



VISTO:

El Expediente N° 685.983-CPE-22; y

CONSIDERANDO:

Que la Ley de Educación Nacional N° 26.206 establece que todas las modalidades y orientaciones de la educación secundaria deben habilitar a los jóvenes para el ejercicio pleno de la ciudadanía, para el trabajo y para la continuación de estudios;

Que la Ley de Educación Técnico Profesional N° 26.058 señala a la formación integral de los estudiantes como uno de los propósitos de la Educación Técnico Profesional de Nivel Secundario y Superior;

Que la Resolución N° 295/CFE/16, Anexo I, aprueba el documento “Criterios para la Organización Institucional y Lineamientos para la Organización de la Oferta Formativa para la Educación Técnico Profesional de Nivel Superior”;

Que la Resolución N° 129/CFE/11 en su Anexo VII aprueba el documento marco de referencia correspondiente a la especialidad “Bromatología” de nivel superior, para los procesos de homologación de títulos de técnicos de nivel superior para Sector Alimentos – Bromatología;

Que con el objetivo primordial de determinar que la formación impartida a través de este trayecto formativo de nivel superior, dará respuesta a la demandas técnico-profesionales del mercado socio-productivo local y regional;

Que, desde el punto de vista de las actividades educativas enfocadas en procesos de producción, el Estado Provincial tiene el deber de dar lugar a recursos humanos con una sólida formación capaz de influir en el impacto socio económico local y regional, resolviendo los problemas que plantea el medio y ofreciendo soluciones creativas e innovadoras convirtiéndose así en sujetos de cambio, requiriendo de profesionales competentes para el crecimiento en estas áreas;

Que, desde el equipo de Diseño Curricular del Instituto Superior de Enseñanza Técnica, dependiente de la Subsecretaría de Educación Técnico Profesional, dependiente del Consejo Provincial de Educación, con su experiencia en la materia, se concretó el diseño del plan de estudio de la Tecnicatura Superior en Bromatología en todos sus aspectos, asegurando de esta forma que el perfil de los futuros egresados de la tecnicatura superior, responda a las necesidades de los sectores vinculados;

Que en vista de lo que establece la Resolución N° 295/CFE/16, se elaboró una propuesta que busca minimizar, hacer más dinámico y versátiles los tiempos de cursado, y a la vez generar una propuesta que permita a los/las estudiantes iniciar y continuar el proceso durante toda su vida;

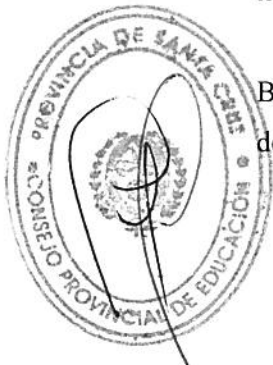
Que en consecuencia y atento a la necesidad de comenzar a implementar en forma gradual y progresiva el Plan de Estudios de la Tecnicatura mencionada, corresponde aprobar el mismo;

Que, a partir de la aprobación del Plan de Estudios de la Tecnicatura Superior en Bromatología, resulta imperioso girar el mismo al Ministerio de Educación de la Nación, a los efectos de tramitar la Validez Nacional;

Que, en virtud de diligenciar el presente trámite, se debe dictar en consecuencia el ///

//.-

0546





PROVINCIA DE SANTA CRUZ
Consejo Provincial de Educación

//2.-

instrumento legal pertinente, sujeto a ratificación por el Consejo Provincial de Educación, conforme lo establece el Artículo 192° Inciso e) de la Ley Provincial N° 3305;

Por ello;

LA PRESIDENTA DEL CONSEJO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN

RESUELVE:

ARTÍCULO 1°: APROBAR el Plan de Estudios de la Tecnicatura Superior en Bromatología, que como Anexo I forma parte integrante de la presente, a partir del inicio del ciclo lectivo del 2023.-


ARTÍCULO 2°.- DETERMINAR que la denominación del título a otorgar a quienes cumplimenten dicha propuesta formativa será: "Técnico/a Superior en Bromatología".-

ARTÍCULO 3°.- AUTORIZAR la implementación del Plan de Estudios de la Tecnicatura Superior en Bromatología, que se dictará a partir de la aprobación de la presente, en las cuatro Sedes del Instituto Superior de Enseñanza Técnica (InSET) que figuran en el Anexo II, que forma parte integrante de la presente.-

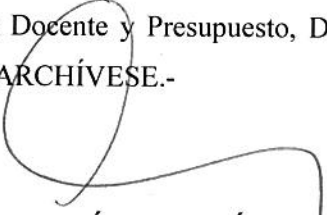
ARTÍCULO 4°.- REMITIR copia del presente instrumento legal a la Referente Jurisdiccional de Títulos, quien remitirá al Ministerio de Educación de la Nación a los efectos de tramitar la Validez Nacional de los títulos.-

