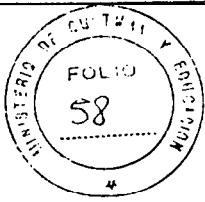




RESOLUCION N° 1383



Ministerio de Cultura y Educación.

BUENOS AIRES, 16 JUL 1998

VISTO el expediente N° 143/98 del registro del Ministerio de Cultura y Educación, por el cual la UNIVERSIDAD NACIONAL DEL LITORAL, solicita el otorgamiento de reconocimiento oficial y la validez nacional para el título de INGENIERO EN ALIMENTOS, según lo aprobado por la Resolución del H.C.S. N° 446/97, y

CONSIDERANDO

Que de conformidad con lo dispuesto por los artículos 29, incisos d) y e) y 42 de la Ley de Educación Superior N° 24.521, es facultad y responsabilidad exclusiva de las Instituciones Universitarias la creación de carreras de grado y la formulación y desarrollo de sus planes de estudio, 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.

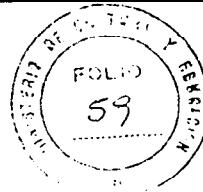
Que por no estar en el presente, el título de que se trata, comprendido en ninguna de esas excepciones, la solicitud de la Universidad debe ser considerada como el ejercicio de sus facultades exclusivas, y por lo tanto la intervención de este Ministerio debe limitarse únicamente al control de legalidad del procedimiento seguido por la Institución para su aprobación, que el plan de estudios respete la carga horaria mínima fijada por este Ministerio en la Resolución Ministerial N° 6 del 13 de enero de 1997, sin perjuicio de que oportunamente, este título pueda ser incorporado a la nómina que prevé el artículo 43 y deba cumplirse en esa instancia con las exigencias y condiciones que correspondan.

PS
W
PJ
Sen. C

1383



RESOLUCION N° 1383



Ministerio de Cultura y Educación.

Que en consecuencia tratándose de una Institución Universitaria legalmente constituida; habiéndose aprobado la carrera respectiva por la Resolución del Consejo Superior, ya mencionada, no advirtiéndose defectos formales en dicho trámite y respetando el plan de estudios la carga horaria mínima establecida en la Resolución Ministerial N°6/97, corresponde otorgar el reconocimiento oficial al título ya enunciado que expide la UNIVERSIDAD NACIONAL DEL LITORAL, con el efecto consecuente de su validez nacional.

Que los Organismos Técnicos de este Ministerio han dictaminado favorablemente a lo solicitado.

Que las facultades para dictar el presente acto resultan de lo dispuesto en los artículos 41 y 42 de la Ley N°24.521 y de los incisos 8), 10) y 11) del artículo 21 de la Ley de Ministerios -t.o. 1992.

Por ello y atento a lo aconsejado por la SECRETARIA DE POLITICAS UNIVERSITARIAS

LA MINISTRA DE CULTURA Y EDUCACION

RESUELVE:

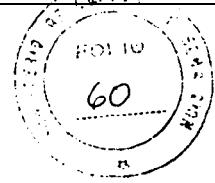
ARTICULO 1º.- Otorgar reconocimiento oficial y su consecuente validez nacional al título de INGENIERO EN ALIMENTOS, que expide la UNIVERSIDAD NACIONAL DEL LITORAL, con el plan de estudios y duración de la respectiva carrera que se detalla en el ANEXO II de la presente Resolución.

ARTICULO 2º.- Considerar como actividades para las que tienen competencias los poseedores de este título, a las incluidas por la Universidad como "alcances del título" en el ANEXO IIdc la presente Resolucion.

ARTICULO 3º.- El reconocimiento oficial y la validez nacional que se otorga al título mencionado en el artículo 1º, queda sujeto a las exigencias y condiciones que corresponda

PF *W* *py* *AK* *Sm. C*

Nº 1383



Ministerio de Cultura y Educación.

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.

ARTICULO 4º.- Regístrese, comuníquese y archívese.

*PP
SAC*

*WW
P
M
SAC*

SAC

LIC. SUSANA BEATRIZ DECIBE
MINISTRA DE CULTURA Y EDUCACION

RESOLUCION N.º 1383

Nº 1383



RESOLUCIÓN N° 1383



Ministerio de Cultura y Educación.

A N E X O I

ALCANCES DEL TITULO DE INGENIERO EN ALIMENTOS QUE EXPIDE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DEL LITORAL

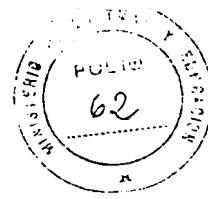
1. Planificar, proyectar, calcular y controlar las implementaciones las instalaciones, maquinarias e instrumentos de establecimientos industriales y comerciales en los que se involucre Fabricación, transformación y fraccionamiento y envasado de los productos alimenticios contemplados en la legislación y normativa vigente.
2. Proyectar, calcular, controlar y optimizar todas las operaciones intervinientes en los procesos industriales de fabricación, transformación y fraccionamiento y envasado de los productos alimenticios contemplados en la legislación y normativa vigente.
3. Diseñar, implementar y controlar sistemas de procesamiento industrial de alimentos.
4. Investigar y desarrollar técnicas de fabricación, transformación y fraccionamiento y envasado de alimentos, destinados al mejor aprovechamiento de recursos naturales y materias primas.
5. Supervisar, todas las operaciones correspondientes al control de las materias primas a procesar, los productos en elaboración y los productos elaborados en la industria alimenticia.
6. Establecer las normas operativas correspondientes a las diferentes etapas del proceso de fabricación, conservación, almacenamiento y comercialización de los productos alimenticios contemplados en la legislación vigente.
7. Participar en la realización de estudios relativos a saneamiento ambiental, seguridad e higiene, en la industria alimentaria.
8. Realizar estudios de factibilidad para la utilización de sistemas de procesamiento y de instalaciones, maquinarias e instrumentos destinados a la industria alimentaria.
9. Realizar estudios de factibilidad relacionados con la radicación de establecimientos industriales destinados a la fabricación, transformación y/o fraccionamiento y envasado de productos alimenticios.
10. Realizar asesoramientos, peritajes y arbitrajes relacionados con las instalaciones, maquinarias e instrumentos y con los procesos de fabricación, transformación y/o fraccionamiento, envasado y comercialización utilizados en la industria alimentaria.

PL



383RESOLUCIÓN N° 1383

Ministerio de Cultura y Educación.



ANEXO II

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL LITORAL.

TITULO: INGENIERO EN ALIMENTOS

PLAN DE ESTUDIOS

COD.	ASIGNATURAS	DEDIC.	CAQRGA HORARIA TOTAL	CORRELATIVIDAD
------	-------------	--------	----------------------	----------------

CICLO INICIAL

PRIMER AÑO

1er. Cuatrimestre

01	Introducción a la Biología	C	60	
02	Matemática Básica	C	90	-
03	Cálculo 1er. cuatrimestre	C	120	-

2do. Cuatrimestre

04	Química General e Inorgánica	C	135	-
05	Cálculo 2do. cuatrimestre	C	150	02-03

SEGUNDO AÑO

1er. Cuatrimestre

06	Física I	C	120	05
07	Cálculo Numérico y Computación	C	90	05
08	Química Orgánica	C	120	04

2do. Cuatrimestre

09	Física II	C	120	06
10	Química Biológica y Nutrición	C	120	01-0s
11	Termodinámica	C	120	06-08

CICLO SUPERIOR

TERCER AÑO

1er. Cuatrimestre

12	Microbiología General	C	90	10
13	Fisicoquímica	C	120	11

W
B
A

N. 13 83



RESOLUCION N. 1383-

63

Ministerio de Cultura y Educación.

14	Fundamentos dc Fenomenos dc Transporte	C	90	07-11
COD.	ASIGNATURAS	DEDIC.	CARGA HORARIA TOTAL	CORRELATIVIDAD

2do. Cuatrimestre

15	Química Analítica Aplicada a Alimentos	C	120	09-10
16	Microbiología de Alimentos y Biotecnología	C	90	12
17	Operaciones Básicas de los Alimentos 1	C	90	14
18	Dibujo	C	60	14

CUARTO AÑO

1er. Cuatrimestre

19	Tecnología dc los Servicios Auxiliares	C	120	09-11-1s
20	Opracioncs Básicas de los Alimentos II	C	90	13-17
21	Propiedades de los Materiales	C	60	13

2do. Cuatrimestre

22	Preservación de Alimenros	C	60	16-20
23	Ingeniería Económica	C	60	19-20
24	Seguridad, HigieneySaneamiento Ambiental	C	60	17-21
25	Sistemas de Instrumentación Control	C	60	16-20

QUINTO AÑO

26	Tecnología de los Alimentos	C	90	22
27	Tecnología dc los Alimentos Formulados	C	90	22
28	Gestión dc la Calidad	C	60	23-24
29	Proyecto	C	120	última Materia a cursar y rendir

Los alumnos deberan elegir tres (3) dc las asignaturas optativas siguientes: 225 horas

- Química Analítica Organica
Estadística Aplicada
Gestión Empresarial
Legislación del Trabajo
Bromatología y Nutrición
Métodos Estadísticos Aplicados al Diseño Experimental
• Análisis Sensorial

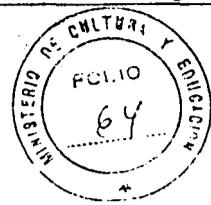
hoy

N.13 8 3



RESOLUCION

N.1383



Ministerio de Cultura y Educación

- Investigacion Opcaliva
- Introducción a la Toma de Decisiones Empresariales
- **Tecnología** de Cereales y Oleaginosas
- Tecnología de Lacteos
- Tecnología de Carnes y Derivados
- Tecnología de Frutas y Hortalizas
- Historia dc la Técnica
- Análisis dc la Realidad Socio-Económica

OTROS REQUISITOS:

f-1

Sera requisito indispensable para obtener el título dc Ingeniero en Alimentos, la realizacion dc una practica en una empresa o industria afín con una duración mínima dc 200 horas.

El alumno deberá aprobar cuatro (4) niveles dc idioma inglés: 240 horas

CARGA HORARIA TOTAL: 3.440 horas

*W
P/S*