



PROVINCIA DEL NEUQUÉN
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN

RESOLUCIÓN Nº 0998
EXPEDIENTE Nº 5225- 001348/10
NEUQUÉN, 07 JUN 2012

VISTO:



La Ley de Educación 26.206, la Ley de Educación Técnico Profesional 26.058, el Decreto del Poder Ejecutivo Nacional Nº 144/08, las Resoluciones Nº 1019/09, Nº 1120/10 y Nº 2083/11 del Ministerio de Educación de la Nación, la Resolución Nº 47/08 del Consejo Federal de Educación, y la Disposición Nº 174/05 de la Dirección General de Nivel Superior del Consejo Provincial de Educación del Neuquén; y

CONSIDERANDO:

Que el Decreto Nacional Nº 144/08, otorga validez nacional a los Títulos y Certificaciones correspondientes a la cohorte 2008/2009, que emitan instituciones de gestión estatal y de gestión privada reconocidas por las autoridades educativas nacionales;

Que la Resolución Nº 1019/09, otorga prórroga a los plazos establecidos por el Decreto Nº 144/08, hasta el 31 de diciembre de 2010 y luego la Resolución Nº 1120/10, extiende estos plazos hasta el 31 de diciembre de 2011;

Que vencidos los plazos mencionados en el considerando anterior, se otorga prórroga hasta el 31 de diciembre de 2012, mediante Resolución Nº 2083/11 del Ministerio de Educación de la Nación;

Que la Resolución Nº 47/08 establece que para obtener la validez nacional de los títulos y certificaciones, los Planes de Estudios de las tecnicaturas deben ajustar su carga horaria, la duración de la carrera, los porcentajes de áreas de formación, la inclusión de las prácticas Profesionalizantes y la denominación de los títulos;

Que en el Instituto Terciario SENECA se dicta la Tecnicatura Superior en Tecnología de los Alimentos aprobada con el Plan de Estudios Nº 336, Resolución Nº 128/05 del Consejo Provincial de Educación del Neuquén;

Que de acuerdo a lo exigido por la mencionada normativa nacional, la Institución ha presentado un nuevo diseño curricular a efectos de adecuar el Plan de Estudios existente;

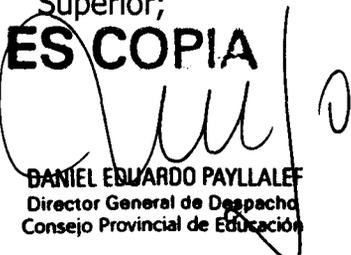
Que ante estas modificaciones resulta necesario desafectar el Plan de Estudios Nº 336 y crear un nuevo Plan;

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;

ES COPIA


DANIEL EDUARDO PAYLLAEF
Director General de Despacho
Consejo Provincial de Educación



PROVINCIA DEL NEUQUÉN
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN

RESOLUCIÓN Nº 0998
EXPEDIENTE Nº 5225- 001348/10

Que corresponde dictar la norma legal pertinente;

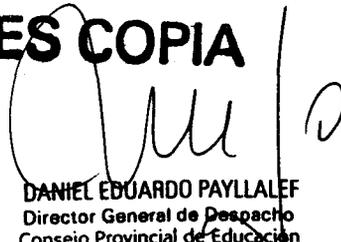
Por ello;

EL CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN DEL NEUQUÉN

RESUELVE

- 1º) **CREAR** el Plan de Estudios N° 489, correspondiente a la carrera "Tecnatura Superior en Tecnología de los 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 dos años y medio, será el de "**TÉCNICO SUPERIOR EN TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS**".
- 4º) **ADOPTAR** a partir del Ciclo Lectivo 2013 en el Instituto Terciario SENECA, sin aporte estatal, el Plan de Estudios N° 489, correspondiente a la carrera Tecnatura Superior en Tecnología de los Alimentos.
- 5º) **DESAFECTAR** a partir del Ciclo Lectivo 2013 en el Instituto Terciario SENECA el Plan de Estudios N° 336 correspondiente a la carrera Tecnatura Superior en Tecnología de los Alimentos.
- 6º) **DETERMINAR** que por la Dirección General de Enseñanza Superior se dará continuidad a los trámites de obtención de la validez nacional de los Títulos ante el Ministerio de Educación de la Nación (Departamento de Validez Nacional de Títulos y Estudios).
- 7º) **ESTABLECER** que por la Dirección de Enseñanza Privada se cursarán las notificaciones de práctica.
- 8º) **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 7º). 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 0998
EXPEDIENTE Nº 5225- 001348/10

ANEXO ÚNICO
PLAN DE ESTUDIOS Nº 489

CARRERA: "TECNICATURA SUPERIOR EN TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS"
TÍTULO A OTORGAR: "TÉCNICO SUPERIOR EN TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS"

NIVEL: SUPERIOR

MODALIDAD: TÉCNICA

MODALIDAD DE DICTADO: PRESENCIAL

CICLO: SUPERIOR

ESPECIALIDAD:

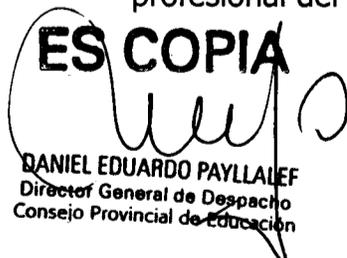
DURACIÓN: Dos años y medio. Correspondientes a dos mil setecientos sesenta y ocho horas (2768) horas cátedra.

CONDICIONES DE INGRESO: Poseer Estudios Secundarios Completos.

PERFIL PROFESIONAL:

El Técnico Superior en Tecnología de los Alimentos está habilitado para desempeñarse en las plantas industrializadoras de alimentos y en laboratorios de control ubicados en fábricas, instituciones municipales, provinciales, nacionales y privadas, bajo la supervisión de un Director Técnico. Comprende el plan de estudio una fuerte formación básica y estará capacitado técnicamente para desarrollar actividades en el campo de:

- análisis físicos, químicos y microbiológicos de materias primas alimenticias, productos intermedios, alimentos elaborados, aditivos alimentarios y materias afines.
- la elaboración de alimentos en todas las fases productivas.
- el control de la materia prima, productos en procesos y productos elaborados
- el control y gestión de calidad. Además desarrollará actitud crítica en la adquisición y aprovechamiento de los conocimientos vinculados con la ciencia y la tecnología de alimentos y valorará la importancia de la integración social profesional del egresado en el sistema productivo.

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 N° 0998
EXPEDIENTE N° 5225- 001348/10

PLAN DE ESTUDIOS N° 489

PRIMER AÑO

Código de Materia	Asignatura	Hs. Cát. Sem.	Hs. Cát. Cuatrim.
Régimen Cuatrimestral Primer Cuatrimestre			
489 01 01	Psicología Social	5	80
489 01 02	Química General e Inorgánica	8	128
489 01 03	Biología General	8	128
489 01 04	Matemática	8	128
489 01 05	Biofísica	5	80
	Total de horas cátedra	34	544
Segundo Cuatrimestre			
489 01 06	Introducción a la Tecnología de los Alimentos	8	128
489 01 07	Química Orgánica	8	128
489 01 08	Introducción al Derecho	5	80
489 01 09	Microbiología de los Alimentos	8	128
	Total de horas cátedra	29	464
	Total de horas cátedra a Imputar	63	1008

SEGUNDO AÑO

Código de Materia	Asignatura	Hs. Cát. Sem.	Hs. Cát. Cuatrim.
Régimen Cuatrimestral Primer Cuatrimestre			
489 02 01	Bioquímica	8	128
489 02 02	Bromatología I	8	128
489 02 03	Bioestadística	8	128
489 02 04	Seguridad e Higiene Industrial	5	80
	Total de horas cátedra	29	464
Segundo Cuatrimestre			
489 02 05	Bromatología II	8	128
489 02 06	Diseño Higiénico – Sanitario de las Instalaciones Alimentarias	8	128
489 02 07	Conservación de los Alimentos	5	80
489 02 08	Inspección y Control de los Alimentos	8	128
489 02 09	Prácticas Profesionales	4	64
	Total de horas cátedra	33	528
	Total de horas cátedra a Imputar	62	992

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
Vocal Rama Media Técnica y Superior
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN



PROVINCIA DEL NEUQUÉN
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN

RESOLUCIÓN Nº 0998
EXPEDIENTE Nº 5225- 001348/10

TERCER AÑO

Código de Materia	Asignatura	Hs. Cát. Sem.	Hs. Cát. Cuatrim.
	Régimen Cuatrimestral Primer Cuatrimestre		
489 03 01	Aplicación de Normas Alimentarias	8	128
489 03 02	Gestión de Calidad	5	80
489 03 03	Ética Profesional	5	80
489 03 04	Formulación y Evaluación de Proyectos	10	160
489 03 05	Prácticas Profesionalizantes II	20	320
	Total de horas cátedra	48	768
	Total de horas cátedra a Imputar	48	768
	Total horas Cátedra de la Carrera	173	2768

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 0998
EXPEDIENTE Nº 5225- 001348/10

CORRELATIVIDADES

PLAN	AÑO	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	CURSADOS	EXÁMENES FINALES
PRIMER AÑO					
489	01	01	Psicología Social	-	
489	01	02	Química General e Inorgánica	-	
489	01	03	Biología General	-	
489	01	04	Matemática	-	
489	01	05	Biofísica	-	
489	01	06	Introducción a la Tecnología de los Alimentos	01-05	
489	01	07	Química Orgánica	01-02	
489	01	08	Introducción al Derecho	-	
489	01	09	Microbiología de los Alimentos	01-03	
SEGUNDO AÑO					
489	02	01	Bioquímica	01-07	
489	02	02	Bromatología I	01-06	
489	02	03	Bioestadística	01-04	
489	02	04	Seguridad e Higiene Industrial	-	
489	02	05	Bromatología II	02-02	
489	02	06	Diseño Higiénico – Sanitario de las Instalaciones Alimentarias	- -	
489	02	07	Conservación de los Alimentos	02-02 02-03	
489	02	08	Inspección y Control de los Alimentos	02-02 02-03	
489	02	09	Prácticas Profesionalizantes I	Tener Aprobado 1º Año y 2º Año 1º Cuatrimestre Completo	
TERCER AÑO					
489	03	01	Aplicación de Normas Alimentarias	01-08	
489	03	02	Gestión de Calidad	-	
489	03	03	Ética Profesional	-	
489	03	04	Formulación y Evaluación de Proyectos	02- 06 02--07	
489	03	05	Prácticas Profesionalizantes	02-09	

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

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



PROVINCIA DEL NEUQUÉN
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN

RESOLUCIÓN N° 0998
EXPEDIENTE N° 5225-001348/10

CAMPOS DE FORMACION

Áreas de formación

Las áreas -o campos- de formación definidas para la organización curricular deben garantizar una formación tanto general como específica, que proporcione la base de conocimientos necesarios para el desempeño profesional. En este sentido, la organización curricular de las carreras contemplará la inclusión de los siguientes campos: el de la formación general, el de la formación de fundamento, el de la formación específica, y las prácticas profesionalizantes. (Resolución N° 47/08 del Consejo Federal de Educación)



Área de formación general

Área destinada a abordar los saberes que posibiliten la participación activa, reflexiva y crítica en los diversos ámbitos de la vida laboral y sociocultural y el desarrollo de una actitud ética respecto del continuo cambio tecnológico y social.

Asignatura	Horas cátedra Cuatrimestral	Horas reloj Cuatrimestral
Psicología social	80	53.3
Matemática	128	85.3
Química General e Inorgánica	128	85.3
Ética Profesional	80	53.3
	416	277.2
Porcentaje Área de Formación General	15.03%	

Área de formación de fundamento

Área destinada a abordar los saberes científico-tecnológicos y socioculturales que otorgan sostén a los conocimientos, habilidades, destrezas, valores y actitudes propios del campo profesional en cuestión.

Asignatura	Horas cátedra Cuatrimestral	Horas reloj Cuatrimestral
Biología General	128	85.3
Biofísica	80	53.3
Química Orgánica	128	85.3
Introducción al derecho	80	53.3
Introducción a la Tecnología de los Alimentos	128	85.3
Microbiología de los Alimentos	128	85.3
Bioquímica	128	85.3
Seguridad e Higiene Industrial	80	53.3
Total horas	880	586.4
Porcentaje Área de Formación Fundamento	31.79%	

ES COPIA

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



**PROVINCIA DEL NEUQUÉN
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN**

**RESOLUCIÓN N° 0998
EXPEDIENTE N° 5225- 001348/10**

Área de formación específica

Área destinada a abordar los saberes propios de cada campo profesional, así como también la contextualización de los desarrollados en la formación de fundamento.

Asignatura	Horas cátedra Cuatri-mestral	Horas reloj Cuatri-mestral
Bromatología I - II	256	170.67
Bioestadística	128	85.3
Diseño Higiénico-sanitario de las instalaciones alimentarias	128	85.3
Conservación de los Alimentos	80	53.3
Inspección y control de los Alimentos	128	85.3
Aplicación de Normas Alimentarias	128	85.3
Aplicación de Normas Alimentarias	80	53.3
Total horas	928	618.47
Porcentaje Área de Formación Específica	33.53%	

Área de Práctica Técnico Profesional

Área destinada a posibilitar la integración y contrastación de los saberes construidos en la formación de los campos descriptos, y garantizar la articulación teoría-práctica en los procesos formativos a través del acercamiento de los estudiantes a situaciones reales de trabajo.

Asignatura	Horas cátedra Cuatrimestral	Horas reloj Cuatrimestral
Formulación y evaluación de proyectos	160	106.66
Prácticas Profesionalizantes I - II	384	256
Total horas	544	362.66
Porcentaje Área de Práctica Técnico Profesional	19.65%	

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 N° 0998
EXPEDIENTE N° 5225- 001348/10

Organización Curricular

PRIMER AÑO

PSICOLOGIA SOCIAL



Objetivos

Conocer los fundamentos de la Psicología Social, para aplicarlos y poder entender los fenómenos sociales relacionados con la sociedad y la alimentación.
Encontrar recursos teóricos y prácticos para poder analizar e interpretar determinadas conductas sociales y culturales.

Contenidos Mínimos

Análisis de los procesos de influencia social. Procesos de socialización y Construcción de la identidad. La construcción social como empresa colectiva. La noción de actitud y los cambios de conducta. La formación de las representaciones sociales. La conducta colectiva. Grupos e instituciones. La comunicación humana en sus diferentes niveles. La Lengua como construcción social y herramienta humana del pensamiento.

QUÍMICA GENERAL E INORGÁNICA

Objetivos

Comprender los principios físicos químicos que explican la estructura de la materia y sus transformaciones.
Comprender los principios generales de la química.
Interpretar el lenguaje químico.
Aplicar las leyes de las combinaciones químicas a la resolución de problemas y ejercicios numéricos.
Usar correctamente el instrumental del laboratorio.

Contenidos Mínimos

Química: definición y objetivos. Materia y cuerpo. Concepto de masa y peso. Unidades. Relación entre masa y peso. Densidad absoluta y peso específico. Unidades. Propiedades intensivas y extensivas. Sistemas homogéneos y heterogéneos. Átomo. Partículas fundamentales del átomo. Número atómico. Isótopos. Molécula. Sustancias simples y compuestas. Elementos químicos. Símbolos. Peso atómico. Unidades de masa atómica (UMA). Peso molecular. Número de Avogadro. Mol. Mol de átomos. Mol de moléculas. Volumen molar. Ideas modernas sobre la estructura de los átomos. Soluciones y dispersiones. Reacciones química. Equilibrio redox. Electroquímica. Cationes y aniones. Nociones sobre marcha sistemática y ensayos directos. Clasificación Periódica De Los Elementos. Enlace Químico. Estado Gaseoso. Propiedades generales. Leyes de los gases ideales. Disoluciones – Solubilidad. Conceptos de solución, soluto, disolvente.

ES COPIA


DANIEL EDUARDO PAYLLALEF
Director General de Despacho
Consejo Provincial de Educación



PROVINCIA DEL NEUQUÉN
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN

RESOLUCIÓN Nº 0998
EXPEDIENTE Nº 5225- 001348/10

BIOLOGÍA GENERAL



Objetivos

Adquirir conocimientos de la organización y funcionamiento de los seres vivos y su diversidad.
Desarrollar la capacidad para obtener, seleccionar y comunicar la información biológica pertinente, utilizando correctamente el vocabulario específico.
Utilizar criterios y metodologías científicas para resolver problemas concretos de la biología del desarrollo.