ARTÍCULO 5°.- SOMETER a ratificación del Consejo Provincial de Educación la presente, en cumplimiento a lo establecido en el Artículo 192°- inciso e), de la Ley Provincial N° 3305.-

ARTÍCULO 6°.- TOME RAZÓN Secretaría de Gestión Educativa, Subsecretaría de Educación Técnico Profesional, Dirección Provincial de Estadística Educativa, Dirección General de Registro de Títulos, Certificaciones y Equivalencias, Comisión Carrera Docente y Presupuesto, Dirección Provincial de Recursos Humanos de este organismo, cumplido, ARCHÍVESE.-


MAVIS S. FERNÁNDEZ
Secretaria General




Lic. MARÍA C. VELÁZQUEZ
Presidenta

RESOLUCIÓN

N°

0546

/23.-

v/m



PROVINCIA DE SANTA CRUZ
Consejo Provincial de Educación

ANEXO I

PLAN DE ESTUDIOS

Marco de referencia Resoluciones N° 295/CFE/16 y
N° 129/CFE/11 Anexo VII

**TECNICATURA SUPERIOR
EN BROMATOLOGÍA**



0546



PROVINCIA DE SANTA CRUZ
Consejo Provincial de Educación

//2.-

Gobernación de la Provincia de Santa Cruz.

GOBERNADORA:

Dra. Alicia KIRCHNER.

VICEGOBERNADOR:

CP. Eugenio QUIROGA.

Consejo Provincial de Educación de la Provincia de Santa Cruz.

PRESIDENTA:

Lic. María Cecilia VELÁZQUEZ.

VICEPRESIDENTE:

Prof. Ismael A. ENRIQUE.

VOCALES POR EL EJECUTIVO:

Prof. Horacio Pérez OSUNA;

Prof. Patricia AGUIRRE.

VOCALES ELECTOS:

Prof. Pedro CORMACK (Rep. Docentes Oficiales).

Prof. Gloria del Carmen ROBLES (Rep. Docentes Privados).

Sra. Claudia CINGOLANI (Representante Padres).

SECRETARIA GENERAL:

Sra. Mavis FERNÁNDEZ.

SECRETARIA DE GESTIÓN EDUCATIVA:

Prof. Norma BENEDETTO.

SUBSECRETARIO DE EDUCACIÓN TÉCNICO PROFESIONAL:

Ing. Rodrigo GOJAN.



0546



PROVINCIA DE SANTA CRUZ
Consejo Provincial de Educación

//3.-

PLAN DE ESTUDIOS

TECNICATURA SUPERIOR EN BROMATOLOGÍA

I – FUNDAMENTACIÓN:

Los aspectos ambientales, las necesidades crecientes de alimentos y la evolución de la biotecnología, conllevan el desafío de contar con profesionales preparados en las ciencias y técnicas alimentarias.

La bromatología, como una de las especialidades de la ciencia de la nutrición, estudia científicamente los alimentos, desde un aspecto integral que abarca el análisis químico, físico, nutritivo, e higiénico, entre otros. La importancia de todos estos estudios y sus resultados resultan fundamentales para garantizar a la comunidad alimentos con un correcto tratamiento y un perfecto estado de conservación. De este modo podemos afirmar que la importancia de contar con profesionales de esta rama radica en tres puntos principales: lo económico, lo higiénico y lo legislativo.

Por lo tanto, sus principales tareas están abocadas en lograr los siguientes objetivos:

- Asegurar una cantidad de alimentos adecuada para la población ofreciendo productos saludables y nutritivos, sin tóxicos ni alteraciones.
- Fijar ciertos procedimientos específicos tanto de elaboración como de conservación de los alimentos, para que los mismos conserven sus niveles nutritivos y también comerciales.
- Establecer ciertas normas y reglas relacionadas con los procedimientos y técnicas de producción industrial, transporte y expendio de alimentos.

Los locales que ofrecen al público alimentos y comidas como supermercados, restaurantes, cafeterías y rotiserías, etc., deben cumplir con ciertas normativas para asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos que se están ofreciendo y de este modo garantizar la salud de los consumidores.

En bromatología, el control de la calidad y del tratamiento de los alimentos abarca diferentes etapas desde la producción, hasta el transporte, almacenaje y preparación. Por lo tanto, los responsables del lugar deben encargarse de que todas las etapas de la cadena alimentaria cumplan con las normas y regulaciones correspondientes. Ya sea eligiendo a proveedores responsables, como capacitando a todo el personal de cocina y aplicando las buenas prácticas de manipulación de los alimentos.

II - IDENTIFICACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS:

Denominación: Tecnicatura Superior en Bromatología.

Nivel: Superior no Universitario.

Modalidad Técnica de carácter: Diversificada.

