

HR



1225



Ministerio de Cultura y Educación

BUENOS AIRES, 24 MAY 1991

VISTO la presentación del Rectorado del Instituto Nacional de Enseñanza Superior "Galileo Galilei" de Rosario, Provincia de Santa Fé, en la que solicita la modificación de la Resolución Ministerial N° 58/92 aprobatoria del plan de estudios de la carrera de "AGROINDUSTRIA DE LA ALIMENTACION", y

CONSIDERANDO:

Que el pedido se fundamenta en la necesidad de incluir en tercer año la asignatura "FABRICACION DE HARINAS, SU PLANIFICACION Y ACONDICIONAMIENTO".

Que su omisión implica que una de las terminalidades (HARINAS) carezca del marco teórico general.

Que es necesario solucionar la carencia antes señalada.

Que se solicita, además, autorización para que se prorrogue el funcionamiento de la carrera ya que la matrícula ha experimentado un sostenido aumento desde 1989 a la fecha.

Que es conveniente fijar un número mínimo de inscriptos para la apertura del primer año.

Por ello,

EL MINISTRO DE CULTURA Y EDUCACION

RESUELVE:

ARTICULO 1°- Aprobar el plan de estudios de la carrera de "AGROINDUSTRIA DE LA ALIMENTACION" que figura como Anexo I de la presente Resolución en el Instituto Nacional de Enseñanza Superior "Galileo Galilei" de Rosario, Provincia de Santa Fé.

ARTICULO 2°- Determinar que para poner en funcionamiento el primer año del plan de estudios citado en el artículo 1° debe contarse con una inscripción mínima de quince (15) alumnos.

ARTICULO 3°- Dejar sin efecto la resolución Ministerial

//-

[Firma manuscrita]



Ministerio de Cultura y Educación

//-

Número 58 del 24 de enero de 1992.

ARTICULO 4°- Regístrese, comuníquese y archívese.

RESOLUCION N° 1225

MS huf

DR. AGO. JORGE ALBERTO RODRIGUEZ
MINISTRO DE CULTURA Y EDUCACION



Ministerio de Cultura y Educación

1225

A N E X O I

CARRERA: AGROINDUSTRIA DE LA ALIMENTACION

TITULOS QUE SE OTORGA: Técnico Superior en Agroindustria de las
leches.-
Técnico Superior en Agroindustrias de las
carnes.-
Técnico Superior en Agroindustria de las
harinas.-

OBJETIVOS:

Formar técnicos cuyos conocimientos especializados les permitan contribuir eficazmente a garantizar la calidad de los alimentos; a controlar que todos los productos disponibles para el consumo humano cumplan con los requisitos de higiene; que no hayan sido adulterados y a incorporar nuevas técnicas que aseguren el estricto respeto de las normas legales establecidas.-

Propender a que toda fábrica de alimentos incorpore especialistas en el nivel superior, cuya responsabilidad será la de asegurar la calidad final del producto.-

Posibilitar que cada municipio u organismo público cuente con el asesoramiento de estos especialistas.-

PERFIL:

Ser capaz de;

Proveer los elementos de asesoramiento en la producción e industrialización de alimentos y ofrecer las conclusiones de interés en la producción y técnicas alimentarias relacionadas con:

- Leches.-
- Carnes.-
- Harinas.-

Establecer normas de fiscalización alimentaria, sin solución de continuidad, desde la producción al consumo.



Ministerio de Cultura y Educación

1225



//-2

Tipificar y perfeccionar técnicas de laboratorio y ensayar nuevos métodos que pongan en evidencia la genuinidad y valores nutricios de los alimentos y crear técnicas destinadas a explorar o distinguir alteraciones, adulteraciones, y demás anomalías en la alimentación.-

lap

ps



1225

Ministerio de Cultura y Educación

CARRERA: AGROINDUSTRIA DE LA ALIMENTACION - INCUMPLENCIAS -

TECNICO SUPERIOR EN AGROINDUSTRIA DE LAS LECHES

- 1.- Conducción del proceso de industrialización de las leches y de la fabricación de subproductos elaborados.-
- 2.- Manejo y conservación de las maquinarias y herramientas empleadas en la industrialización de las leches.-
- 3.- Control de calidad de las leches y de sus productos.-

TECNICO SUPERIOR EN AGROINDUSTRIA DE LAS CARNES

- 1.- Conducción del proceso de industrialización de las carnes y de la fabricación de subproductos elaborados.-
- 2.- Manejo y conservación de las maquinarias y herramientas empleadas en la industrialización de las carnes.-
- 3.- Control de calidad de las carnes y sus productos.-

TECNICO SUPERIOR EN AGROINDUSTRIA DE LAS HARINAS

- 1.- Conducción del proceso de industrialización de las harinas y de la fabricación de subproductos elaborados.-
- 2.- Manejo y conservación de las maquinarias y herramientas empleadas en la industrialización de las harinas.-
- 3.- Control de calidad de las harinas y de sus productos.-

del

MS



1225

Ministerio de Cultura y Educación

CARRERA: "AGROINDUSTRIA DE LA ALIMENTACION"TITULOS QUE OTORGA:

- Técnico Superior en Agroindustria de las Leches
- Técnico Superior en Agroindustria de las Carnes
- Técnico Superior en Agroindustria de las Harinas

PRIMER AÑO:

Química Analítica Aplicada	3 horas
Física Aplicada	3 horas
Matemática Aplicada	3 horas
Informática I	3 horas
Trabajo de Campo I	3 horas
Seminario I (cuatrimestral)	3 horas
Seminario II (cuatrimestral)	3 horas
Inglés	<u>3 horas</u>

T O T A L = 24 horas

SEGUNDO AÑO:

Maquinaria Agroindustrial	3 horas
Higiene y Bromatología	3 horas
Análisis de materia prima	3 horas
Microbiología y Nociones de Ingeniería Genética	3 horas
Trabajo de Campo II	3 horas
Seminario I (cuatrimestral)	3 horas
Seminario II (cuatrimestral)	3 horas
Informática II	3 horas
Inglés	<u>3 horas</u>

T O T A L = 27 horas



Ministerio de Cultura y Educación

225

7

TERCER AÑO:

Leche y derivados. Su fabricación y acondicionamiento	4 horas
Recepción para la matanza. Acondicionamiento, elaboración de productos y subproductos	4 horas
Fabricación harinas, panificación. Acondicionamiento	4 horas
Seminario I (cuatrimestral)	3 horas
Seminario II (cuatrimestral)	3 horas
Seminario III (cuatrimestral)	3 horas
Inglés	<u>3 horas</u>
T O T A L	24 horas

Residencia Lácteos	6 horas
Residencia Harinas	6 horas
Residencia Carnes	<u>6 horas</u>
T O T A L	18 horas

del
MS