Contenidos Mínimos

La Ciencia y su método. Biología. Sistemas. Modelos. Método científico. Los niveles de organización de la materia. La evolución y la diversidad biológica. Ecología General. Estudio de las poblaciones. Estudios de las comunidades. Los ecosistemas. Ecología aplicada: Simplificación de los ecosistemas. Los recursos naturales y su conservación. Desarrollo sustentable. Introducción a la célula. La evolución de la célula. Pequeñas moléculas, energía y biosíntesis. Macromoléculas: estructura, formas e información. Genética molecular: mecanismos genéticos básicos, control de la expresión génica. Diferenciación celular. Métodos para abordar el estudio de las células. Organización interna de las células. Las células en su contexto social. Enlaces químicos: Enlace iónico. Cristales iónicos. Características de los compuestos iónicos. Enlace covalente. Características de los compuestos covalentes. Geometría molecular. Enlace metálico.

MATEMÁTICA

Objetivos

Actualizar y perfeccionar sus conocimientos de Matemática y adquirir hábitos de estudio, razonamiento y juicio crítico.
Promover la capacidad de abstracción y deducción para el planteamiento, solución e interpretación de problemas concretos.
Utilizar una metodología adecuada para el estudio de la Matemática.

Contenidos Mínimos

Conjuntos numéricos: números enteros, racionales, irracionales y números reales. Magnitudes proporcionales. Funciones de primer y segundo grado. Sistemas elementales de ecuaciones lineales. Función de primer grado. Representación gráfica de una función lineal: recta, parámetros. Función constante, nula e identidad. Cero de una función lineal: ecuación de primer grado en una y dos variables. Sistemas de ecuaciones de primer grado con dos incógnitas: solución por los métodos de sustitución y determinantes. Función de segundo grado. Representación gráfica de una función cuadrática: parábola, elementos. Ceros de una función cuadrática: ecuación de segundo grado con una incógnita. Naturaleza de las raíces de una ecuación de segundo grado, relación con sus coeficientes. Polinomios. Expresiones algebraicas: clasificación. Clasificación. Operaciones: adición, sustracción, multiplicación, cuadrado y cubo de un binomio. Representación gráfica de funciones polinómicas simples. Funciones exponencial y logarítmica. Función exponencial: características generales. Propiedades. Representación gráfica. Función logarítmica: características generales. Propiedades. Representación gráfica. Logaritmos

ES COPIA

DANIEL EDUARDO PAYLLALEF
Director General de Despacho
Consejo Provincial de Educación



PROVINCIA DEL NEUQUÉN
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN

RESOLUCIÓN N° 0998
EXPEDIENTE N° 5225- 001348/10



decimales y naturales. Trigonometría. Ángulos. Relaciones entre las funciones trigonométricas. Identidades trigonométricas. Sistemas de medición de ángulos: sexagesimal y circular. Operaciones con ángulos. Teoría de Conjuntos Funciones. Números. Geometría: figuras y cuerpos geométricos.

BIOFÍSICA

Objetivos

Proporcionar las bases iniciales para estudiar al ser vivo desde el punto de vista de la Física.

Conocer la metodología de estudio de la biofísica y su relación con otras disciplinas.

Conocer las magnitudes y sistemas de unidades para expresar las mediciones que se efectúan de los fenómenos biológicos.

Distinguir dentro de la mecánica los diferentes movimientos en función de sus características.

Comprender hasta donde se pueden aplicar en biología los conocimientos físicos adquiridos sobre estructura de la materia, interrelaciones energéticas y contenido informativo de las partículas materiales.

Contenidos Mínimos

La célula. Propiedades básicas. Estructura, división celular, energía, comunicación. Componentes fundamentales. Nucleótidos y proteínas. Reacciones bioquímica. Ley de acción de masas. Cinética de enzimas. Alosteroismo. Cooperatividad. Caso de estudio: la glicólisis. La membrana celular. Transporte de sustancias a través de la membrana. Difusión. Osmosis. Bombas. Potencial de membrana. Electrodifusión. Canales iónicos. Células excitables. Neuronas. Mediciones en el axón gigante de calamar. Modelo de Hodgkin-Huxley. Comunicación entre neuronas. Sinapsis químicas. Flujo eléctrico en neuronas. Ecuación del cable. Dinámica del calcio intracelular. Oscilaciones de calcio. Canales de calcio. Difusión en presencia de "buffers". Ondas de calcio. Motores moleculares. Su relevancia en: contracción muscular, transporte de vesículas y división celular. Modelos.

INTRODUCCIÓN A LA TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Objetivos

Conocer los conceptos fundamentales sobre manejo e industrialización de los principales grupos de alimentos.

Conocer la necesidad de conservación de los alimentos.

Contenidos Mínimos

Historia de la alimentación. Principios básicos de elaboración de productos típicos del grupo de alimentos. Tendencias futuras en la producción de alimentos. Clasificación de la Tecnología de alimentos: Elaboración y Estabilización. Métodos de estabilización de alimentos: Destrucción de los microorganismos e inhibición del crecimiento microbiano. Fermentación y tecnología de enzimas en la Industria Alimentaria. Tratamientos térmicos. Refrigeración y congelación. Deshidratación de alimentos. Envasado. Almacenamiento y transporte. Fermentación y tecnología de enzimas. Tecnología culinaria.

ES COPIA



PROVINCIA DEL NEUQUÉN
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN

RESOLUCIÓN Nº 0998
EXPEDIENTE Nº 5225- 001348/10

QUÍMICA ORGÁNICA

Objetivos

Adquirir los conocimientos fundamentales sobre el carbono y los compuestos que lo constituyen.

Reconocer las reacciones más comunes de los compuestos orgánicos.

Relacionar los conocimientos de la química del carbono con los procesos industriales.

Desarrollar los conocimientos integrales de la química orgánica y su aplicación en la producción y manejo en la conservación de alimentos.

Contenidos Mínimos

Fundamentos necesarios para comprender el comportamiento químico de alimentos de origen vegetal y animal. Clasificación y nomenclatura de los compuestos orgánicos. Estructura de los compuestos orgánicos. Electronegatividad. Polaridad de enlaces. Momento dipolar. Moléculas polares y no polares. Isomería plana o estructura. Isomería espacial. Configuración. Isomería Geométrica. Isomería Óptica. Estructura y propiedades físicas. Fuerzas intermoleculares: Estructura y reactividad. Reacciones orgánicas. Sustituciones por radicales libres. Polímeros. Generalidades. Polimerización por condensación. Polimerización por adición. Adiciones por radicales libres. Hidrogenación de alquenos, alquinos e hidrocarburos aromáticos. Calores de hidrogenación. Diagramas de energía. Aplicaciones de las adiciones por radicales libres. Acidez y basicidad de compuestos orgánicos. Oxidación y reducción de compuestos orgánicos. Grasas y aceites. Estructura de grasas y aceites. Hidrólisis. Su importancia. Aminoácidos y proteínas.

INTRODUCCIÓN AL DERECHO

Objetivos

Adquirir nociones generales de derecho, su importancia y repercusión social.

Comprender conocimientos sobre la organización jurídica de los Estados modernos.

Contenidos Mínimos

Introducción al Derecho. El rol de la ley a nivel social. Conceptos legales básicos. La Seguridad jurídica y el Bien común. La validez del Derecho. Planteamientos y soluciones. La norma jurídica. Concepto y características. Tipos de normas. El ordenamiento jurídico. Introducción. Coherencia y plenitud. Las lagunas del derecho y su desecación. Legislación sanitaria y alimentaria vigente. Análisis, interpretación y aplicación de las leyes relacionadas con los alimentos. Peritajes.

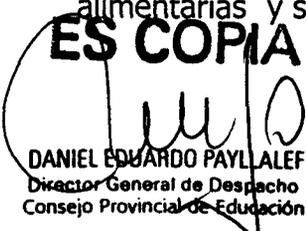
MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Objetivos

Conocer la ecología microbiana de los alimentos, las alteraciones microbianas de los mismos y los métodos de análisis microbiológico.

Conocer los principales microorganismos vehiculados por las materias primas alimentarias y sus productos transformados.