Ciclo: Técnico Superior.

Sector/es de actividad socio productiva: Industria Alimentaria y sectores involucrados con la misma.

Familia profesional: Industria de los Alimentos.

Duración: DOS (2) años y medio.

Cantidad Total de Horas Reloj: MIL QUINIENTAS CATORCE (1.514) horas reloj.

0546

//.-





PROVINCIA DE SANTA CRUZ
Consejo Provincial de Educación

//4.-

Título a otorgar: Técnico/a Superior en Bromatología.

Condiciones de Ingreso: De acuerdo a lo establecido en el Artículo N° 12° la Ley de Educación Técnico Profesional N° 26.058; se contempla la modalidad diversificada, para lo cual los ingresantes deberán acreditar nivel de educación Secundario, Medio o equivalente, o para el caso de los mayores de 25 años que no lo acrediten, podrán ingresar acogiéndose al Artículo 7° de la Ley N° 24.521 de Educación Superior, siempre que demuestren mediante una evaluación, que tienen preparación o experiencia laboral acorde a esta formación.

3. Referencial al Perfil Profesional:

3.a) Alcances del Perfil Profesional:

El/la Técnico/a Superior en Bromatología está capacitado para aplicar y transferir conocimientos, habilidades, destrezas, valores y actitudes en situaciones reales de trabajo, conforme a criterios de profesionalidad propios de su área y responsabilidad social al:

“Inspeccionar ambientes donde se produzcan, elaboren, fraccionen, depositen, expendan alimentos, insumos y/o materias primas, como así también en aquellos medios en los cuales se transporten”.

“Asesorar en aspectos referidos a la reglamentación bromatológica existente para: el diseño, la habilitación y mejoramiento de locales, instalaciones y equipos de establecimientos elaboradores, fraccionadores, almacenadores y expendedores de alimentos”.

“Realizar correctas y representativas tomas de muestras de productos, sustancias y elementos empleados en la producción, elaboración, distribución, almacenamiento y/o lugares donde se fabriquen y comercialicen alimentos”.

“Efectuar e interpretar análisis y ensayos organolépticos, nutricionales, físicos, químicos, fisicoquímicos y microbiológicos de materias prima, insumos y envases, materiales en proceso, productos alimenticios (de origen animal, vegetal, mineral y/o artificial), efluentes y emisiones al medio ambiente provenientes de la industria alimenticia”.

“Participar en la gestión y administración del funcionamiento del laboratorio”.

“Generar y/o participar de emprendimientos vinculados con áreas de su profesionalidad acorde al desarrollo local”.

Cada uno de estos alcances implica un desempeño profesional de el/la técnico/a superior acorde al desarrollo local de la región, atendiendo el cuidado del medio ambiente, uso y preservación de recursos, bajo un concepto de sustentabilidad, calidad, inocuidad, integridad y seguridad en los ámbitos de producción, elaboración, almacenamiento, distribución y/o venta de alimentos: plantas, laboratorios, fraccionadores, manipuladores, expendedores, control e investigación y desarrollo; supervisando, gestionando y evaluando sectores de la industria alimenticia, comercios productores de alimentos, industrias de base química y/o microbiológicas, actuando en relación de dependencia o en forma independiente e interdisciplinariamente con expertos en otras áreas eventualmente involucrados en su actividad. Utilizando instrumental, equipamiento e instalaciones electromecánicas, civiles, mecánicas, eléctricas, electrónicas, ópticas, de producción agropecuaria, informática, etc.



0546

//-



PROVINCIA DE SANTA CRUZ
Consejo Provincial de Educación

//5.-

3.b) Funciones que ejerce el profesional:

A continuación, se presentan funciones y subfunciones del perfil profesional de el/la Técnico/a Superior en Bromatología, de las cuales se pueden identificar las actividades profesionales:

“Inspeccionar ambientes donde se produzcan, elaboren, fraccionen, depositen, expendan alimentos, insumos y/o materias primas, como así también en aquellos medios en los cuales se transporten”.

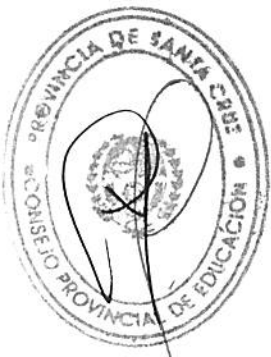
En esta función, el Técnico Superior inspecciona y/o audita, ya sea de forma externa o interna, en ámbitos donde se produzcan, elaboren, fraccionen, depositen o expendan alimentos, insumos y/o materias primas, o los vehículos y medios utilizados para su transporte. La finalidad es la de controlar y asegurar el cumplimiento de la legislación vigente (normas y/o acuerdos vigentes regionales, provinciales, nacionales y cualquier otro aplicable en el ámbito de la seguridad de los alimentos), pudiendo actuar desde la función pública y/o privada. A partir de estas inspecciones generan información para tomar medidas correctivas a las no conformidades encontradas.

