDIENTE Nº 5225 – 002562/10

Mecánica respiratoria (inspiración/expiration). Intercambio gaseoso (hematosis). Relación entre sistema circulatorio y respiratorio. Explicación del concepto de Capacidad vital – hiperventilación – disnea.

- Sistema endocrino. Órganos. Glándulas que lo forman. Función básica del sistema endocrino. Hormonas. Tipos y función. Eje hipotálamo hipofisario. Estructura y funcionamiento. Hipofisis, división (adeno y neurohipofisis) y función de las hormonas secretadas. Hormonas tiroideas, paratiroideas, suprarrenales, gonadales y pancreáticas. Funciones y factores que determinan su secreción e inhibición.
- Estructura básica del músculo esquelético y de la fibra muscular. Unidad funcional básica del músculo (sarcomero); proteínas contráctiles (filamentos de actina y miosina). Mecanismo y química de la contracción muscular. Concepto de unidad motora y unión neuromuscular. Tipos de fibra (rojas, blancas) y activación neuromuscular (herizios). Metabolismo (Anabolismo – Catabolismo), energía y sus transformaciones. Combustibles metabólicos (Hidratos de carbono – Grasas – Proteínas). Energía para la actividad celular (ATP). Sistemas energéticos, anaeróbicos alácticos (Metabolismo Fosfogénico, ATP-CP), anaeróbico láctico (Metabolismo Glucolítico), aeróbico (Metabolismo oxidativo, ciclo de Krebs, beta oxidación, proteólisis).

ES COPIA

DANIEL EDUARDO PAVLALEF
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



INSTITUCIÓN: ESCUELA DE ESTÉTICA INTEGRAL

CURSO: "ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN"

MODALIDAD DE DICTADO: PRESENCIAL

DURACIÓN: seis (6) meses, tres (3) horas semanales

UNIDAD I:

Niveles de organización corporal: cuerpo humano, sistemas, órganos, tejidos, células, nivel químico, nivel anatómico.

La Célula: tipos de células. Descripción anatómica de la célula eucariota. Descripción funcional de las organelas citoplasmáticas y organelas nucleares. Compuestos orgánicos e inorgánicos del organismo.

Aparato Digestivo: descripción general.

Tubo Digestivo: descripción anatómica y funcional de sus partes constituyentes: boca, faringe, esófago, estómago, intestino delgado, intestino grueso. Glándulas anexas del tubo digestivo: glándulas salivales, hígado, páncreas. Circulación entero hepática.

Nutrición. Definición.

Tiempos de nutrición: alimentación, metabolismo, excreción.

Nutriente, alimento, producto alimenticio, alimentos protectores, alimentos enriquecidos y fortificados.

Los Nuevos Alimentos: transgénicos, funcionales, nutraceuticos, suplementos alimentarios, fitonutrientes.

Las sustancias antinutritivas.

Tiempos de la Alimentación: alimentación, metabolismo, excreción.

Leyes Fundamentales de la Alimentación: ley de la cantidad, ley de la calidad, ley de la armonía, ley de la adecuación. Requerimiento y recomendaciones nutricionales. Nivel superior de ingesta.

Energía: tipos de energía, unidad de energía.

Metabolismo: definición. Concepto de metabolismo basal. Requerimiento energético diario.

UNIDAD II

Macro nutrientes: los carbohidratos, las proteínas y las grasas.

Los Carbohidratos

Definición y clasificación. Funciones de los Carbohidratos. Ingesta recomendada. Fuentes alimentarias. Digestión de los carbohidratos. Identificación de los carbohidratos en los alimentos de consumo habitual.

Fibra Dietética: definición, clasificación. Importancia nutricional. Alimentos ricos en fibra.

Prebióticos y probióticos: definición, función en el organismo, productos del mercado. Endulzantes calóricos y no calóricos.

UNIDAD III

Proteínas: Definición y clasificación. Funciones de las proteínas. Conceptos de aminoácidos esenciales y complementación proteica. Ingesta recomendada y fuentes



ES COPIA


DANIEL EDUARDO PAYLEALEF
Director General de Despacho
Consejo Provincial de Educación



alimentarias. Identificación de las proteínas en los alimentos de consumo habitual. Digestión de las proteínas. Sustancias anti nutritivas. Dietas hiperproteicas.