ES COPIA


DANIEL EDUARDO PAYLLALEF
Director General de Despacho
Consejo Provincial de Educación



PROVINCIA DEL NEUQUÉN
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN

RESOLUCIÓN Nº 0998
EXPEDIENTE Nº 5225- 001348/10

Contenidos Mínimos

Definición. Microbiología de los factores abióticos (aire – agua – suelo). Ecología microbiana. Contaminación. Conservación. Alteración de origen microbiano de distintos alimentos. Enfermedades transmitidas por alimentos (virus, bacterias, hongos, parásitos). Epidemiología de las E.T.A. Concepto de brote. Índices de control. Inocuidad alimentaria. Reglas internacionales. Técnicas microbiológicas tradicionales y modernas. Muestreo. Valores de referencia.



BIOQUÍMICA

Objetivos

Conocer las interacciones de los constituyentes de los alimentos para poder comprender los cambios ocurridos en ellos durante su proceso y almacenamiento, para la formación de criterio técnico en el alumno, siendo una base imprescindible en materias posteriores. Adquirir conocimiento sobre la función de los microorganismos en el procesamiento y conservación de los alimentos; relación de los microorganismos en la alteración de los alimentos, enfermedades transmitidas por los alimentos y la función de los microorganismos en la promoción de la salud. Proporcionar un conjunto sistematizado de conocimientos sobre la química y bioquímica de los alimentos, subrayando los aspectos de especial relevancia para la industria alimentaria.

Contenidos Mínimos

Agua y hielo. Propiedades del agua. Estados físicos. Interacciones. Hielo y solutos. Agua y congelación de los alimentos. Carbohidratos. Clasificación y estructura. Reacciones. Hidrólisis, deshidratación. Degradación térmica. Funciones. Propiedades. Lípidos. Clasificación y estructura. Cristales. Fusión emulsiones. Aminoácidos. Péptidos. Proteínas. Propiedades generales. Tratamientos térmicos. Modificación de propiedades funcionales. Acción enzimática. Enzimas. Catalizadores biológicos. Especificidad. Regulación. Efectos de la temperatura. Modificación de los alimentos por enzimas endógenas. Inhibidores enzimáticos. Importancia en nutrición. Vitaminas y minerales. Pérdidas. Manipulación. Propiedades químicas. Pérdidas y ganancias durante los tratamientos tecnológicos.

BROMATOLOGÍA I

Objetivos

Obtener el conocimiento de los distintos productos alimenticios, su composición química, propiedades, valor nutritivo y sus fuentes de obtención. Comprender los fundamentos de control de los alimentos, como también las formas de prevención de enfermedades transmitidas por alimentos.

Contenidos Mínimos

Bromatología general. Definición. Historia. Objetivos. Alimentos. Tipos. Nutrición. Principios alimenticios. Función de la institución bromatológica. Rol del inspector como autoridad sanitaria. Fortificación de alimentos. Componentes de los alimentos.

ES COPIA

DANIEL EDUARDO PAYLLALEF
Director General de Despacho
Consejo Provincial de Educación



PROVINCIA DEL NEUQUÉN
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN

RESOLUCIÓN N° 0998
EXPEDIENTE N° 5225- 001348/10

Propiedades sensoriales de los alimentos. Calidad de los alimentos. Riesgo nutricional de los alimentos. Clasificación. Alteración de los alimentos. Alteración de origen microbiano. Conservación e Higiene. Intoxicaciones alimentarias .Alergias alimentarias. ETAs. Contaminación de los alimentos



BIOESTADÍSTICA

Objetivos

Desarrollar una forma de raciocinio en términos de estadística.
Interpretar y aplicar conceptos y métodos bioestadísticos para resolver situaciones referidas al campo profesional que requieran estimaciones e inferencia estadística.
Aprender a utilizar el vocabulario específico y manejar técnicas del área, a fin de posibilitar la interpretación de ciertos fenómenos biológicos.
Analizar los datos estadísticos aplicando modelos teóricos de distribuciones probabilísticas.

Contenidos Mínimos

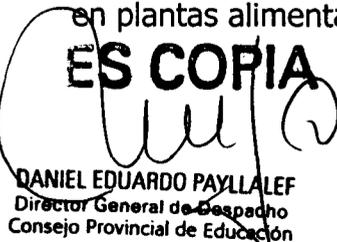
Elementos de Estadística. Introducción a la Bioestadística. La estadística y el método científico. Estadística descriptiva, inferencial y experimental. Estadística Descriptiva. Conceptos de Población y Muestra. Tamaño de la Población. Variables cualitativas. Variables cuantitativas continuas y discretas. Escalas de medición. Ordenamiento de la información numérica. Tablas de frecuencia, consideraciones generales y su construcción. Frecuencia en Serie Simple para variables discretas y Tablas en Serie de Frecuencia para variables continuas. Representaciones gráficas, concepto, objetivos, requisitos y etapas en la construcción del gráfico. Tipos de gráficos: de curvas o líneas, de tallo y hoja, de barra, sectorial, polígono de frecuencia, histograma, diagrama de dispersión y pictograma. Medidas de tendencia central. Principios del muestreo. Concepto de muestreo. Unidad de análisis, marco de muestreo, unidad de muestreo. Errores en el muestreo. Muestreo con y sin reemplazo. Procedimientos de selección: Muestreo aleatorio simple; Muestreo sistemático; Muestreo estratificado; Muestreo por conglomerados y Muestreos con procedimientos mixtos. Probabilidad. Teorema de la suma de probabilidades y Teorema del producto de probabilidades. Probabilidad condicional. Distribución de probabilidad. Estimación. Prueba de hipótesis. Concepto. Hipótesis nula y alternativa. Regiones críticas. Errores. Regla de decisiones. Variables estadísticas para la prueba. Estadística Analítica. Análisis de la varianza y diseño factorial. Métodos estadísticos. Estudio de brote.

SEGURIDAD E HIGIENE INDUSTRIAL

Objetivos

Identificar situaciones críticas de los aspectos técnicos de Seguridad e Higiene Laboral, como así también la aplicación de métodos y técnicas en los procesos de trabajo de la seguridad, higiene y del medio ambiente y su relación con las auditorías en plantas alimentarias.

ES COPIA


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



PROVINCIA DEL NEUQUÉN
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN

RESOLUCIÓN Nº 0998
EXPEDIENTE Nº 5225- 001348/10

Contenido Mínimo

Introducción a la Higiene y Seguridad Industrial. Riesgos químicos, físicos y biológicos existentes en el lugar de trabajo de la producción de alimentos. Efectos contrarios a la salud. Métodos de tratamiento. Tratamientos biológicos. Métodos de evaluación. Medidas generales de control. Aspecto legal y económico. Legislación relacionada a Seguridad. Ley Nº 19587. SRT y ART. Organización y administración de seguridad. Factores de riesgo en el ambiente laboral. El establecimiento industrial. Efluentes líquidos y sólidos en la Industria alimentaria. Tratamientos de efluentes. Especificación de factores a reconocer, evaluar y controlar por el técnico. Provisión de agua. Potabilización. Calidad. Desagües industriales. Planificación en Planta.



BROMATOLOGÍA II

Objetivos

Comprender el manejo de técnicas de análisis de alimentos. Familiarizarse con los principales sistemas alimentarios. Obtener el conocimiento de los procesos que llevan a la obtención de un alimento, su forma de elaboración, mantenimiento, como un alimento seguro para el consumidor. Conocer el estudio de composición, valor nutritivo y propiedades de los diferentes grupos de alimentos. Comprender los procesos de calidad e inocuidad de un alimento.

Contenidos Mínimos

Procesos sanitarios y tecnológicos de la leche y productos lácteos. Composición química. Biosíntesis de la leche. Estructura. Defectos de la leche de consumo. Leches y sus derivados. Procesos frutihortícolas. Procesos tecnológicos. Análisis conceptos, especificaciones y propiedades de: carne y derivados, pescados y mariscos. Huevos y sus derivados. Grasas, cereales. Productos frutihortícolas. Producción de miel, características, clasificación. Producción cunícula. Faena y mercado. Legislación europea. Productos de panificación. Proceso. Elaboración. Bebidas hídricas. Aguas de consumo. Clasificación. Calidad. Bebidas no alcohólicas. Bebidas alcohólicas. Alimentos funcionales. Producción de truchas. Marea roja. Bases para su estudio. Toxinas marinas. Productos pesqueros. Procesos tecnológicos. Carnes. Calidad. Cortes. Conservas. Legislación. Cámaras frigoríficas. Evaluación de proveedores.