- Supervisar (controlar) el cumplimiento de normas vigentes de los establecimientos que se produzcan, elaboren, fraccionen, depositen, expendan alimentos, insumos y/o materias primas, como así también aquellos medios en los cuales se transporten. Supervisa, controla y aplica el cumplimiento de la normativa vigente.
- Controlar la documentación y registros correspondientes al personal, establecimiento, materias primas, insumos. Controla la documentación y los registros correspondientes, contrastando y verificando que los mismos sean acordes a lo declarado y actuado.
- Labrar informes de los resultados de las inspecciones. Registra la información resultante y relevante de la actividad realizada, transmitiendo lo supervisado y relevado de forma tal que sea comprensible en la toma de decisiones y/o para la elaboración de propuestas.

“Asesorar en aspectos referidos a la reglamentación bromatológica existente para: el diseño, la habilitación y mejoramiento de locales y establecimientos elaboradores, fraccionadores, almacenadores y expendedores de alimentos como así también la inscripción de nuevos productos”.

Para realizar estas actividades él/la Técnico/a Superior conoce la reglamentación vigente, los requerimientos legales y la reglamentación existente referidas al diseño, la habilitación y el mejoramiento de los locales y establecimientos donde se produzcan, elaboren, fraccionen, depositen, expendan alimentos, insumos y/o materias primas, como así también aquellos vehículos que los transporten.

- Colaborar en el proyecto y/o instalación de laboratorios de análisis de alimentos con tecnología estándar y de baja o mediana complejidad. Está capacitado para proyectar e instalar laboratorios de análisis de alimentos con tecnología estándar y de baja o mediana complejidad acorde con su profesionalidad, además, puede participar en proyectos, diseños e instalaciones de mayor envergadura, recibiendo asesoramiento de otros profesionales competentes.
- Asesorar sobre requerimientos legales que deben cumplir los edificios de locales elaboradores, almacenadores, fraccionadores y expendedores de alimentos y sus transportes. Asesora sobre la normativa legal vigente a cumplir, planteando posibles implementaciones. Para ello conoce, no solo los requerimientos legales a cumplir, sino, además, las tecnologías,



0546

//-



PROVINCIA DE SANTA CRUZ
Consejo Provincial de Educación

//6.-

procesos, procedimientos, etc. implementados en los diferentes tipos de industrias en todas aquellas cuestiones que faciliten el análisis bromatológico.

- Asesorar y difundir, a los efectos de prevenir, sobre los peligros y riesgos alimentarios a quienes participen de la cadena alimentaria. Participa asesorando y difundiendo el correcto uso y empleo de las normas de aplicación, tendiente a prevenir contaminaciones, atendiendo condiciones higiénico – sanitarias, bromatológicas y de identificación comercial a quienes participen de la cadena alimentaria.
- Colaborar en el diseño de los rótulos teniendo en cuenta la legislación. Colabora en el diseño de rótulos según establece el código alimentario. Pudiendo participar desde el desarrollo, asesorando las características particulares o disposiciones legales, hasta los análisis pertinentes necesarios.
- Capacitar recursos humanos en establecimientos donde se produzcan, elaboren, fraccionen, depositen, transporten y expendan alimentos. Capacita y concientiza a los recursos humanos involucrados en los procesos de elaboración de alimentos acerca de todas las cuestiones inherentes en aspectos bromatológicos (análisis, inocuidad, calidad, ETAS, reglamentación, BPL, BPM, POES, HACCP, etc.).

“Realizar correctas y representativas tomas de muestras de productos, sustancias y elementos empleados en la producción, elaboración, distribución, almacenamiento y/o lugares donde se fabriquen y comercialicen alimentos”.

El/la Técnico/a Superior selecciona y/o desarrolla la técnica de toma de muestra acondicionándolas. Pudiendo, además, en el laboratorio, ser quien prepara las muestras para aplicar las técnicas de análisis correspondientes.

- Seleccionar y desarrollar la técnica de toma de muestra a utilizar. Determina el tipo de muestra a extraer en cada caso, selecciona y/o aplica la técnica según las particularidades de la situación atendiendo las reglamentaciones bromatológicas vigentes, desarrollando la técnica adecuada cuando estas no estén definidas.
- Realizar la toma de muestra disponiendo y utilizando los elementos y recursos adecuados, valiéndose de normas preestablecidas y/o especificaciones particulares.
- Acondicionar y transportar la muestra al laboratorio. Acondiciona de manera adecuada las muestras a los fines de garantizar el adecuado traslado y conservación de las mismas, como así también la precisión, exactitud y representatividad de los datos que resulten de los análisis.