UNIDAD IV

Las Grasas: definición y clasificación. Funciones de las grasas. Los ácidos grasos esenciales Omega 3, 6 y 9, propiedades nutricionales de cada tipo. Ingesta recomendada de grasas, identificación de los diferentes tipos de grasas en los productos del mercado. Digestión de los lípidos.

El Colesterol: definición, funciones. Contenido de colesterol en los alimentos.

UNIDAD V

Micronutrientes: las vitaminas y los minerales.

Las Vitaminas: definición y clasificación.

Las Vitaminas Liposolubles: Vitamina A, D, E, K. Funciones, deficiencias, fuentes alimentarias y toxicidad.

Las Vitaminas Hidrosolubles: Vitaminas del Complejo B. El Ácido Fólico. La Vitamina B12. Vitamina C.

Factores que afectan la biodisponibilidad de las vitaminas.

Elementos Minerales: definición y clasificación.

Calcio, Fósforo, Magnesio, Flúor: funciones, deficiencias, fuentes alimentarias y toxicidad.

Oligoelementos: Hierro, Zinc, Yodo: funciones, deficiencias, fuentes alimentarias y toxicidad.

Agua y electrolitos: Sodio, Cloro, Potasio.

UNIDAD VI

Nutrición en el Embarazo

Cambios fisiológicos durante el embarazo. Estado nutricional de la embarazada. Ganancia de peso durante el embarazo. Aumento de peso recomendado según estado nutricional previo al embarazo. Necesidades nutricionales durante el embarazo. Sustancias no nutritivas durante el embarazo. Compilaciones frecuentes durante el embarazo. Nutrición durante la lactancia. Clasificación de la lactancia. Propiedades de la leche humana. Tipos de secreciones lácteas: calostro, leche de transición y leche madura. Beneficios de la lactancia materna. Problemas frecuentes durante la lactancia. Necesidades nutricionales durante la lactancia. Situaciones en las cuales está contraindicada la lactancia materna. Conservación de la leche materna.

UNIDAD VII

Nutrición en el Niño Sano: período de ablactación. Condiciones que permiten comenzar con la alimentación complementaria. Requerimientos nutricionales de macro y micronutrientes. Nutrientes de importancia. Implementación de la alimentación complementaria. Selección de alimentos y formas de preparación. Alimentación a partir del año de vida. Alimentación en el preescolar y en el escolar.

Nutrición del adolescente: necesidades nutricionales. Aspectos conductuales del adolescente. Trastornos de la conducta alimentaria y la imagen corporal.

ES COPIA



UNIDAD VIII

Nutrición en el Adulto Sano:

Guías Alimentarias del Mundo Entero. Guías Alimentarias Argentinas. Grupos de Alimentos. Importancia nutricional de cada uno y recomendación diaria de consumo. Los anexos: la sal, la cafeína y el alcohol.

UNIDAD IX

Nutrición en la Menopausia: definición de Menopausia y Climaterio. Los estrógenos. Sintomatología del Climaterio. Pautas Nutricionales durante el Climaterio.

Nutrición en la Vejez: fisiología del envejecimiento. Factores que afectan la Nutrición en la vejez. Patologías más comunes en este período. Pautas nutricionales durante la vejez.

Nutrición del Deporte: la energía y los nutrientes.

Los nutrientes y el Deporte: los carbohidratos, las grasas, las proteínas, el agua.

Sustancias ergogénicas nutricionales: proteínas y aminoácidos. Farmacológicas: creatina y L-carnitina.

UNIDAD X

Intoxicaciones Alimentarias: agentes físicos, químicos y biológicos. Enfermedades transmitidas por los alimentos (E.T.A.): las bacterias, los virus, los parásitos y los hongos.

Infecciones alimentarias: salmonelosis, shigellosis, estafilococo, botulismo, escherichia coli.

