



MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CIENCIA Y
TECNOLOGÍA

"2024: Año de la digitalización y simplificación administrativa, de las startups, de la
inteligencia artificial, del desarrollo de la ciudadanía digital y de la salud mental"

11 ABR 2024

POSADAS,

RESOLUCIÓN N° 093

Prof. ROSANA LINARES
SUBSECRETARIA DE EDUCACION
PROVINCIA DE MISIONES

VISTO: El Expediente N° 5700-061-23- Registro de la
Subsecretaria de Educación- MECyT- Caratulado: Presidente de la Fundación de Ciencias y Deporte-
E/Proy. "Jornada de Perfeccionamiento en Química Orgánica y Química de los Alimentos" y;

CONSIDERANDO:

Prof. MARÍA GABRIELA ROVIRA
Directora General Planeamiento
y Desarrollo Profesional Docente
SUBSECRETARIA DE EDUCACION
PROVINCIA DE MISIONES

QUE, a fs. 21 y 22 la Dirección de Desarrollo Profesional
Docente y Curriculum sugiere, salvo mejor opinión, Aprobar y Auspiciar la "Jornada de Perfeccionamiento
Química Orgánica y Química de los Alimentos", a realizarse el 7 de septiembre del presente Ciclo Lectivo en
forma semipresencial, organizada por la Fundación de Ciencias y Deportes "H. Fernández", en el Salón
Bordeaux del Hotel Julio César de la Ciudad de Posadas, Provincia de Misiones y en el Salón La Casona en
la localidad de Puerto Libertad Misiones;

QUE, la Química de los alimentos se centra en el estudio
de sus componentes químicos, incluidos carbohidratos, lípidos, proteínas, vitaminas, minerales, aditivos
alimentarios y otros compuestos bioactivos. La comprensión de la composición química de los alimentos es
esencial para determinar su valor nutricional, sabor, textura, aroma y seguridad;

Dra. MARÍA INÉS ROSA ARANDO
DIRECTORA DE ASUNTOS JURIDICOS
Ministerio de Educación
Ciencia y Tecnología
Provincia de Misiones

QUE, las reacciones químicas, los procesos de cocción,
fermentación, oxidación, hidrólisis y otras reacciones químicas juegan un papel crucial en su transformación;
por ejemplo, la caramelización de los azúcares durante el homeado, la oxidación de las grasas que conduce
al enranciamiento, o la fermentación de los carbohidratos por microorganismos para producir productos
como el pan, el queso o el vino;

QUE, la seguridad alimentaria tiene estrecha vinculación
con la química analítica pues se utiliza para detectar y cuantificar contaminantes, residuos de pesticidas,
aditivos no deseados y microorganismos patógenos en los alimentos. Esto incluye técnicas como la
cromatografía, espectroscopia, la reacción en cadena de la polimerasa y otras metodologías que permiten el
análisis preciso de la composición química de los comestibles;

QUE los aspectos químicos desempeñan en la
conservación de los alimentos, un papel preponderante en el desarrollo de los métodos para su
preservación, como el envasado al vacío, el uso de conservantes naturales o sintéticos, la pasteurización, la
lío-filización y la irradiación. Estos métodos se basan en principios químicos para prevenir la descomposición
microbiana, la oxidación y otras formas de deterioro;

QUE, otro aspecto de relevancia son los temas de la
nutrición y metabolismo y sus vínculos con la química de los alimentos, dada su importancia para
comprender cómo los nutrientes son digeridos, absorbidos y metabolizados por el cuerpo humano. Esto
incluye el estudio de la bioquímica de los carbohidratos, lípidos y proteínas, así como la interacción de los

Lic. RAMÓN ANIBAL LÓPEZ
DIRECTOR DESARROLLO PROFESIONAL
DOCENTE Y CURRÍCULUM
SUBSECRETARIA DE EDUCACION
PROVINCIA DE MISIONES

ROXANA ELVIRA MAY
Jefe Departamento Despacho
Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología
Provincia de Misiones

Lic. RAMÓN BERNARDO ARANDA
MINISTRO DE EDUCACION
CIENCIA Y TECNOLOGÍA
Provincia de Misiones



MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CIENCIA Y TECNOLOGÍA

11 ABR 2024

093

Rosana Linares
Prof. ROSANA LINARES
SUBSECRETARIA DE EDUCACIÓN
PROVINCIA DE MISIONES

nutrientes con enzimas y otros componentes del sistema digestivo;