“Efectuar e interpretar análisis y ensayos organolépticos, nutricionales, físicos, químicos, fisicoquímicos y microbiológicos de materias prima, insumos y envases, materiales en proceso, productos alimenticios (de origen animal, vegetal, mineral y/o artificial), efluentes y emisiones al medio ambiente provenientes de la industria alimenticia”.

El/la Técnico/a Superior está capacitado para desempeñarse como analista de materias primas, insumos y envases, alimentos en proceso, productos y subproductos alimenticios, efluentes y emisiones al medio ambiente. Para ello conoce los métodos y técnicas de ensayo, reactivos, drogas, equipos, e instrumental de laboratorio, e interpreta, ejecuta, pone a punto y optimiza técnicas // // // //

0546

//-





PROVINCIA DE SANTA CRUZ
Consejo Provincial de Educación

//7.-

específicas, valiéndose de normas, códigos y otras documentaciones pertinentes.

- Seleccionar y aplicar la técnica de análisis. En las actividades profesionales de esta subfunción, selecciona y aplica la técnica de análisis correspondiente atendiendo a los requerimientos y disponibilidad de recursos, además realiza los ajustes necesarios para poner a punto las mismas.
- Indicar controles analíticos a realizar. Indica los controles analíticos necesarios para cumplir con las exigencias de la legislación vigente, estableciendo e instrumentando controles de calidad internos.
- Realizar la puesta a punto y calibrar los equipos e instrumentos a utilizar. Realizar las tareas de mantenimiento preventivo operativo, de ajuste, de calibración y/o control del estado de calibración de los equipos que utiliza para realizar análisis.
- Interpretar los resultados obtenidos y sugerir acciones a tomar. Evaluar en forma rutinaria los resultados obtenidos a fin de detectar posibles inconvenientes y/o desviaciones. Ante eventualidades o imprevistos sugiere las condiciones y las acciones a seguir, pudiendo además actuar como nexo entre personal técnico y directivo.
- Elaborar protocolos de análisis e informes de laboratorio. Resalta la importancia de los registros de operaciones. Generando y/o pudiendo implementar protocolos e informes que faciliten la trazabilidad o identificación de las técnicas, procedimientos, actividades empleadas, entre otras cuestiones establecidas.

“Participar en la gestión y administración del funcionamiento del laboratorio”.

El/la Técnico/a Superior está capacitado para gestionar y administrar el funcionamiento del laboratorio a fin de coordinar y realizar todas las actividades que se desarrollen. Puede actuar en diversos aspectos, desde cuestiones específicas de su profesionalidad hasta globales y/o generales, para ello requiere interactuar o el asesoramiento de profesionales de diversas áreas.

- Gestionar y controlar el funcionamiento del laboratorio. Organiza las actividades teniendo en cuenta los requerimientos del laboratorio. Identifica, realiza y controla en simultaneo diversas actividades vinculadas al sector. Entre ellas, órdenes de compra, pliegos, control de stocks, recepción y disponibilidad de materiales; registrando y confeccionando la documentación pertinente para la toma de decisiones.
- Seleccionar y poner en marcha equipos de laboratorio. Selecciona el equipamiento pertinente, obtiene e interpreta la documentación técnica y procura los recursos necesarios para el montaje y ensamble de dispositivos, instrumentos y/o equipos de laboratorio.
- Participar en los programas de mejoramiento sanitario y de capacitación en BPM, POES, HACCP y otros. Participa en la elaboración, implementación, adaptación o adecuación de los programas de mejoramiento sanitario en cuestiones inherentes a su profesionalidad. Además, tiene la función de capacitar a todo el personal que se encuentre trabajando en relación a las condiciones que mejoran la calidad y proceso de los alimentos.

Participar en el proceso de evaluación de proveedores. Participa en cuestiones inherentes a su profesionalidad en todos aquellos aspectos necesarios para la calificación y/o clasificación de proveedores. Pudiendo actuar no solo como analista de los materiales e insumos // // // // //

0546

//-





PROVINCIA DE SANTA CRUZ
Consejo Provincial de Educación

//8.-

adquiridos, sino además haciendo relevamiento y visita de instalaciones a fin de inspeccionar aspectos inherentes con las condiciones bromatológicas.

“Generar y/o participar de emprendimientos vinculados con áreas de su profesionalidad acordes al desarrollo local”.

El/la Técnico/a Superior está en condiciones de actuar individualmente o en equipo en la generación, concreción y gestión de micro-emprendimientos. Para ello dispone de las herramientas para identificar el proyecto, evaluar su factibilidad técnico económica, implementar y gestionar el micro-emprendimiento y requerir el asesoramiento y/o asistencia técnica de profesionales de otras disciplinas cuando lo considere necesario.

