



Ministerio de Educación

RESOLUCION Nº

223



BUENOS AIRES, 25 FEB 2009

VISTO el Expediente N° 10993/07 del registro del entonces MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CIENCIA Y TECNOLOGÍA, por el cual la UNIVERSIDAD DEL CENTRO EDUCATIVO LATINOAMERICANO, Facultad de Química, solicita el reconocimiento oficial y consecuente validez nacional para el título de TÉCNICO UNIVERSITARIO EN ELABORACIÓN DE GRASAS Y ACEITES ALIMENTARIOS, según lo aprobado por las Resoluciones Rectorales N° 2/07, N° 1/08 y 11/08, y

CONSIDERANDO:

Que de conformidad con lo dispuesto por los artículos 29, incisos e) y 42 de la Ley de Educación Superior, es facultad y responsabilidad exclusiva de las Instituciones Universitarias la creación de carreras y la formulación y desarrollo de sus planes de estudios, así como la definición de los conocimientos y capacidades que tales títulos certifican y las actividades para las que tienen competencia sus poseedores, con las únicas excepciones de los supuestos de Instituciones Universitarias Privadas con autorización provisoria y los títulos incluidos en la nómina que prevé el artículo 43 de la ley aludida, situaciones en las que se requiere un control específico del Estado.

Que tratándose de una institución legalmente constituida, que cuenta con autorización definitiva para funcionar de acuerdo a lo establecido en el artículo 19 del Decreto N° 576/96, debe comunicar a esta cartera la creación de nuevas carreras, grados o títulos, sin perjuicio del cumplimiento de las previsiones de los artículos 41, 42 y 43 de la Ley N° 24.521.

Que de acuerdo con las previsiones del artículo 28 inciso a) de la Ley N° 24.521, una de las funciones básicas de las Universidades es la formación de profesionales, docentes y técnicos, capaces de actuar con solidez profesional, atendiendo a las demandas individuales y a los requerimientos nacionales y regionales.

Que por no estar en el presente, el título de que se trata, comprendido en ninguna de esas excepciones, la solicitud de la Universidad debe ser considerada como el ejercicio de sus facultades exclusivas, y por lo tanto la intervención de este Ministerio debe limitarse únicamente al control de legalidad del procedimiento seguido por la Institución para su aprobación, sin perjuicio de que oportunamente, este título pueda ser incorporado

22
25
25



Ministerio de Educación

RESOLUCION Nº 223



a la nómina que prevé el artículo 43 y deba cumplirse en esa instancia con las exigencias y condiciones que correspondan.

Que en consecuencia tratándose de una Institución Universitaria legalmente constituida; habiéndose aprobado la carrera respectiva por las Resoluciones Rectorales ya mencionadas, no advirtiéndose defectos formales en dicho trámite, corresponde otorgar el reconocimiento oficial al título ya enunciado que expide la UNIVERSIDAD DEL CENTRO EDUCATIVO LATINOAMERICANO, con el efecto consecuente de su validez nacional.

Que ha tomado la intervención que le corresponde la DIRECCIÓN NACIONAL DE GESTIÓN UNIVERSITARIA, dependiente de la SECRETARÍA DE POLÍTICAS UNIVERSITARIAS.

Que la DIRECCIÓN GENERAL DE ASUNTOS JURÍDICOS ha emitido el dictamen de su competencia.

Que las facultades para dictar el presente acto resultan de lo dispuesto por el artículo 41 de la Ley de Educación Superior y de lo normado por el inciso 14) del artículo 23 quáter de la Ley de Ministerios (t.o. Decreto Nº 438/92) y sus modificatorias.

Por ello y atento a lo aconsejado por la SECRETARÍA DE POLÍTICAS UNIVERSITARIAS,

EL MINISTRO DE EDUCACIÓN

RESUELVE:

ARTÍCULO 1º.- Otorgar reconocimiento oficial y su consecuente validez nacional al título de TÉCNICO UNIVERSITARIO EN ELABORACIÓN DE GRASAS Y ACEITES ALIMENTARIOS, que expide la UNIVERSIDAD DEL CENTRO EDUCATIVO LATINOAMERICANO, perteneciente a la carrera de TECNICATURA UNIVERSITARIA EN ELABORACIÓN DE GRASAS Y ACEITES ALIMENTARIOS a dictarse bajo la modalidad presencial en la Facultad de Química con el plan de estudios y duración de la respectiva carrera que se detallan en el ANEXO II de la presente Resolución.

ARTÍCULO 2º.- Considerar como actividades para las que tienen competencias los poseedores de este título, a las propuestas por la Universidad como "alcances del título", y que se incorporan en el ANEXO I de la presente Resolución.

ARTÍCULO 3º.- El reconocimiento oficial y la validez nacional que se otorgan al título

13
Su
2/10/12
R. G.



Ministerio de Educación



mencionado en el artículo 1°, quedan sujetos a las exigencias y condiciones que corresponda cumplimentar en el caso de que el mismo sea incorporado a la nómina de títulos que requieran el control específico del Estado, según lo dispuesto en el artículo 43 de la Ley de Educación Superior.

R
S. ARTÍCULO 4°.- Regístrese, comuníquese y archívese.