DISEÑO HIGIÉNICO – SANITARIO DE LAS INSTALACIONES ALIMENTARIAS

Objetivos

Conocer los procedimientos que se deben respetar en el diseño e instalaciones relacionados con los criterios higiénico – sanitarios. _Adecuar los recursos de inspección y control de alimentos en una planta industrializadora. _Obtener los conocimientos para la vigilancia y control de las condiciones higiénico sanitarias de los establecimientos. _Adquirir la actualización permanente sobre datos de las infraestructuras de los establecimientos.

Contenidos Mínimos

Condiciones generales de las fábricas y comercios de alimentos. Normas de carácter general. Ley 18284. Planta de extracción y fraccionamiento de miel. Establecimientos

ES COPIA

DANIEL EDUARDO PAYLLAIEF
Director General de Despecho
Consejo Provincial de Educación



PROVINCIA DEL NEUQUÉN
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN

RESOLUCIÓN N° 0998
EXPEDIENTE N° 5225- 001348/10



de producción y expendio de leche certificada. Tambo modelo. Establecimientos de elaboración de agua potable, y otras. Bebidas analcoholicas. Construcción e ingeniería sanitaria de establecimientos faenadores. Establecimiento elaboradores de empanados. De salchichas frescas y escaldadas. Elaboración de alimentos empanados. Autoservicio .elaboración y fraccionamiento en los mercados Descripción y especificaciones de los equipos e instalaciones relacionadas a la sanidad alimentaria. Servicios auxiliares Planos de ubicación de equipos e instalaciones aspectos administrativos y de comercialización. Higiene e inspección de las industrias establecimientos alimentarios. El comercio minorista de alimentación y los manipuladores de alimentos. Requisitos técnico-sanitarios de los establecimientos de venta de alimentos. Condiciones generales del transporte de alimentos y de utilización de vehículos especiales. Almacenamiento de los alimentos y productos alimenticios. Casas de Comidas. Restaurantes. Supermercados, etc. Concepto y tipos de catering. Agua de suministro para las industrias y establecimientos alimentarios. Definición y características de las aguas potables de consumo.

CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Objetivos

Conocer los principales agentes y mecanismos implicados en el deterioro de los productos agroalimentarios.
Estudiar los principales métodos de conservación utilizados en las industrias agroalimentarias.

Contenido Mínimo

Bases de la conservación de los productos alimentarios. Alteraciones de origen microbiológico. Reacciones de pardeamiento no enzimático. Oxidación de lípido. Pardeamiento enzimático. Tras reacciones de alteración enzimáticos. Métodos de conservación: bajas temperaturas: refrigeración, congelación. Altas temperaturas: pasteurización y esterilización. Reducción del contenido de agua: deshidratación, aplicación de radiaciones ionizantes: irradiación. Por métodos químicos: conservación química.

INSPECCIÓN Y CONTROL DE LOS ALIMENTOS

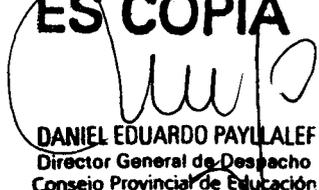
Objetivos

Obtener los conocimientos técnicos, estadísticos, analíticos y administrativos que se utilizan para medir la variabilidad de procesos y poder controlarlos con la finalidad de mantener los niveles de calidad establecidos, logrando el aseguramiento de la calidad.
Lograr las herramientas estadísticas y gerenciales como estrategia de acción para la solución de problemas de calidad en la industria productora de alimentos.

Contenidos Mínimos

Conceptos generales: Concepto de higiene. Inspección control de los alimentos. Alimentos. Comestibilidad y calidad. Legislación alimentaria básica. La toma de muestras en higiene e inspección de los alimentos. Higiene bromatológica general.

ES COPIA


DANIEL EDUARDO PAYLLALEF
Director General de Despacho
Consejo Provincial de Educación



PROVINCIA DEL NEUQUÉN
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN

RESOLUCIÓN N° 0998
EXPEDIENTE N° 5225- 001348/10

Tóxicos de los alimentos. Contaminación biótica de los alimentos. Microorganismos marcadores sanitarios. Toxiinfecciones alimentarias. El problema higiénico de los aditivos alimentarios. Aspectos higiénicos de la conservación y del almacenamiento de los alimentos. Higiene y sanidad de los manipuladores de alimentos y de establecimientos alimentarios. Aspectos higiénicos del tratamiento y aprovechamiento de los alimentos no aptos para el consumo humano. El problema higiénico de los alimentos. Su control. Control de la calidad de los alimentos.



APLICACIÓN DE NORMAS ALIMENTARIAS

Objetivos

Conocer las normas y legislación alimentaria a nivel provincial, nacional e internacional.

Analizar los fundamentos y principios generales del Código Alimentario Nacional (reglamentaciones técnico sanitarias. Normas de calidad).

Contenidos Mínimos

Normas legales bromatológicas. Intervención y control administrativos en materia alimentaria. Potestad sancionadora de la administración. Código Alimentario.

Reglamentaciones Técnico Sanitarias. Normas de calidad. Normativa comunitaria e internacional. (GMP / POES/ HCCP).

GESTIÓN DE CALIDAD

Objetivos

Adquirir los conocimientos y aptitudes para la gestión de calidad.

Potenciar las cualidades necesarias para el adecuado ejercicio de la profesión.

Contenidos Mínimos

Evolución histórica del concepto de Calidad. Incorporación en los procesos productivos de alimentos. Análisis de la organización de recursos y procesos para la creación de los alimentos. Concepto de mejora continua. Métodos para el mejoramiento de la productividad y calidad de la producción. Automatización y control industrial.

ÉTICA PROFESIONAL

Objetivos

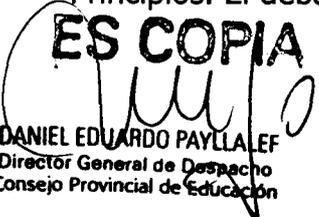
Pretender que los alumnos conozcan los principios básicos de los fundamentos éticos y deontológicos de la tecnología de los alimentos.

Conocer el contexto del ejercicio de su profesión dentro de las profesiones sanitarias y de bases del ejercicio de la misma.

Contenidos Mínimos

La Ética. Consideraciones iniciales. Fuente, objeto y método. Ética y Filosofía. Principios. El debate ético. El principio de precaución y la evaluación de los riesgos.

ES COPIA


DANIEL EDUARDO PAYLLAEF
Director General de Despacho
Consejo Provincial de Educación



**PROVINCIA DEL NEUQUÉN
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN**

**RESOLUCIÓN Nº 0998
EXPEDIENTE Nº 5225- 001348/10**

Ética y la ciencia médica. Presupuestos ontológicos y antropológicos. Ética especial y aplicada a la alimentación. Profesiones sanitarias relacionadas con las Ciencias de la Alimentación. Código alimentario: condiciones generales de los materiales, tratamientos y personal relacionado con los alimentos, establecimientos e industrias de la alimentación. Legislación positiva vigente. Valores que prevalecen sobre el control de calidad.

FORMULACIÓN Y EVALUACIÓN DE LOS PROYECTOS

Objetivos

Definir la Investigación como herramienta en su accionar profesional.

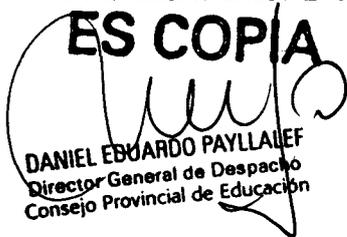
Conocer los diferentes elementos que conforman una investigación.

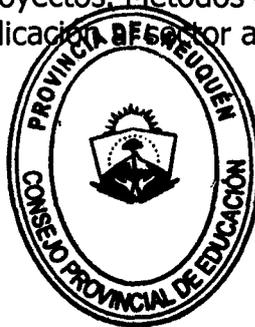
Aplicar el método científico en diferentes niveles de intervención, a través del conocimiento preciso de aquello que se encuentre investigando.