- Identificar el proyecto de emprendimiento. Estudia el mercado, identifica ventajas comparativas en la oferta ponderando las limitaciones, oportunidades y riesgos que brinda el mercado.
- Evaluar la factibilidad técnico – económica de micro-emprendimientos. En las actividades profesionales de esta subfunción se analizan las variables técnico-económicas del proyecto de inversión, definiendo resultados a obtener y metas a cumplir
- Prestar servicios de asistencia técnica a terceros. Pudiendo prestar servicios de asistencia técnica en áreas ligadas a la salud, control ambiental, tratamiento de residuos y procesos de transformación que requieran para su ejecución la realización de análisis de control químico, fisicoquímico y/o microbiológico.

3.c) Área Ocupacional

El/la Técnico/a Superior en Bromatología tiene un amplio campo laboral. Se desempeña en empresas de distinto tamaño, productoras de alimentos, laboratorios, organismos oficiales de control e inspección bromatológica, organismos privados dedicados a la implementación de sistemas de gestión de la calidad, entre otros. Cumple tanto, tareas de control bromatológico y análisis de alimentos como asesoramiento y capacitaciones referidas, principalmente, a la reglamentación bromatológica.

Es condición de este técnico/a Superior el propender al mejoramiento de la calidad de vida de la comunidad, no solo a través de una adecuada educación en seguridad alimentaria, sino incorporando todos sus conocimientos en el desarrollo de productos y/o elementos que mejoren la producción, elaboración y desarrollo de los alimentos. Favorece la interacción entre los aspectos teóricos de la legislación alimentaria y las situaciones actuales de la producción de alimentos en relación con su área de incumbencia. No solo pudiendo actuar en industrias que elaboren alimentos, grandes supermercados y restaurantes, producciones agropecuarias, sino también, propender a fomentar el creciente auge de los micro-emprendimientos y/o producciones locales y comunales de alimentos creadas con el fin de satisfacer las necesidades básicas de la población.

El/la Técnico/a Superior en Bromatología realiza tomas de muestra de los diferentes tipos de alimentos y efluentes utilizando los elementos adecuados, dependiendo del eslabón de la cadena alimentaria en el que se encuentre. Además, muestra su idoneidad a la hora de seleccionar el método de muestreo como así también la adecuada conservación y transporte de la muestra.



0546

//.-



PROVINCIA DE SANTA CRUZ
Consejo Provincial de Educación

//9.-

está capacitado para desempeñarse como analista de materias prima, insumos, alimentos en proceso, productos y efluentes, para ello conoce los métodos y técnicas de ensayo, equipos e instrumental de laboratorio e interpreta, ejecuta, pone apunto y optimiza técnicas específicas valiéndose de normas, códigos y otras documentaciones pertinentes.

En los lugares donde se produzcan, elaboren, fraccionen, depositen, expendan alimentos, insumos y/o materias primas, como así también en aquellos medios en los cuales se transporten alimentos, El/la Técnico/a Superior en Bromatología, a través de inspecciones, puede inferir si se cumple o no la reglamentación vigente. Actúa en carácter de autoridad sanitaria (excepto en lugares donde se sacrifiquen y faenen animales) o participa de pericias, cuando se trate de formar parte de organismos públicos o bien realiza relevamientos, cuando se trate de organismos privados, como parte de asesoramientos. En todos ellos, elabora informes y/o labra las actas correspondientes.

Además, participa e identifica proyectos para micro emprendimientos relacionados con pares de su profesión, de manera individual o en equipos. Estos pueden estar relacionados con asesoramientos, asistencias técnicas, capacitaciones de recursos humanos, todo tipo de habilitaciones (comerciales, registros, etc.), producción, entre otras.

3.d) Habilitaciones profesionales

Del análisis de las actividades profesionales que se desprenden del Perfil Profesional, se establecen como habilitaciones para El/la Técnico/a Superior en Bromatología:

- 1- Inspeccionar los insumos y los procesos de transformación de la materia prima y elaboración de los productos alimenticios, tomando aquellas medidas de control adecuadas para corregir deficiencias y perfeccionar los procesos (excepto en lugares donde se sacrifiquen y faenen animales).
- 2- Tomar muestras de materia prima, insumos y de productos en elaboración y elaborados.
- 3- Controlar el cumplimiento de las condiciones de higiene, inocuidad, conservación y presentación de los alimentos.
- 4- Controlar el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias de transporte, almacenamiento y en establecimientos productores y/o elaboradores de alimentos (excepto animales vivos).
- 5- Efectuar el control de calidad que asegure el cumplimiento de las normas en vigencia.
- 6- Realizar e interpretar análisis (organolépticos, físicos, químicos, físico-químicos, microbiológicos y nutricionales).
- 7- Participar en la capacitación de los manipuladores de alimentos.
- 8- Controlar que los manipuladores de alimentos cumplan con las normas higiénico-sanitarias.
- 9- Asesorar y colaborar en procesos de auditoría a los establecimientos elaboradores e industria de la alimentación sobre normas sanitarias y de construcciones en relación a normas sanitarias.
- 10- Elaborar informes y labrar actas.



