

VIEDMA, 20 DE ENERO DE 2011

VISTO:

El Expediente N° 28850 – DEP- 96 del Registro del Consejo Provincial de Educación, y

CONSIDERANDO:

Que en el mismo obra documentación del Instituto Del Valle (A-050), de la localidad de Cipolletti;

Que el Representante Legal del establecimiento presenta un proyecto de carrera de Nivel Superior denominada *Tecnicatura Superior en Bromatología*;

Que este Instituto posee ofertas académicas relacionadas con la formación de agentes en distintos ámbitos de la salud;

Que la oferta educativa propuesta se enmarca en la Resolución N° 47/08 del Consejo Federal de Educación respecto de la carga horaria mínima, los años de duración y los campos de formación y en la Resolución N° 4337/03 del Consejo Provincial de Educación de la Provincia de Río Negro en cuanto a los requisitos de presentación;

Que esta propuesta se fundamenta en la necesidad del perfeccionamiento continuo de recursos humanos, en el área de control de calidad de los alimentos, dado el avance constante de las tecnologías;

Que, en este sentido, este proyecto de carrera promueve la formación de técnicos especializados en el área de inspectología de Alimentos a quienes cumplen tarea de control bromatológico;

Que la Evaluadora Generalista, luego de sus intervenciones, constató que el proyecto de carrera fue correctamente planteado;

Que la Jefa de Laboratorios de Salud Ambiental, dependiente del Ministerio de Salud de la Provincia de Río Negro, Lic. Norma Cifone, mediante nota 282/09, presta total conformidad con el desarrollo teórico del contenido de los espacios curriculares del proyecto de carrera presentado;

Que por recomendación de la Dirección de Educación Privada y de la Evaluadora Especialista del Ministerio de Salud, las autoridades del Instituto realizaron una completa descripción respecto del proceso de las Prácticas Profesionalizantes;

Que la Dirección de Educación Privada propone emitir la norma legal correspondiente;

POR ELLO:

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

ARTICULO 1°.- APROBAR, a partir de la presente, en el Instituto Del Valle (A-050), de la ciudad de Cipolletti, el Plan de Estudios y Régimen de Correlatividades de la carrera *Tecnicatura Superior en Bromatología*; de tres (3) años de duración, según obran en el ANEXO I .-

ARTICULO 2°.- DETERMINAR el Perfil Profesional y las Incumbencias del Título, según se establece en el ANEXO II de la presente.

ARTICULO 3°.- ESTABLECER que el título a otorgar será "*Técnico Superior en Bromatología*".

ARTICULO 4°.- DEJAR CONSTANCIA de que lo dispuesto en los Artículos 1°, 2° y 3° no implica erogación alguna por parte del Consejo Provincial de Educación de la Provincia de Río Negro.-

ARTICULO 5°.- ESTABLECER que la Supervisión didáctico-pedagógica administrativa se realizará a través de los mecanismos que el Consejo Provincial de Educación determine.-

ARTICULO 6°.- REGISTRAR, comunicar a los interesados por intermedio de la Dirección de Educación Privada y archivar.-

RESOLUCIÓN N° 134
DEP/mp.-

Prof. Jorge Luis SARTOR - Vocal Gubernamental
a cargo de Presidencia

Fabiana Beatriz SERRA - Secretaria General

ANEXO I - RESOLUCIÓN N° 134

ESTABLECIMIENTO: INSTITUTO DEL VALLE
REGISTRO: A-050
LOCALIDAD: CIPOLLETTI
CARRERA: TECNICATURA SUPERIOR EN BROMATOLOGÍA
TÍTULO: TÉCNICO SUPERIOR EN BROMATOLOGIA
MODALIDAD: PRESENCIAL

PLAN DE ESTUDIOS		
ASIGNATURA	CARGA HORARIA	CORRELATIVAS
PRIMER AÑO		
PRIMER CUATRIMESTRE	168	
1-Matemática Aplicada	32	
2-Química General	32	
3-Biología	32	
4-Física	32	
5-Historia de la Alimentación	40	
SEGUNDO CUATRIMESTRE	200	
6-Química Inorgánica	32	2
7-Microbiología General I	64	3
8-Tecnología de Alimentos Vegetal	64	3
9-Informática Aplicada	40	
SEGUNDO AÑO		
PRIMER CUATRIMESTRE	240	
10-Microbiología General	64	7
11-Química orgánica	40	6
12-Tecnología de Alimentos Animal	72	7,8
13-Saneamiento y Seguridad Industrial	64	
SEGUNDO CUATRIMESTRE	216	
14-Tecnología Alimentaria	64	12
15-Inglés I	40	
16-Química Analítica	40	1,6,11
17-Microbiología y Parasitología de los Alimentos I	72	10
TERCER AÑO		
PRIMER CUATRIMESTRE	312	
18-Microbiología y Parasitología de los Alimentos II	72	17
19-Análisis y Control de Calidad de los Alimentos	64	8,12
20-Inglés II	40	15
21-Estadística Aplicada	40	1
22-Legislación Alimentaria	64	
SEGUNDO CUATRIMESTRE	464	
23-Bioquímica de los Alimentos	72	7,16,18
24-Aspectos Legales y Ética	40	
25-Administración en Bromatología	64	
26-Practica Profesionalizante	320	13,19,22
TOTAL DE HORAS DE LA CARRERA : 1600 HS		

ANEXO II - RESOLUCIÓN N° 134

ESTABLECIMIENTO: INSTITUTO DEL VALLE

REGISTRO: A-050

LOCALIDAD: CIPOLLETTI

CARRERA: TECNICATURA SUPERIOR EN BROMATOLOGÍA

TÍTULO: TÉCNICO SUPERIOR EN BROMATOLOGÍA

MODALIDAD: PRESENCIAL

INCUMBENCIAS DEL TÍTULO

El Técnico Superior en Bromatología podrá desempeñarse como:

- Colaborador en grandes industrias de alimentos en general, laboratorios bromatológicos oficiales, privados, municipales y organismos de control alimenticio, teniendo como Director a un profesional de carrera de grado en el área de alimentación.
- Colaborador en establecimientos vinculados con el procesamiento, almacenaje, conservación, comercialización y expendio de productos alimenticios, teniendo como Director a un profesional de carrera de grado en el área de alimentación.
- Colaborador de tareas en laboratorios de industrias alimentarias e institutos relacionados con la alimentación, teniendo como Director a un profesional de carrera de grado en el área de alimentación.

PERFIL DEL EGRESADO

El Técnico Superior en Bromatología estará capacitado para:

- Interpretar el resultado de los análisis de materias primas alimenticias, productos semielaborados y elaborados, a fin de establecer su genuinidad y calidad de concordancia con lo establecido por el Código Alimentario Argentino, legislaciones bromatológicas vigentes y la Ley de Identificación de Mercaderías.
- Aplicar técnicas microbiológicas en los análisis de alimentos para determinar su aptitud y calidad y así garantizar una buena conservación de los alimentos que consume la población.
- Controlar los procesos de elaboración, almacenamiento y transporte de productos alimenticios.
- Colaborar en la elaboración de proyectos de investigación y acción.
- Planificar, programar, proyectar y supervisar los aspectos atinentes a la sanidad e higiene de establecimientos vinculados con el procesamiento, almacenaje, conservación, comercialización y expendio de productos alimenticios.
- Organizar e implementar procesos de control de calidad de distinta complejidad
- Intervenir en los procesos de industrialización de los alimentos