

VIEDMA, 28 DE JUNIO DE 2005

VISTO:

El Expediente N° 26.407-DEP-96 y su agregado N° 14.692-DNM-97, del Registro del Consejo Provincial de Educación, donde se tramitan las creaciones y supresiones del Centro de Formación Profesional N° 1 de San Carlos de Bariloche, y

CONSIDERANDO:

Que por Resolución N° 3398/00 se aprobaron los planes de estudio de las especialidades de Formación Profesional que se dictan en el Centro de Formación Profesional N° 1;

Que por Resolución N° 1025/01 se modificó la duración de los planes de estudio de todas las especialidades de Formación Profesional aprobadas en la resolución N° 3398/00;

Que la Dirección Escolar solicita la incorporación de 2 horas cátedra de la asignatura Bromatología, en los cursos de Cocina y Repostería;

Que la propuesta antes mencionada tiene como objetivo mejorar las competencias de los egresados, brindándole conocimientos acerca de manipulación y conservación de alimentos;

Que la Dirección de Nivel considera superadora la propuesta, avalando la misma;

POR ELLO:

EL CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN
R E S U E L V E:

ARTICULO 1°.- MODIFICAR, a partir del presente ciclo lectivo el Plan de Estudio de COCINA y REPOSTERIA, creados por Resolución N° 3398/00 y su modificatoria Resolución N° 1025/01, que obran en el Anexo I de la presente de la presente resolución.-

ARTICULO 2°.- APROBAR los programas de contenidos de la asignatura Bromatología que integra el plan de estudio de las especialidades que figuran en el artículo 1° de la presente resolución.-

ARTICULO 3°.- REGÍSTRESE, comuníquese, notifíquese al establecimiento por la Supervisión Escolar respectiva de la Delegación Regional ANDINA, y Archívese.-

RESOLUCION N° 2323
DNM/dm.-

Prof. Lady Romero Fernández
Presidente
Consejo Provincial de Educación
Provincia de Río Negro

Teresa Basterra de Galdón
Secretaria General
Consejo Provincial de Educación
Provincia de Río Negro

ANEXO I – RESOLUCION N° 2323

Plan de Estudio Especialidad: COCINA

Certificación: Cocina

Duración: Un (1) año.

ASIGNATURA	CARGA HORARIA
Matemática	2 hs.
Lengua	2 hs.
Relaciones Humanas	2 hs.
Conocimientos Comerciales y Bancarios	2 hs.
Inglés	2 hs.
Portugués	2 hs.
Cultura General	3 hs.
Práctica de la Especialidad	30 hs.
Bromatología	2 hs.
Total	47 hs.

Plan de Estudio Especialidad: REPOSTERIA

Certificación: Repostería

Duración: Un (1) año.

ASIGNATURA	CARGA HORARIA
Matemática	2 hs.
Lengua	2 hs.
Relaciones Humanas	2 hs.
Conocimientos Comerciales y Bancarios	2 hs.
Inglés	2 hs.
Portugués	2 hs.
Cultura General	3 hs.
Práctica de la Especialidad	30 hs.
Bromatología	2 hs.
Total	47 hs.

ASIGNATURA BROMATOLOGIA

EJES	CONTENIDOS
HIGIENE PERSONAL	Cuidado de la salud y registro de enfermedades. Áreas de la higiene personal: manos, oídos, nariz y boca. Heridas. Hábitos: Fumar, comer, hablar. Ropa. Educación Higiénica.
INTOXICACION ALIMENTARIA	Enfermedades transmitidas por alimentos. Las bacterias. Factores ambientales que condicionan su desarrollo. Principales enfermedades asociadas a distintos elementos. Prevención. Zona de peligro. Temperaturas críticas. Como mejorar alimentos que serán consumidos sin cocción previa.
MANEJO SEGURO DE LOS ALIMENTOS	Lavado de alimentos. Almacenamiento de depósito y en cámara de frío. Rotación. Fechas de vencimiento. Uso de sobrantes. Clasificación de los alimentos según su riesgo. Nociones básicas de métodos de conservación.
DESEÑO:	Diseño higiénico de las instalaciones que se utilizan para preparar alimentos. Diseño de locales para almacenar basura. Zonas frías y zonas calientes. Vestuarios y sanitarios. Materiales higiénicos.