0546

//.-



PROVINCIA DE SANTA CRUZ
Consejo Provincial de Educación

//10.-

III - BASES CURRICULARES:

PRIMER AÑO

Código de Materia	Espacio curricular	Formación
1	Lengua Extranjera: Inglés	General
2	Matemática Aplicada	General
3	Física y Físicoquímica	General/Fundamento
4	Laboratorio de Química General	Fundamento/ Práctica
5	Probabilidad y Estadística	General
6	Microbiología General	Específica
7	Gestión de la Calidad Alimentaria	Fundamento
8	Procesamiento de Alimentos	Fundamento

SEGUNDO AÑO

Código de Materia	Espacio curricular	Formación
9	Química Analítica	Fundamento
10	Gestión Organizacional	Fundamento
11	Técnicas del Laboratorio de los Alimentos	Prácticas Profesionalizantes
12	Introducción a la Bromatología	Específico
13	Química de los Alimentos	Específico
14	Bromatología de los Alimentos I	Específico
15	Salud Pública	Fundamento
16	Nutrición	Específico
17	Prácticas Profesionalizantes Iniciales	Prácticas Profesionalizantes

TERCER AÑO

Código de Materia	Espacio curricular	Formación
18	Bromatología II	Específico
19	Toxicología Alimentaria	Específico
20	Legislación Alimentaria	Fundamento
21	Seguridad e Higiene Medioambiental	Específico
22	Prácticas Profesionalizantes Especializadas	Prácticas Profesionalizantes



0546

//.-



PROVINCIA DE SANTA CRUZ
Consejo Provincial de Educación

//11.-

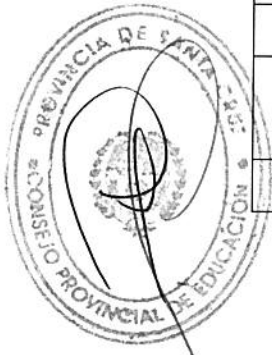
IV - MATRIZ DEL PLAN DE ESTUDIOS:

PRIMER AÑO

N°	Régimen de Cursado	Espacio curricular	HS CAT.		Total Hs Reloj
			Sem. /Anual		
1	Anual	Lengua Extranjera: Inglés	3	96	64
2	Primer Cuatrimestre	Matemática Aplicada	5	80	53
3	Primer Cuatrimestre	Física y Físicoquímica	5	80	53
4	Anual	Laboratorio de Química General	6	192	128
5	Segundo Cuatrimestre	Probabilidad y Estadística	6	96	64
6	Anual	Microbiología General	5	160	107
7	Anual	Gestión de la Calidad Alimentaria	3	96	64
8	Anual	Procesamiento de Alimentos	3	96	64
			Total	896Hs	597Hs

SEGUNDO AÑO

N°	Régimen de Cursado	Código – Unidad Curricular	HS CAT.		Total Hs Reloj
			Sem. /Anual		
9	Primer Cuatrimestre	Química Analítica	3	48	32
10	Primer Cuatrimestre	Gestión Organizacional	4	64	43
11	Anual	Técnicas del Laboratorio de los Alimentos	4	128	85
12	Primer Cuatrimestre	Introducción a la Bromatología	5	80	53
13	Anual	Química de los Alimentos	5	160	107
14	Segundo Cuatrimestre	Bromatología de los Alimentos I	6	96	64
15	Segundo Cuatrimestre	Salud Pública	5	80	53
16	Anual	Nutrición	3	96	64
17	Segundo Cuatrimestre	Prácticas Profesionalizantes Iniciales	6	192	128
			Total	944 Hs	629 Hs



