



Corresponde al Expediente n° 5812-707.046/00.-

LA PLATA, 29 DIC 2000

Visto el expediente n° 5812-707.046/00; y,

CONSIDERANDO:

Que el Instituto Superior Experimental de Tecnología Alimentaria (ISETA) del distrito de 9 de Julio eleva a consideración nuevo Plan de Estudios de la carrera Técnico Superior en Tecnología de Alimentos;

Que la propuesta reemplaza el plan de estudios aprobado por resolución 480/93 y que otorgaba el título de Licenciado en Tecnología de Alimentos;

Que la posterior sanción de la Ley de Educación Superior 24521 estableció que el título de Licenciado corresponde expedirlo sólo a las Universidades;

Que atento a ello resulta necesario derogar la Resolución 480/93 para adecuarla a la precitada Ley;

Que el Instituto Superior Experimental de Tecnología de Alimentos tiene un prestigio que le permite expedir títulos técnicos superiores no universitarios de máximo nivel;

Que asimismo la Universidad del Centro de la Provincia de Buenos Aires brindó el acuerdo para que los técnicos egresados puedan articular para obtener su grado de Licenciado en dicha Casa de Altos Estudios;

Que la estructura propuesta permite que otros Institutos Superiores puedan dictar los tres (3) primeros años de acuerdo con lo determinado por la Resolución 11297/97, obteniendo el Título de Analista en Calidad de Alimentos para posteriormente articular con el ISETA y de esta forma proseguir estudios superiores;

Que el Consejo General de Cultura y Educación aprobó en sesión de fecha 21-XII-00 el dictamen de la Comisión de Diseños Curriculares y aconseja el dictado del correspondiente acto resolutivo;

Que en uso de las facultades conferidas por el Art.33 inc.u) de la Ley 11.612, resulta viable el dictado del pertinente acto administrativo;

Por ello,

6791

///

EL DIRECTOR GENERAL DE CULTURA Y EDUCACION

RESUELVE:

ARTICULO 1°.- Derogar en todos sus términos la Resolución n° 480/93.

ARTICULO 2°.- Aprobar el Plan de Estudios de la carrera Técnico Superior en Tecnología de Alimentos presentado por el Instituto Experimental de Tecnología Alimentaria (ISETA) del distrito de 9 de Julio, cuyos espacios curriculares, duración, carga horaria, título intermedio, título final, régimen de asistencia, régimen de promoción y evaluación obran como Anexo I de la presente Resolución.

ARTICULO 3°.- Establecer que la presente Resolución será refrendada por la Vicepresidente 1° del Consejo General de Cultura y Educación.

ARTICULO 4°.- Registrar esta Resolución que será desglosada para su archivo en la Dirección de Coordinación Administrativa la que en su lugar agregará copia autenticada de la misma; comunicar al Departamento Mesa General de Entradas y Salidas; notificar al Consejo General de Cultura y Educación; a la Subsecretaría de Educación y a la Dirección Provincial de Educación Superior y de Formación y Capacitación Docente Continua.

INTERVINE
CR
adr

Maria Susana Massoloni
MARIA SUSANA MASSOLONI
VICEPRESIDENTE 1°
Consejo General de Cultura y Educación
Dirección General de Cultura y Educación
de la Provincia de Buenos Aires

Jose Octavio Bordon
JOSE OCTAVIO BORDON
Director General
de Cultura y Educación
de la Pcia. de Bs. As.

6791

RESOLUCIÓN N°.....

A N E X O I**CARRERA**

Técnico Superior en Tecnología de Alimentos
Instituto Superior Experimental de Tecnología Alimentaria
Nueve de Julio

PLAN DE ESTUDIOS**PRIMER AÑO**

1. Matemática I	7 horas
2. Química General e Inorgánica	6 horas
3. Física	6 horas
4. Biología	6 horas
5. Química Orgánica I	6 horas
6. Inglés I	6 horas
TOTAL	37 horas

SEGUNDO AÑO

7. Matemática II	7 horas
8. Química Orgánica II	6 horas
9. Química Biológica	6 horas
10. Fisico-Química	6 horas
11. Química Analítica	6 horas
12. Inglés II	6 horas
TOTAL	37 horas

TERCER AÑO

13. Microbiología General y de Alimentos	8 horas
14. Bromatología	6 horas
15. Operaciones Unitarias	6 horas
16. Procesos de Conservación de Alimentos	6 horas
17. Estadística y Control de Calidad	8 horas
18. Filosofía y Ética Profesional	2 horas
TOTAL	36 horas

6791

Título Intermedio: ANALISTA EN CALIDAD DE ALIMENTOS

CUARTO AÑO

19. Tecnología de Lácteos	7 horas
20. Tecnología de Cereales	6 horas
21. Tecnología de Carnes	6 horas
22. Tecnología de Frutas y Hortalizas	6 horas
23. Economía y Organización Industrial	5 horas
24. Proyecto de la Industria Agro-Alimentaria	6 horas
25. Nutrición y Alimentación Institucional	3 horas
TOTAL	38 horas

Título: TÉCNICO SUPERIOR EN TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

CORRELATIVIDADES

PRIMER AÑO

Correlatividades

1. Matemática I
2. Química General e Inorgánica
3. Física
4. Biología
5. Química Orgánica I
6. Inglés I

SEGUNDO AÑO

Correlatividades

7. Matemática II	1
8. Química Orgánica II	2-5
9. Química Biológica	2-4-5
10. Físico-Química	1-2-3
11. Química Analítica	2
12. Inglés II	6

TERCER AÑO

Correlatividades

13. Microbiología General y de Alimentos	8-9
14. Bromatología	8-9-11
15. Operaciones Unitarias	7-8-10
16. Procesos de Conservación de Alimentos	7-10
17. Estadística y Control de Calidad	7-11
18. Filosofía y Ética Profesional	

CUARTO AÑO

Correlatividades

19. Tecnología de Lácteos	12-13-14-15-16-17
20. Tecnología de Cereales	12-13-14-15-16-17
21. Tecnología de Carnes	12-13-14-15-16-17
22. Tecnología de Frutas y Hortalizas	12-13-14-15-16-17
23. Economía y Organización Industrial	17
24. Proyecto de la Industria Agro-Alimentaria	15-16-17
25. Nutrición y Alimentación Institucional	13-14-16

RÉGIMEN DE ASISTENCIA

Clases Teóricas	75 % Asistencia
Clases Prácticas	75 % Asistencia, con recuperación del 25 % restante

RÉGIMEN DE PROMOCIÓN Y EVALUACIÓN

Aprobación del 100 % de los Trabajos Prácticos

- a) **Promoción Directa** (sin examen final)
 - ♦ Aprobación de todas las pruebas previstas en la planificación docente, con la posibilidad de recuperación del 50 %
 - ♦ Para cursar por este sistema el alumno debe tener aprobados los finales de las correlativas correspondientes.

- b) **Promoción con examen final**

Los alumnos que no cumplieron cualquiera de las condiciones del punto a) accederán al sistema de promoción con examen final

6791

MS