Transmitir conocimientos básicos sobre conceptos, técnicas y metodologías utilizadas para la formulación y evaluación de proyectos con la finalidad de lograr configurar un proyecto de información desarrollar habilidades para formular propuestas de proyectos aplicables a la realidad.

Contenidos Mínimos

Las lógicas de la investigación. Su dinámica. Los sujetos de la investigación. Estrategias de recolección de la información. Observación. Entrevista. cuestionario. estudio de casos. Recopilación. El proceso de la investigación. Marco teórico. Informe final. Definición y análisis de proyectos. Métodos de administración y control. Costos. Financiamiento. Evaluación. Aplicación del Inspector alimentario.

ES COPIA

DANIEL EDUARDO PAYLLAYEF
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 N° 0998
EXPEDIENTE N° 5225- 001348/10

Prácticas Profesionalizante

Prácticas Profesionalizantes I (observación)



La realización de la Práctica Profesional I, es una obligación académica del Plan de Estudios de la Tecnicatura Superior en Tecnología de los Alimentos.

Esta actividad tiene como principal objetivo permitir que los alumnos adquieran conocimientos y habilidades propios del ejercicio de la manipulación de los Alimentos. Esto constituye una posibilidad de reflexión y trabajo durante la cursada tendiente a mejorar sustantivamente el perfil de los egresados y fomentar la participación en la comunidad. De esta manera, se contribuye al desarrollo profesional de los alumnos brindándoles la oportunidad de identificar los desafíos que enfrentarán en el ámbito laboral.

Los alumnos estarán en condiciones de comenzar a realizar esta obligación académica a partir del segundo año como alumnos regulares.

Los alumnos deberán presentar obligatoriamente para el comienzo formal de las P.P. I un Plan de Trabajo relacionado con la problemática que componen los Alimentos a nivel industrial.

Se trabajará con la metodología de Taller, bajo la supervisión de un Profesor Tutor y podrán formar grupos de hasta tres alumnos.

Finalizada cada una de las actividades (según los sectores trabajados) los alumnos deberán presentar un Informe Final Escrito.

Este será evaluado por el Profesor-Tutor a cargo del taller.

PRÁCTICAS PROFESIONALIZANTES II (Pasantías) –(P.P. II)

Objetivos:

-Brindar experiencia práctica complementaria de la formación teórico-práctica obtenida en la Institución, que lo habilite para el ejercicio de su profesión.

-Capacitar en el conocimiento de las características fundamentales de la relación laboral.

-Formar al estudiante en aspectos que le serán de utilidad en su posterior búsqueda laboral.

Permitirá al Alumno:

- Captar una serie de aspectos relevantes, que hacen a la estructura formal e informal de la Empresa u organización, es decir, tener una visión global de la tarea a realizar

- Participar en equipos de trabajo, tratando de adaptarse fácil y rápidamente a diferentes personas y grupos

- Desarrollar la creatividad y la innovación de ideas que permitan solucionar dificultades

- Aplicar el sentido común, desde el punto de vista de análisis de problemas utilizando la lógica y no perdiendo de vista la realidad

- Perfeccionar la ética y responsabilidad social, estableciendo relaciones con las tareas y con las personas, atendiendo pautas de conducta que respeten el lugar de los demás, ponernos en el lugar del otro y comprenderlo

- Desde el punto de vista de la Institución: Tomar contacto con los alumnos/as, antes que se encuentren valuados por el mercado

- Podrá evaluar al Pasante en el transcurso de su estadía en la Empresa y por el otro lado, el estudiante conocerá o comprenderá mejor los objetivos perseguidos por ella

ES COPIA
DANIEL EDUARDO PAYLLALEF
Director General de Despacho
Consejo Provincial de Educación



**PROVINCIA DEL NEUQUÉN
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN**

**RESOLUCIÓN Nº 0998
EXPEDIENTE Nº 5225- 001348/10**

- Los alumnos son una fuerza laboral no contaminada por la historia. Corresponde a un grupo de personas con un objetivo común, no existiendo condicionamientos para la ejecución de nuevas tareas.

Se recuerda lo siguiente:

- La Pasantía no es un empleo
- La actividad a desarrollar por el pasante debe ser acorde a su carrera
- La pasantía se establece por un tiempo determinado y acordado por el Instituto con la Empresa/organización que corresponda

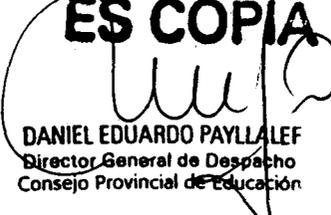
El Coordinador concurre durante la semana con una carga horaria de treinta horas reloj para atención de profesores y alumnos, teniendo como objetivo la organización y el seguimiento de las actividades académicas de la carrera.

. Además de la utilización de e.mail, concurren una vez por semana a la institución. Los alumnos están en conocimiento al inicio del ciclo lectivo de los horarios de consulta del Coordinador y de los profesores/tutores de las prácticas.

El Título de Técnico Superior habilita para desempeñarse en las plantas industrializadoras de alimentos y en laboratorios de control ubicados en fábrica, instituciones municipales, provinciales, nacionales y privadas, bajo la supervisión de un Director Técnico. Es un profesional que, con una fuerte formación básica, está capacitado técnicamente y dotado de aptitudes para desarrollar actividades en el campo de:

- análisis físicos, químicos y microbiológicos de materias primas alimenticias, productos intermedios, alimentos elaborados, aditivos alimentarios y materias afines
- la elaboración de los alimentos en todas las fases productivas
- el control de la materia prima, productos en procesos y productos elaborados
- el control y gestión de calidad

Además desarrollará actitud crítica en la adquisición y aprovechamiento de los conocimientos vinculados con la ciencia y la tecnología de alimentos y valorará la importancia de la integración social profesional del egresado en el sistema productivo.

ES COPIA

DANIEL EDUARDO PAYLLA LEF
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 0998
EXPEDIENTE Nº 5225- 001348/10

RÉGIMEN ACADÉMICO

Es obligación del alumno, mantenerse actualizado y no será considerado atenuante, el alegar desconocimiento alguno.



FORMAS ACADÉMICAS **CATEGORÍAS DE ALUMNOS PARA LA INSTITUCIÓN**

Alumno Regular:

Es aquél que está matriculado, reúne las condiciones de ingreso y cuenta con las cuotas de matrícula.

Alumno Vocacional:

Es aquél que se inscribe para cursar materias, para obtener conocimiento, sin derecho a recibir el título terciario.

Debe cumplimentar los "Requisitos para Ingresar". Está sujeto a vacantes disponibles. Tiene derecho a exámenes parciales y finales; y al certificado sólo por la aprobación de la materia.

Las asignaturas que apruebe no tienen validez para obtener títulos de grado o solicitar equivalencias.

CONDICIONES DE CURSADO

La modalidad de cursado es presencial o semipresencial, dependiendo de la carrera. En ambas modalidades el alumno puede concluir su cursado con la condición de alumno Regular o Libre.

ALUMNO REGULAR:

Es alumno regular aquél que ha aprobado los exámenes parciales y cumple con el correspondiente porcentaje de asistencia a clase u otras actividades que determine el docente. Los presenciales deben cumplir con el 80 % de asistencia; los semipresenciales con el 50 %.

Tiene 2 (dos) años calendario para aprobar el final de la asignatura, desde la finalización del cursado. Superado ese período deberá rendirla en condición de Libre.

Rinde 1 (una) instancia evaluativa final, que dependiendo del tribunal examinador puede ser escrita u oral. Se utiliza el programa y cuadernillo correspondiente al año en que cursó, y se evalúa el contenido completo del mismo.

ALUMNO LIBRE:

Es alumno libre aquel que:

a) Ha perdido la regularidad de la asignatura por no haber aprobado los exámenes parciales y/o por inasistencias.

b) Luego de haber transcurrido 2 (dos) años de la regularización de la materia, sin la aprobación del final.

Rinde 2 (dos) instancias evaluativas (escrito y oral) obligatoriamente siendo una eliminatoria de la otra. Se utiliza programa y cuadernillo actual de la asignatura, correspondiente al año en curso, y se evalúa el contenido completo del mismo.

Puede inscribirse para rendir el final, hasta en 6 (seis) llamados, si desapueba o no se presenta, deberá recurrar la materia.