4

RESOLUCION Nº 223

JUAN CARLOS TEDESCO
MINISTRO DE EDUCACIÓN



Ministerio de Educación

223



ANEXO I

ALCANCES DEL TÍTULO DE TÉCNICO UNIVERSITARIO EN ELABORACIÓN DE GRASAS Y ACEITES ALIMENTARIOS - QUE EXPIDE LA UNIVERSIDAD DEL CENTRO EDUCATIVO LATINOAMERICANO Facultad de Química

1. Participar en las tareas de control de instalaciones, laboratorios, maquinarias e instrumentos de establecimientos industriales y/o comerciales en los que se involucre la fabricación, transformación y/o fraccionamiento y envasado de grasas y aceites comestibles contemplados en la legislación y/o normativa vigente.
2. Intervenir, bajo la dirección del Ingeniero en Tecnología de los Alimentos, en las tareas de control de todos los procesos industriales individuales de obtención, refinado, transformación y/o fraccionamiento y envasado de productos relacionados con grasas y aceites alimenticios.
3. Intervenir en el análisis y determinaciones de propiedades por métodos físicos, químicos y biológicos de materias primas y/o insumos en la industria aceitera.
4. Colaborar en la aplicación de sistemas de aseguramiento de la calidad.
5. Participar de la puesta en práctica y cumplimiento de normas operativas correspondientes a las diferentes etapas del proceso de fabricación, conservación, almacenamiento y comercialización de los productos alimenticios, principalmente de las grasas y los aceites.
6. Colaborar con profesionales idóneos en la realización de estudios relativos a saneamiento ambiental, seguridad e higiene en la industria alimentaria.

Dr. ABD.



Ministerio de Educación

2 2 3



ANEXO II

UNIVERSIDAD DEL CENTRO EDUCATIVO LATINOAMERICANO, Facultad de Química

TÍTULO: TÉCNICO UNIVERSITARIO EN ELABORACIÓN DE GRASAS Y ACEITES ALIMENTARIOS

Requisitos de Ingreso:

- Los alumnos deberán aprobar el Curso de Nivelación de la Tecnicatura de manera conjunta con los ingresantes de la Ingeniería en Tecnología de los Alimentos

PLAN DE ESTUDIOS

| Materia | Régimen | Horas Semanales | Horas Totales | Correlativas |
|---------|---------|-----------------|---------------|--------------|
|---------|---------|-----------------|---------------|--------------|

PRIMER AÑO

| | | | | | |
|----|----------------------------|---------------|------|-----|----|
| 01 | Matemática | Cuatrimestral | 9,00 | 144 | - |
| 02 | Química General | Cuatrimestral | 6,00 | 96 | - |
| 03 | Informática | Cuatrimestral | 3,75 | 60 | - |
| 04 | Química Inorgánica | Cuatrimestral | 6,00 | 96 | 02 |
| 05 | Física | Cuatrimestral | 6,00 | 96 | 01 |
| 06 | Introducción a la Biología | Cuatrimestral | 3,75 | 60 | - |

SEGUNDO AÑO

| | | | | | |
|----|-------------------------------|---------------|------|-----|---------|
| 07 | Química Orgánica | Cuatrimestral | 7,50 | 120 | 04 |
| 08 | Termodinámica y Fisicoquímica | Cuatrimestral | 7,50 | 120 | 02 - 05 |
| 09 | Operaciones Unitarias I | Cuatrimestral | 4,50 | 72 | 02 - 05 |
| 10 | Operaciones Unitarias II | Cuatrimestral | 4,50 | 72 | 08 |
| 11 | Química Orgánica Aplicada | Cuatrimestral | 7,50 | 120 | 07 |
| 12 | Estadística | Cuatrimestral | 3,75 | 60 | 01 |

13
SW

221



Ministerio de Educación

223



| Materia | Régimen | Horas Semanales | Horas Totales | Correlativas |
|---------|---------|--------------------|------------------|--------------|
|---------|---------|--------------------|------------------|--------------|

TERCER AÑO

| | | | | | |
|----|--------------------------------------|--------------|------|-----|--------------|
| 13 | Instalaciones y Servicios Auxiliares | Cuatrimstral | 4,50 | 72 | 08 |
| 14 | Química Analítica Aplicada | Cuatrimstral | 7,50 | 120 | 07 |
| 15 | Química de los Alimentos | Cuatrimstral | 3,75 | 60 | 06 - 07 |
| 16 | Gestión de Calidad | Cuatrimstral | 3,75 | 60 | 12 |
| 17 | Bromatología y Saneamiento | Cuatrimstral | 6,00 | 96 | 11 - 14 - 15 |
| 18 | Tecnología de Grasas y Aceites | Cuatrimstral | 9,00 | 144 | 09 - 10 - 11 |

OTRO REQUISITO

| | | | | | |
|---|----------------------|--------------|---|--|--|
| - | Práctica Supervisada | Cuatrimstral | 72 horas incluidas en la asignatura Tecnología de Grasas y Aceites. | | |
|---|----------------------|--------------|---|--|--|

CARGA HORARIA TOTAL: 1.668 horas reloj

23

502

ABD.

[Firma manuscrita]