QUE, actualmente asistimos a un fuerte proceso de desarrollo de nuevos alimentos, donde las Ciencias Químicas, la aplicación de sus principios en la formulación de nuevos productos alimenticios implica la selección de ingredientes, la optimización de procesos de producción y la mejora de la calidad sensorial y nutricional. Esto incluye la utilización de aditivos, aromatizantes, colorantes y edulcorantes, así como el desarrollo de alimentos funcionales y enriquecidos con nutrientes específicos;

Myriam Graciela Rovira
Prof. Myriam Graciela Rovira
Dirección General Planeamiento
y Desarrollo Profesional Docente
SUBSECRETARIA DE EDUCACIÓN
PROVINCIA DE MISIONES

QUE, por Resolución Conjunta N° 494/23 Registro del Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología y N° 8745/23 Registro del Consejo General de Educación, de fecha 27 de noviembre de 2023, se crea el Sistema de Registro y Codificación (SiRyC), a través de la página web <https://www.cgpepm.gov.ar> dependiente del Consejo General de Educación, destinado a facilitar el acceso a todos los cursos, seminarios, congresos, jornadas, postítulos (actualizaciones, especializaciones y diplomaturas) que posean valoración docente y que se dicten en la Provincia de Misiones; como así también se establece la implementación a partir del año 2024 del Código Único de Certificado (C.U.Ce.), el cual será emitido por el Consejo General de Educación para los certificados de las ofertas formativas que inciden en la valoración docente en el marco del Decreto N° 744/13 y sus modificatorios; debiendo las Instituciones con ofertas formativas incluir dicho Código en los Certificados emitidos en el marco de la Formación Docente, para su posterior rúbrica por parte de la autoridad correspondiente del M.E.C.yT., dando cumplimiento al procedimiento del Anexo I de la Resolución de referencia;

Maria Vanesa Sosa Araujo
Dra. MARIA VANESA SOSA ARAUJO
DIRECTORA DE ASUNTOS JURIDICOS
Ministerio de Educación
Ciencia y Tecnología
Provincia de Misiones

QUE, a fs. 26, la Dirección de Asuntos Jurídicos de este Ministerio, según Dictamen N° 60/2024, teniendo en cuenta el informe técnico, opina que corresponde el dictado del instrumento legal pertinente, de acuerdo a la normativa legal vigente, siendo facultad de la Autoridad Superior determinar el mérito, oportunidad y conveniencia del acto a sancionarse;

POR ELLO:

EL MINISTRO DE EDUCACIÓN, CIENCIA Y TECNOLOGÍA
RESUELVE:

ARTÍCULO 1°.-APRÚEBASE Y AUSPÍCIASE, la "Jornada de Perfeccionamiento Química Orgánica y Química de los Alimentos", a realizarse el 7 de septiembre del presente Ciclo Lectivo en forma semipresencial, organizada por la Fundación de Ciencias y Deportes "H. Fernández", en el Salón Bordeaux del Hotel Julio César de la Ciudad de Posadas, Provincia de Misiones y en el Salón La Casona en la localidad de Puerto Libertad Misiones.-

ARTÍCULO 2°.-REGÍSTRESE, comuníquese, tomen conocimiento: Subsecretaría de Educación, Servicio Provincial de Enseñanza Privada de Misiones-S.P.E.P.M., Consejo General de Educación, Junta de Clasificación y Disciplina, Ambas Ramas de Enseñanza y remítase fotocopia certificada a los interesados. Cumplido, ARCHÍVESE. -

Ramiro Bernardo Aranda
LIC. RAMIRO BERNARDO ARAUJO
DIRECTOR DESARROLLO PROFESIONAL
DOCENTE Y CURRÍCULUM
SUBSECRETARIA DE EDUCACIÓN
PROVINCIA DE MISIONES

ES FOTOCOPIA FIEL
Roxana Beatriz May
ROXANA BEATRIZ MAY
Jefa Departamento Despacho
Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología
Provincia de Misiones



Ramiro Bernardo Aranda
Lic. RAMIRO BERNARDO ARAUJO
MINISTRO DE EDUCACION
CIENCIA Y TECNOLOGIA
Provincia de Misiones