NOTA: Hay asignaturas que sólo pueden ser rendidas como libre, si se cumplimenta con determinados requisitos.

NOTA: Si no se regulariza el cursado de determinadas materias, se las deberá recurrar. No pueden ser rendidas en condición de libre.

ES COPIA

DANIEL EDUARDO PAYLLALEF
Director General de Despacho
Consejo Provincial de Educación



PROVINCIA DEL NEUQUÉN
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN

RESOLUCIÓN Nº 0998
EXPEDIENTE Nº 5225- 001348/10

En el Plan de Estudio, que se puede consultar en cartelera, y en el Programa de la asignatura, se especificará cuales son las materias que se encuadran en las situaciones referenciadas anteriormente.



PRESENCIALIDAD
ASISTENCIA:

La asistencia se considera individualmente en cada materia.

La entrada tarde y/o retiro antes de la finalización del horario establecido genera inasistencia:

- con mas del 75 % de presencialidad: 1/2 inasistencia
- con menos del 75 % de presencialidad: 1 inasistencia

El alumno que se ausenta a una clase, no puede recuperarla.

La presentación de certificado médico o laboral no anula la inasistencia.

A aquel alumno que se incorporó, una vez iniciado el ciclo lectivo, se le computan las inasistencias que corresponda, aunque esto implique la pérdida de la regularidad.

AUSENCIA A EXAMEN PARCIAL:

En caso de que el alumno no pueda concurrir al examen parcial, deberá presentar en el Departamento de Alumnos, un certificado médico o laboral dentro de las 48hs. Dicho certificado servirá para justificar la falta al examen parcial y habilita para acceder al examen recuperatorio (la instancia de parcial la perdió y se computa la inasistencia).

La presentación de certificado no es válida en la instancia de recuperatorio. En tal situación el alumno pierde la regularidad de la asignatura.

Requisitos para el Certificado médico:

- ser original;
- correspondiente al alumno (la afección de un pariente no justifica la ausencia)
- debe constar la fecha;
- naturaleza de la afección padecida;
- firma y sello del profesional competente.

Requisitos para el Certificado laboral:

- ser original
- debe constar la fecha y horario;
- descripción de los motivos laborales por los cuales no pudo asistir al examen.
- emitido por Responsable de área, con firma, sello y membrete de la organización.

EXÁMENES PARCIALES Y FINALES
GENERALIDADES

Los exámenes parciales y finales se aprueban con 4 (cuatro), que representa un 60 % del contenido a evaluar.

Pueden ser escritos, orales o coloquios, según lo determine el docente responsable de la asignatura. (coloquio sólo en examen parcial)

En situación de examen, el alumno que se retira del aula, no podrá, bajo ninguna circunstancia, volver a ingresar y continuar rindiendo.

EXÁMENES PARCIALES

Los exámenes parciales, deberán ser entregados por el docente a los alumnos en el aula. Esto implica informar la nota y aclarar dudas. Esa instancia es la que tiene el

ES COPIA

DANIEL EDUARDO PAYLLALIF
Director General de Despacho
Consejo Provincial de Educación



PROVINCIA DEL NEUQUÉN
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN

RESOLUCIÓN Nº 0998
EXPEDIENTE Nº 5225- 001348/10

alumno para revisar las correcciones con el docente. Posteriormente se archivarán en biblioteca para su resguardo. No podrán ser consultados por los alumnos.



EXÁMENES FINALES

Turnos de exámenes:

Turnos ordinarios: son Febrero, Julio y Diciembre. No tienen costo alguno. La inscripción se efectúa a través de las computadoras terminales hasta 3 (tres) días antes del examen. La Terminal nos comunica si la inscripción se realizó con éxito o está "provisoria".

Turnos extraordinarios o especiales: son en Mayo y Octubre. Para hacer uso de este turno el alumno deberá inscribirse en Abril y Septiembre completando el formulario solicitado en Recepción y abonando el arancel correspondiente. Bajo ningún concepto se restituirá el pago.

Baja de final:

La baja de un final deberá realizarse desde las terminales de auto inscripción hasta 2 (dos) días antes de cada final, sin excepción. Caso contrario, se deberá abonar una multa por inasistencia.

Habilitación – Inclusión en el acta:

Aquellos alumnos que adeuden documentación en su legajo (solicitada al inscribirse), estarán inhabilitados para realizar inscripción alguna.

Las inscripciones provisorias quedan sujetas a control académico-administrativo.

- En caso de que el alumno no cuente con las correlativas aprobadas no será incluido en el acta
- En caso de que el alumno no haya cancelado la totalidad de la cuota al primer vencimiento, o registre deudas de cualquier tipo no será incluido en el acta.

En ambos casos deberá regularizar su situación con 72 hs de antelación a la fecha del examen.

El alumno tiene la posibilidad de constatar a través de las terminales, dentro de las 48 hs anteriores al examen, que su inscripción haya dejado de ser provisorio. Sólo así estará habilitado para rendir. Los alumnos que no figuran en Acta no podrán, en ningún caso, rendir el examen final.

Resultados de exámenes: **la decisión de la Mesa examinadora es definitiva e inapelable.**

En caso de exámenes orales el profesor informará las dificultades que se presentaron, mediante el acta de desaprobados y en forma oral al alumno que así lo requiera.

Los exámenes finales escritos serán archivados en biblioteca. El alumno sólo podrá consultar su examen, sin derecho a realizar copias de ningún tipo.

NOTA: Es responsabilidad del alumno verificar periódicamente que sus calificaciones han sido registradas correctamente a través del visado en las computadoras terminales o mediante el rendimiento académico. Sólo se podrán efectuar reclamos de las notas correspondientes al cuatrimestre inmediato anterior a la fecha de reclamo.

HOMOLOGACIONES O EQUIVALENCIAS

Los alumnos que hayan cursado parcial o totalmente una carrera en otra institución educativa de nivel superior, **reconocida oficialmente**, podrán solicitar que se le homologuen aquellas asignaturas equivalentes a las aprobadas con final en la institución de origen.

SOLICITUD DE RECONOCIMIENTO: el solicitante debe:

Ser alumno regular del ITS

ES COPIA

DANIEL EDUARDO PAYLLALEF
Director General de Despacho
Consejo Provincial de Educación



**PROVINCIA DEL NEUQUÉN
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN**

**RESOLUCIÓN Nº 0998
EXPEDIENTE Nº 5225- 001348/10**



- Completar el formulario administrativo, solicitado en el Departamento de Alumnos
- Presentar la siguiente documentación ORIGINAL:
 - Rendimiento Académico ó Certificado Analítico.
 - Programas sellados, foliados y certificados por autoridad competente de la institución de origen.

Las solicitudes son recepcionadas hasta el 30 de Abril (Primer Cuatrimestre), y 30 de Septiembre (Segundo Cuatrimestre). Los resultados estarán publicados a los 15 (quince) días de finalizada la recepción.

OBSERVACIONES

- El reconocimiento de materias deberá solicitarse por única vez, al inicio de la carrera. Sólo se aceptarán solicitudes posteriores, si las acreditaciones se realizaron una vez efectuado el ingreso del alumno a la institución.
- El alumno deberá cursar la materia hasta ser notificado de la homologación.
- Se rechazan por caducidad, aquellos finales que tengan una antigüedad de 10 años o mas.
- Aquellas solicitudes que cumplan con los requisitos serán analizadas por Secretaría Académica, Coordinadores y/o Docentes de Séneca.
- La homologación puede ser "*Reconocida*" o "*Rechazada*". El alumno deberá notificarse en Biblioteca.
- La acreditación de las homologaciones se realizará finalizado el cuatrimestre que corresponda a cada materia según el plan de estudios - NO ANTICIPADAMENTE -
- El estudio realizado por Secretaria Académica para analizar los pedidos de homologación, no tienen costo alguno.
- La homologación, y la consecuente disminución de asignaturas a cursar, no genera reducción de la cuota. El alumno deberá abonar la totalidad de la carrera.
- La cantidad de materias a homologar es limitada:

Carreras de menos de 3 años	3 Materias
Carreras de 3 años	4 Materias

El régimen de correlatividad de las materias puede ser consultado en cartelera, en la página web, o solicitarlo en el Departamento de Alumnos.