0546

//.-



PROVINCIA DE SANTA CRUZ
Consejo Provincial de Educación

//12.-

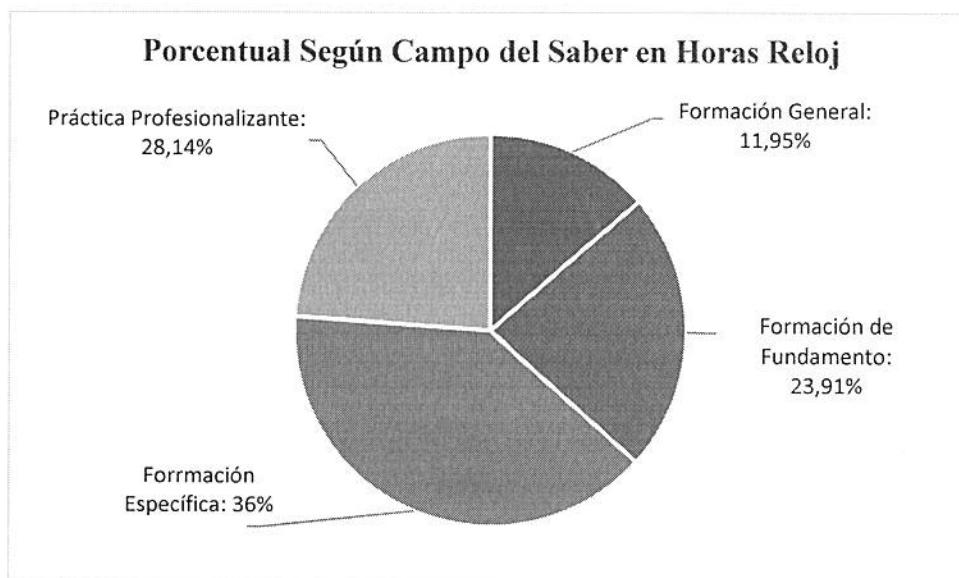
TERCER AÑO

N°	Régimen de Cursado	Código – Unidad Curricular	HS CAT.		Total Hs Reloj
			Sem. /Anual		
18	Primer Cuatrimestre	Bromatología II	6	96	64
19	Primer Cuatrimestre	Toxicología Alimentaria	4	64	43
20	Primer Cuatrimestre	Legislación Alimentaria	5	80	53
21	Primer Cuatrimestre	Seguridad e Higiene Medioambiental	4	64	43
22	Primer Cuatrimestre	Prácticas Profesionalizantes Especializadas	8	128	85
Total:				432 Hs	288 Hs
Total del Plan:				2272 Hs	1514 Hs

V - PLAN DE ESTUDIOS Y CARGA HORARIA (EN HORAS RELOJ):

Campo de Formación:	1° Año	2° Año	3° Año	Totales	Porcentajes
General:	181	0	0	181	11,95%
Fundamento:	181	128	53	362	23,91%
Específica:	107	288	150	545	36,00%
Prácticas Profesionalizantes:	128	213	85	426	28,14%
	597	629	288	1514	100,00%

VI - DISTRIBUCIÓN PORCENTUAL DE LOS CAMPOS FORMATIVOS



0546



//13.-

VII - ESPACIOS CURRICULARES

PRIMER AÑO - CICLO BÁSICO COMÚN:

1. LENGUA EXTRANJERA: INGLÉS.		
Carga horaria semanal:	Régimen:	Carga horaria total:
TRES (3) horas cátedra.	Anual.	NOVENTA Y SEIS (96) horas cátedra.

Fundamentos:

Es necesario dotar a él/la técnico/a de una visión general y manejo básico del lenguaje extranjero en vistas a la formación general de un profesional que trabaja en contacto con las diferentes culturas que integran la sociedad actual.

Sabido es que la provincia y la región en general, por los atractivos turísticos y las ventajas económicas actuales, se constituye como receptora permanente de turistas extranjeros, con los cuales los/as técnicos/as deben interactuar, principalmente en atención al público y en situaciones de reparto de alimentos.

Es fundamental que los/las futuras/as técnicos/as comiencen a desarrollar la competencia lingüística y comunicativa por medio de una práctica solvente de la lengua oral y escrita en el idioma alternativo muy utilizado, sobre todo en las localidades turísticas, en los periodos estacionales, ya que se deberán relacionar con los distintos sectores de la comunidad, y la heterogeneidad cultural y social, que les exigirá hacer un uso concreto de las habilidades adquiridas.

Objetivos:

Al finalizar esta etapa de su formación los/las técnicos/as deberán:

- Leer e interpretar textos e información técnica de documentos en inglés.
- Producir textos de complejidad creciente.
- Comunicarse verbalmente, otorgando información a los extranjeros que así lo requieran.
- Participar de diálogos en lengua inglesa.
- Comunicarse vía internet, por diferentes medios, en inglés, fundamentalmente a través de email y aplicaciones y plataformas de metadatos, de búsqueda de alojamientos y hoteles.

Contenidos mínimos:

Saludos. El alfabeto. Los números. Artículo indefinido. "a/an". Verbo "to be". Preguntar y responder la edad. Verbo "to be" en plural. Sustantivos plurales. Pronombres demostrativos, adjetivos comunes. Existencia de objetos en singular y plural. Uso de adverbios de cantidad: "some" y "any". Preposiciones de lugar. Adjetivos comunes. Presente simple en primera y segunda persona del singular. Usos posesivos. Miembros de la familia. Objetos personales. Presente simple en tercera persona del singular. Gustos personales. Decir la hora. Adverbios de frecuencia, rutinas diarias. Días de la semana. Habilidades, uso de "can" y "can't". Partes del cuerpo. Cantidades y números grandes.



0546

//.-