Bromatología: conservación adecuada de los alimentos. Descongelación correcta de los alimentos. Control de plagas.

UNIDAD XI

Enfermedades por déficit y por exceso: mal nutrición por exceso: sobrepeso y obesidad. Desnutrición aguda, crónica y oculta. Carencias nutricionales. Tipos de desnutrición. Desnutrición en el Niño: marasmo y kwashiorkor. Anemias nutricionales. Definición. Síntomas. Clasificación. Recomendaciones nutricionales para cada tipo de anemia. El sobrepeso y la obesidad. Definición e importancia clínica. Definición de peso ideal y de peso posible. Evaluación del peso a través del índice de masa corporal, el porcentaje de grasa corporal y el perímetro de la cintura. La obesidad en el hombre y la mujer. La influencia genética. Rotulado de los alimentos: light y diet.

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



INSTITUCIÓN: ESCUELA DE ESTÉTICA INTEGRAL

CURSO: "COSMIATRÍA"

MODALIDAD DE DICTADO: PRESENCIAL

DURACIÓN: nueve (9) meses, tres (3) horas semanales

UNIDAD I

Introducción a la Cosmetología

Breve reseña histórica sobre cosmética en las distintas épocas. Cosmetología y Cosmeatría, sus funciones. Elementos de trabajo. Clasificación de los distintos tipos de cutis, según su emulsión.

UNIDAD II

Anatomía y Fisiología

Célula, tejido, huesos de cráneo y cuello. Miología. Los músculos y su importancia en el masaje facial. Masoterapia y Masofilaxia. Efectos del masaje sobre todo el organismo. Tono muscular. Distintas manipulaciones. Duración del masaje y frecuencia del mismo. Contraindicaciones.

UNIDAD III

Orientación cutánea: anatomía de la piel. Morfología y macro estructura de la piel. Topografía y color de la piel normal. Apéndices cutáneos. Clasificación de la piel, según su emulsión. Alteraciones cutáneas o influencias climáticas. Alteraciones de la coloración de la naturaleza melánica y vascular. Pigmentos endógenos y exógenos. Alteraciones de la queratinización y de la sudoración. Alteraciones de la lipidización, seborrea, acné: etiología, evolución, diagnóstico, rosácea. Rinofima. Tratamientos. Alteraciones estructurales del sistema piloso. Hipertrichosis, alopecia, hirsutismo. Tumores, cicatrices, sífilis (clases audiovisuales).

UNIDAD IV

Patología: enfoque médico y cosmiátrico.

UNIDAD V

Biotipo cutáneo: su clasificación y características. Preparar protocolo según su clasificación de acuerdo a ficha cosmiátrica.

Lesiones elementales: primarias y secundarias, su clasificación, concepto y características.

UNIDAD VI

Pieles Grasas: características, causas y consecuencias.

UNIDAD VII

Acné: concepto, características, lesiones, pápulas, genética, tratamiento preventivo. Medidas de prevención que debe tener el profesional al trabajar con esta piel.

UNIDAD VIII

Rosácea: definición, características, manifestación clínica, faces, concepto de cada una de ellas en diferentes estadios y tratamientos cosmiátricos y estadios avanzados para determinar derivación al Dermatólogo.

ES COPIA



PROVINCIA DEL NEUQUÉN
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN

RESOLUCIÓN Nº 1618
EXPEDIENTE Nº 5225 – 002562/10

UNIDAD IX

Discromías: concepto y clasificaciones de las discromías melánicas, hiperpigmentación: clasificación y concepto de cada una, tratamientos cosmiátricos.

UNIDAD X

Patología: enfoque médico y cosmiátrico.

Dermatosis Maculosas: definición de mácula

Dermatosis Vasculares: eritemas, concepto, clasificación y características.

Púrpura: concepto y características.

Dermatosis pro alteración pigmentarias: melasma, efélides, enfermedades de Edison, por disminución de melanina: vitíligo y albinismo.

UNIDAD XI

Gabinete: instalaciones y equipamientos, instrumental, asepsia y antisepsia.

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 FONTZICK
Vocal Rama Media Técnica y Superior
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN