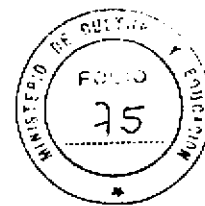




Ministerio de Cultura y Educación

"1999 - Año de la Exportación"

RESOLUCION N° 342



BUENOS AIRES, 5 MAR 1999

VISTO el expediente N°5945/98 del registro del Ministerio de Cultura y Educación, por el cual la PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATOLICA ARGENTINA "SANTA MARIA DE LOS BUENOS AIRES", solicita el otorgamiento de reconocimiento oficial y la validez nacional para los títulos de TECNICO UNIVERSITARIO EN ALIMENTOS e INGENIERO EN ALIMENTOS, según lo aprobado por el Acta N°888/98 del Consejo Superior, 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 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 incluídos 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, los títulos de que se trata, comprendidos 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

[Firma]

[Firma]
[Firma]
[Firma]



oportunamente, estos títulos puedan ser incorporados 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 el Acta 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 a los títulos ya enunciados que expide la PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATOLICA ARGENTINA "SANTA MARIA DE LOS BUENOS AIRES", 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 a los títulos de TECNICO UNIVERSITARIO EN ALIMENTOS e INGENIERO EN ALIMENTOS, que expide la PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATOLICA ARGENTINA "SANTA MARIA DE LOS BUENOS AIRES", con el plan de estudios y duración de la respectiva carrera que se detallan en el ANEXO II de la presente Resolución.

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

N.º 342



Ministerio de Cultura y Educación

RESOLUCIÓN N.º

342



ARTICULO 2º.- Considerar como actividades para las que tienen competencias los poseedores de estos títulos, a las incluídas por la Universidad como "alcances del título" en el ANEXO I de la presente Resolución.

ARTICULO 3º.- El reconocimiento oficial y la validez nacional que se otorga a los títulos mencionados en el artículo 1º, queda sujeto a las exigencias y condiciones que corresponda cumplimentar en el caso de que los mismos sean incorporados 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.

[Firmas manuscritas]

LIC. SUSANA BEATRIZ DECIBE
MINISTRA DE CULTURA Y EDUCACION



Ministerio de Cultura y Educación

RESOLUCION N° 342



Anexo I

ALCANCES DEL TITULO DE TECNICO UNIVERSITARIO EN ALIMENTOS QUE OTORGA LA PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATOLICA ARGENTINA "SANTA MARIA DE LOS BUENOS AIRES".

1. Efectuar el control técnico de las instalaciones, maquinarias e instalaciones de establecimientos industriales y/o comerciales dedicados a la fabricación, transformación, envasado, distribución, comercialización de alimentos.
2. Efectuar el control técnico de las operaciones utilizadas en todos los procesos conducentes a la fabricación de alimentos.
3. Participar en carácter de técnico en la conducción de las operaciones utilizadas en todos los procesos de la fabricación de alimentos.
4. Colaborar en la planificación de líneas y técnicas de fabricación de productos alimenticios.

ALCANCES DEL TITULO DE INGENIERO EN ALIMENTOS QUE OTORGA LA PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATOLICA ARGENTINA "SANTA MARIA DE LOS BUENOS AIRES"

1. Participar en la proyección, planificación e instalación de fábricas de alimentos.
2. Proyectar, planificar, calcular y controlar las instalaciones, maquinarias e instalaciones de establecimientos industriales y/o comerciales dedicados a la fabricación, transformación, envasado, distribución y comercialización de alimentos.
3. Desarrollar y planificar líneas y técnicas de fabricación de nuevos productos y procesos.
4. Participar en el cálculo de costos de operaciones y procesos de la industria alimentaria.
5. Participar en el saneamiento y control de la polución ambiental de la industria alimentaria.
6. Participar en la implementación y control de las medidas de seguridad e higiene necesarias en las fábricas de alimentos.

[Firmas manuscritas]

N° 342



Ministerio de Cultura y Educación

"1999 - Año de la Exportación"

RESOLUCIÓN N° 342



7. Supervisar las operaciones correspondientes al control de calidad de las materias primas, productos en elaboración y terminados e implementación y certificación de sistemas de calidad.
8. Diseñar, implementar y controlar sistemas de procesamiento de alimentos.
9. Realizar estudios de factibilidad para la utilización de sistemas de procesamiento y de instalaciones, maquinarias e instrumentos destinados a la industria alimentaria.
10. Establecer normas operativas correspondientes a las diferentes etapas del proceso de fabricación, conservación, almacenamiento y comercialización de alimentos.
11. Participar en la realización de estudios de factibilidad relacionados con la radicación de establecimientos destinados a la fabricación, transformación, fraccionamiento y envasado de productos alimenticios.
12. Realizar asesoramientos, peritajes y arbitrajes relacionados con las instalaciones, maquinarias e instrumentos y con los procesos de fabricación, transformación, fraccionamiento y envasado utilizados en la industria.
13. Investigar y desarrollar técnicas de fabricación, transformación, fraccionamiento y envasado de alimentos destinados al mejor aprovechamiento de los recursos naturales y materias primas.
14. Colaborar en la redacción de normas y disposiciones referidas a producción, elaboración, transformación, empaque y distribución de alimentos.
15. Capacitar al personal de planta.
16. Entender en la dirección, supervisión y administración de industrias alimentarias y conexas.

Handwritten signatures and initials, including a large 'A' and 'C'.

342



Ministerio de Cultura y Educación

RESOLUCION N°

342

"1999 - Año de la Exportación"

**ANEXO II**

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATOLICA ARGENTINA "SANTA MARIA DE LOS BUENOS AIRES"

TITULO: TECNICO UNIVERSITARIO EN ALIMENTOS

CONDICIONES DE INGRESO: Aprobación del curso de ingreso, con asistencia obligatoria mínima del 75% en las asignaturas Introducción al Saber, Historia de la Cultura, Introducción a la Matemática e Introducción a la Física y a la Química.

PLAN DE ESTUDIOS

COD.	ASIGNATURA	DEDIC.	CARGA HORARIA SEMANAL	CARGA HORARIA TOTAL	CORRELA-TIVIDAD
------	------------	--------	-----------------------	---------------------	-----------------

PRIMER AÑO:

1	Sistemas de Representación I	Semestral	3	45	-----
2	Introducción a la Tecnología de los Alimentos	Semestral	2	30	-----
3	Filosofía General I	Semestral	2	30	-----
4	Física I	Anual	6	180	-----
5	Matemática I	Anual	6 ½	195	-----
6	Química General e Inorgánica	Anual	7	210	-----
7	Álgebra y Geometría Analítica	Anual	6	180	-----
8	Filosofía General II	Semestral	2	30	03

SEGUNDO AÑO:

9	Química Orgánica I	Semestral	6	90	06
10	Matemática II	Semestral	7	105	05-07
11	Física II	Semestral	6	90	04-05-07
12	Química Analítica I	Semestral	6	90	06
13	Sistemas de Representación II	Semestral	3	45	01
14	Antropología Filosófica I	Semestral	2	30	08
15	Biología	Semestral	2	30	09
16	Química Orgánica II	Semestral	6	90	09
17	Matemática III	Semestral	7	105	10
18	Física III	Semestral	7	105	10-11
19	Química Analítica II	Semestral	6	90	11-12
20	Antropología Filosófica II	Semestral	2	30	14



COD.	ASIGNATURA	DEDIC.	CARGA HORARIA SEMANAL	CARGA HORARIA TOTAL	CORRELATIVIDAD
------	------------	--------	-----------------------	---------------------	----------------

TERCER AÑO:

21	Termodinámica	Semestral	7	105	04-06-05-10
24	Ingeniería de las Instalaciones I	Semestral	3	45	21
29	Fenómenos de Transporte	Semestral	9	135	17-21
31	Ingeniería de las Instalaciones II	Semestral	3	45	18-24

CUARTO AÑO:

35	Operaciones Industriales	Semestral	10	150	13-29
----	--------------------------	-----------	----	-----	-------

CARGA HORARIA TOTAL: 2.280 HORAS.

TITULO: INGENIERO EN ALIMENTOS**PRIMER AÑO:**

1	Sistemas de Representación I	Semestral	3	45	-----
2	Introducción a la Tecnología de los Alimentos	Semestral	2	30	-----
3	Filosofía General I	Semestral	2	30	-----
4	Física I	Anual	6	180	-----
5	Matemática I	Anual	6 ½	195	-----
6	Química General e Inorgánica	Anual	7	210	-----
7	Álgebra y Geometría Analítica	Anual	6	180	-----
8	Filosofía General II	Semestral	2	30	03

[Firma manuscrita]



COD.	ASIGNATURA	DEDIC.	CARGA HORARIA SEMANAL	CARGA HORARIA TOTAL	CORRELA-TIVIDAD
------	------------	--------	-----------------------	---------------------	-----------------

SEGUNDO AÑO:

9	Química Orgánica I	Semestral	6	90	06
10	Matemática II	Semestral	7	105	05-07
11	Física II	Semestral	6	90	04-05-07
12	Química Analítica I	Semestral	6	90	06
13	Sistemas de Representación II	Semestral	3	45	01
14	Antropología Filosófica I	Semestral	2	30	08
15	Biología	Semestral	2	30	09
16	Química Orgánica II	Semestral	6	90	09
17	Matemática III	Semestral	7	105	10
18	Física III	Semestral	7	105	10-11
19	Química Analítica II	Semestral	6	90	11-12
20	Antropología Filosófica II	Semestral	2	30	14

TERCER AÑO:

21	Termodinámica	Semestral	7	105	04-05-06-10
22	Cálculo Estadístico	Semestral	7	105	10
23	Química Biológica	Semestral	7	105	15-16
24	Ingeniería de las Instalaciones I	Semestral	3	45	21
25	Legislación Alimentaria	Semestral	3	45	02
26	Teología Dogmática I	Semestral	2	30	20
27	Microbiología General	Semestral	5	75	23
28	Física Química	Semestral	7	105	11-21
29	Fenómenos de Transporte	Semestral	9	135	17-21
30	Economía	Semestral	4	60	05-07-22
31	Ingeniería de las Instalaciones II	Semestral	3	45	18-24
32	Teología Dogmática II	Semestral	2	30	26

Handwritten signatures and initials:
 [Signature]
 [Initials]
 [Signature]
 [Initials]

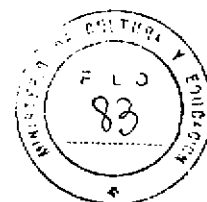
N° 342



Ministerio de Cultura y Educación

RESOLUCIÓN N° 342

"1999 - Año de la Exportación"



COD.	ASIGNATURA	DEDIC.	CARGA HORARIA SEMANAL	CARGA HORARIA TOTAL	CORRELA-TIVIDAD
------	------------	--------	-----------------------	---------------------	-----------------

CUARTO AÑO:

33	Microbiología de los Alimentos	Semestral	5	75	27
34	Química Aplicada a la Industria Alimentaria	Semestral	8	120	27-19
35	Operaciones Industriales	Semestral	10	150	13-28-29
36	Geografía y Desarrollo Agroalimentario	Semestral	4	60	30
37	Moral I	Semestral	2	30	32
38	Evaluación y Gestión de Proyectos	Semestral	4	60	30
39	Biotecnología	Semestral	5	75	27-35
40	Automatización	Semestral	6	90	35
41	Gestión de Calidad	Semestral	4	60	22-27-34
42	Procesos Unitarios en Ingeniería	Semestral	8	120	35
43	Moral II	Semestral	2	30	37

QUINTO AÑO:

44	Organización Empresarial y Marketing Agroindustrial	Semestral	4	60	36-38
45	Envases y Embalajes	Semestral	3	45	33-41
46	Gestión Ambiental I	Semestral	4	60	33-42
47	Industria Cárnica	Semestral	3	45	33-34-40-41-42
48	Industria Láctica	Semestral	3	45	33-34-40-41-42
49	Saneamiento e Higiene Industrial	Semestral	4	60	16-27
50	Doctrina Social de la Iglesia	Semestral	2	30	43
51	Seguridad y Legislación Laboral	Semestral	3	45	2-25-49
52	Proyecto de Planta	Semestral	10	150	40-42-44
53	Industria Pesquera	Semestral	3	45	33-34-40-41-42



COD.	ASIGNATURA	DEDIC.	CARGA HORARIA SEMANAL	CARGA HORARIA TOTAL	CORRELA-TIVIDAD
------	------------	--------	-----------------------	---------------------	-----------------

54	Industria de los Cereales	Semestral	3	45	33-34-40-41-42
55	Etica Profesional	Semestral	2	30	50
56	Industria Frutihortícola	Semestral	3	45	33-34-40-41-42

OPTATIVAS: Deben cursar 2 materias del grupo A y dos del grupo B.

A	Gestión Ambiental II	Semestral	3	45	46
A	Toxicología de los Alimentos	Semestral	3	45	27-34
A	Nutrición	Semestral	3	45	23
A	Control de la Calidad Sensorial	Semestral	3	45	22-34
B	Industria de Grasas y Aceites Comestibles	Semestral	3	45	33-34-40-41-42
B	Industria de las Fermentaciones	Semestral	3	45	33-34-40-41-42
B	Industria de Productos Azucarados y Refrescos	Semestral	3	45	33-34-40-41-42

CARGA HORARIA TOTAL: 4440 HORAS.

OTROS REQUISITOS PARA AMBOS TITULOS:

Aprobar una prueba de nivel de Idioma Extranjero:

Ingeniero en Alimentos	Técnico Universitario en Alimentos
Se considera como indispensable un conocimiento mínimo de Inglés, por esta razón se establece como obligatorio el aprobar un examen de nivel al finalizar cada uno de los cuatro primeros años de la carrera.	Se considera como indispensable un conocimiento mínimo de Inglés, por esta razón se establece como obligatorio el aprobar un examen de nivel al finalizar cada uno de los dos primeros años de la carrera.

Handwritten signatures and initials:
 m
 PS
 W
 J
 C

Nº 342



Ministerio de Cultura y Educación

RESOLUCIÓN Nº 342



Aprobar una prueba de nivel de Computación:

Ingeniero en Alimentos	Técnico Universitario en Alimentos
Se considera como indispensable un conocimiento mínimo de Computación, por esta razón se establece como obligatorio el aprobar un examen de nivel al finalizar los dos primeros años de la carrera.	Se considera como indispensable un conocimiento mínimo de Computación, por esta razón se establece como obligatorio el aprobar un examen de nivel al finalizar los dos primeros años de la carrera.

ay
pa
[Firma]
C/