Las carreras técnicas no tienen correlatividad para el cursado, sólo para los finales; por lo que se podrá rendir el final de una materia, sólo si se tienen aprobados los finales de sus correlativas.

SEMINARIOS

Generalidades:

El alumno debe realizar aquellos seminarios que sean obligatorios de su plan de estudios.

Para aprobar el seminario se debe asistir al 100 % de las clases y obtener una nota mínima de 7 (siete) en la instancia evaluativa que determine el docente.

La inscripción se deberá realizar en las computadoras terminales. En caso de no poder asistir, deberá darse de baja con 48hs de antelación, caso contrario deberá abonar una multa por ausencia.

ES COPIA

DANIEL EDUARDO PAYLLAUEF
Director General de Despacho
Consejo Provincial de Educación



**PROVINCIA DEL NEUQUÉN
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN**

**RESOLUCIÓN Nº 0998
EXPEDIENTE Nº 5225- 001348/10**

Seminario como última actividad académica:

Aquel alumno que sólo adeude un seminario para la obtención del título o la realización de la tesina, y que el mismo no esté programado para dictarse en el presente trimestre en curso, podrá solicitar rendirlo en una mesa especial. Para ello debe seguir los pasos que corresponden a la solicitud de mesa especial, (L.3- Exámenes Finales – Turnos extraordinarios o especiales).



PRÁCTICAS – (PRÁCTICAS PROFESIONALIZANTES – P.P.)

En todas las carreras tienen previsto por plan de estudios, la instancia de Pasantías o Prácticas Profesionalizantes.

Para solicitarlas el alumno deberá tener las cuotas al día y encontrarse cursando el año determinado en la columna "AÑO DE REALIZACIÓN", y cumplir con los requisitos expuestos en la siguiente tabla:

Carrera	Año de realización	Requisitos	Horas Mínimas de Práctica
Seg. e Higiene Laboral	3º	1º y 2º aprobados	250
Recursos humanos	2º	1º aprobado	180
Adm. Empresas	2º	1º aprobado	150
Marketing	2º	1º aprobado	150
G. Hotelera	2º	1º aprobado	250
Periodismo	3º	1º aprobado	200
Alimentos	2º	1º aprobado	300
Salud	2º	1º aprobado	150
Minoridad y Familia	1º Pasantías	Asignatura: "Metodología" Aprobada	180
	2º Residencias	"Pasantías" aprobada	300

NOTA: El departamento de pasantías es un facilitador en la inserción de los alumnos en las empresas u organizaciones, que tiene por finalidad cumplimentar un requerimiento académico. No una bolsa de trabajo.

TESINAS

Válido, sólo para aquellas carreras que lo requieren en su plan de estudios.

Para acceder a esta instancia el alumno debe haber aprobado todos los exámenes finales y seminarios de la carrera pudiendo estar desarrollando la pasantía.

La tesina puede ser realizada hasta por dos alumnos, que deberán realizar de manera conjunta la solicitud de autorización de tema, problema y tutor. La nota de la ponencia es individual, será consecuente con la presentación escrita y la exposición oral.

Pasos a Seguir:

- 1 - Solicitud de autorización de Tema , Problema y Tutor: el alumno deberá:
 - Tener aprobados todos los seminarios y materias con final

ES COPIA

DANIEL EDUARDO PAYLLALEF
 Director General de Despacho
 Consejo Provincial de Educación



**PROVINCIA DEL NEUQUÉN
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN**

**RESOLUCIÓN Nº 0998
EXPEDIENTE Nº 5225- 001348/10**

- Debe estar realizando su pasantía o tenerla aprobada.
- Presentar nota por duplicado, en Recepción, donde se la solicita.
- Notificarse de su aprobación o rectificarla si no ha sido aprobada.

NOTA: No deben haber transcurrido más de 6 meses del último final. Caso contrario deberá abonar una multa.

2 - Entrevista con el ASESOR DE TESINAS:

Como requisito, el alumno deberá contar con la autorización de tema, problema y tutor.

Los turnos se solicitan en Recepción.

El asesor de tesinas le proporcionará las herramientas necesarias para su elaboración.

3 - Presentación de la tesina:

En esta instancia el alumno deberá haber cumplido con los pasos anteriores, debe tener su pasantía aprobada, y contar con la autorización del asesor de tesinas

Se debe presentar en documento impreso anillado y CD; acompañados de nota por duplicado donde se solicita su corrección. Este requisito compete tanto a la primera presentación como a las que se realicen posteriormente.

NOTA: No debe haber transcurrido más de 1 año del último final. Caso contrario deberá rematricularse.

- Plazos para la corrección:
 - El docente evaluador realizará las correcciones en un plazo no mayor a los 30 días.
 - El alumno deberá realizar las modificaciones y presentarla nuevamente en un plazo no mayor a 30 días posteriores a su notificación. Si la presentación excede este plazo le corresponderá abonar una multa.
- Costo: La primera corrección es sin cargo. Las instancias posteriores deberán ser abonadas por el alumno.

4 - Ponencia: Instancia final, en la que el alumno expondrá su trabajo ante un tribunal examinador. En caso de desaprobar, se fija una nueva fecha para su defensa. En caso de aprobar, se inicia el trámite para la solicitud del Título.

SOLICITUD DE TÍTULO

El alumno, cuando cumplimenta todos los trayectos académicos, debe acercarse a Recepción para retirar el formulario correspondiente y presentarlo con la documentación pertinente.

MODIFICACION EN ASIGNATURAS

El Instituto Terciario Seneca se reserva el derecho, si fuera estrictamente necesario, de modificar el dictado de una asignatura, fuera de los días y horarios programados originalmente. Para ello deberá contar con la aprobación del Consejo Directivo.

AUSENCIA DE DOCENTES

Ante la ausencia de un docente el Instituto Terciario Seneca prioriza que el alumnado no pierda las horas de clase por lo que podrá gestionar que otro docente cubra esas horas.

ESCORIA
DANIEL EDUARDO PAYELALEF
Director General de Despacho
Consejo Provincial de Educación





**PROVINCIA DEL NEUQUÉN
CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN**

**RESOLUCIÓN Nº 0998
EXPEDIENTE Nº 5225- 001348/10**

REGIMEN DISCIPLINARIO

Todo acto voluntario que directa o indirectamente infrinja o atente contra el orden jerárquico establecido, contra el respeto que merecen todos los que trabajan o estudian en el Instituto Terciario Seneca, contra los bienes que constituyen su patrimonio, será considerado falta disciplinaria y pasible de una sanción.

Los actos o delitos que fueran cometidos por alumnos fuera del ámbito del Instituto Terciario Seneca, pero con ellos se demuestre la falta de conducta o moral, también serán pasibles de sanción.

En caso de copia en cualquier instancia evaluativa, además de una sanción, el alumno será pasible de:

- Pérdida de regularidad en la asignatura
- Pérdida del próximo turno de examen final (en caso de copia en examen final)

La utilización de telefonía celular dentro del aula, será causal de sanción.

Tipos de sanciones

Las sanciones descriptas a continuación se encuentran en orden creciente de acuerdo con la gravedad de la falta.

- Apercibimiento
- Suspensión
- Expulsión

NOTA: El apercibimiento, será archivado en el legajo.
La suspensión y expulsión, constarán en el rendimiento académico.

**NORMAS ADMINISTRATIVAS
REQUISITOS PARA INGRESAR.**

Los postulantes deben ser egresados del nivel medio y presentar la siguiente documentación:

-Fotocopia del certificado analítico de nivel medio (legalizada).

Provisoriamente se podrán inscribir, presentando constancia de finalización del nivel medio – En caso de no haberlo finalizado aún al momento de la inscripción, deberá presentar la constancia de alumno regular (original).

-Fotocopia legalizada del DNI, 1º y 2º hoja.

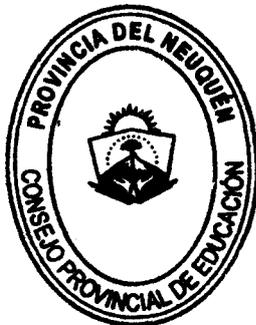
-Fotocopia legalizada de certificado de nacimiento.

-Tres fotos carné color, 3 x 3.

-Certificado de Salud (expedido por entidad privada o pública)

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