



BUENOS AIRES, 22 MAY 2000

VISTO el expediente N° 0087/98 Letra "F" del registro de la UNIVERSIDAD NACIONAL DE FORMOSA, por el cual la mencionada Universidad, solicita el otorgamiento de reconocimiento oficial y la validez nacional para el título de LICENCIADO EN BROMATOLOGIA, según lo aprobado por la Resolución del Consejo Superior N° 028/99, 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 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

*[Firmas manuscritas]*  
1.1.1.

*Ministerio de Educación*

pueda ser incorporado 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 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 DE FORMOSA, 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 -l.o. 1992- modificado por la Ley N° 25.233.

Por ello y atento a lo aconsejado por la SECRETARIA DE EDUCACION SUPERIOR,

EL MINISTRO DE EDUCACION

RESUELVE:

ARTICULO 1°.- Otorgar reconocimiento oficial y su consecuente validez nacional al título de LICENCIADO EN BROMATOLOGIA, con el plan de estudios y duración de la respectiva carrera que se detalla en el ANEXO II de la presente Resolución.

ARTICULO 2°.- 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 I de la presente Resolución.

*[Firmas manuscritas]*  
1.1.11.

*Ministerio de Educación*

ARTICULO 3°.- El reconocimiento oficial y la validez nacional que se otorga al título mencionado en el artículo 1°, queda sujeto 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.

ARTICULO 4°.- Regístrese, comuníquese y archívese.

*m*  
*ps* *ff*

*J. J. U. L.*

He. JUAN JOSE UACH  
MINISTRO DE EDUCACION

RESOLUCION N° 438



## ANEXO I

**ALCANCES DEL TITULO DE LICENCIADO EN BROMATOLOGIA QUE EXPIDE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE FORMOSA.**

- Dirigir o integrar el personal técnico de laboratorios dedicados al análisis y estudio bromatológicos, en cualquier nivel y/o jurisdicción.
- Tipificar y perfeccionar técnicas de laboratorio y ensayar nuevos métodos que pongan en evidencia la gentilidad y valores nutricios de los alimentos.
- Crear técnicas destinadas a explorar a distinguir alteraciones, adulteraciones, contaminaciones y demás anormalidades alimentarias.
- Investigar la detección de aditivos y composición de los alimentos artificiales, a efectos de determinar los beneficios o perjuicios sanitarios y económicos para el consumidor.
- Estudiar e informar la vinculación entre la composición química, características físicas, microbiológicas y toxicológicas y la propensión al deterioro de cualquier índole, de materias primas, productos intermedios, aditivos y productos finales de la industria alimentaria.
- Orientar y educar a la comunidad respecto de la nutrición y hábitos higiénicos alimentarios.
- Dirigir todas las etapas relacionadas con la alimentación de colectividades sanas.
- Participar en todos los niveles, de los planes de salud, en lo referente a alimentación.
- Contribuir mediante estudios sistemáticos a la reducción o sustitución del uso de plaguicidas perjudiciales a la salud.
- Desarrollar y normalizar nuevos productos alimenticios.
- Estudiar, planificar, y asesorar sobre recursos y posibilidades regionales de producción de materias primas y alimentos.
- Estudiar y asesorar sobre métodos para la utilización práctica de subproductos de la industria alimentaria.

Dr.

F.

W

P. J. J.

*Ministerio de Cultura y Educación*

- Estudiar y asesorar sobre nuevos procesos de elaboración de productos alimenticios y modificación de los ya existentes.
- Intervenir en los procesos de industrialización de alimentos, para contribuir con técnicas adecuadas a su mejoramiento nutricional y conservación.
- Planificar y ejecutar programas de control de calidad de materias primas, productos intermedios finales y aditivos de la industria alimentaria.
- Implementar y controlar el cumplimiento de medidas de higiene en la industrialización y comercialización de alimentos.
- Participar en el diseño edilicio y selección de equipos para industrias alimentarias y servicios de alimentación.
- Implementar medidas de prevención de contaminaciones microbiológicas y químicas de los alimentos.
- Estudiar, asesorar y desarrollar procesos biotecnológicos para la obtención de alimentos y productos útiles para el hombre.
- Participar en la planificación y organización de los entes oficiales de fiscalización alimentaria.
- Dirigir o integrar el personal técnico de los organismos oficiales dedicados a la verificación del cumplimiento de la legislación bromatológica vigente, cualquiera sea su jurisdicción.
- Gr. ➤ Actuar como perito de parte y oficial, en la dilucidación de litigios judiciales en materia alimentaria.
- 1- ➤ Proyectar disposiciones sobre legislación bromatológica e integrar organismos específicos en materia de alimentos, en cualquier nivel y/jurisdicción.

Gr.  
1-  
w  
ps  
405  
H



*Ministerio de Educación*

**ANEXO II**

**UNIVERSIDAD NACIONAL DE FORMOSA**

**TÍTULO: LICENCIADO EN BROMATOLOGIA.**

**PLAN DE ESTUDIOS**

COD.	ASIGNATURAS	DED.	CARGA HORARIA SEMANAL	CARGA HORARIA TOTAL	CORRELATIVIDAD
------	-------------	------	-----------------------	---------------------	----------------

**PRIMER AÑO**

01	Química General	A	5	150	-
02	Química Inorgánica	A	5	150	-
03	Matemática IC.	A	5	150	-
04	Física IC.	A	5	150	-
05	Computación I	A	4	120	-
06	Democracia y Formación Política	A	5	150	-

**SEGUNDO AÑO**

07	Química Orgánica IC.	A	6	180	01
08	Química Analítica General	A	8	240	01-02
09	Matemática IIC. y Bioestadística	A	5	150	03
10	Física IIC.	A	5	150	03-04
11	Inglés I	A	4	120	-
12	Computación II	A	4	120	01

**TERCER AÑO**

13	Química Orgánica IIC.	A	6	180	07
14	Química Física	A	5	150	07-08-09 10
15	Química Analítica Instrumental	A	5	150	-
16	Química Biológica	A	5	150	07
17	Microbiología y Parasitología	A	8	240	07
18	Inglés II	A	4	120	-
19	Computación III	A	4	120	12
20	Anatomía Humana y Animal	A	6	180	-

gr.  
15

un del  
ps  
pp



COD.	ASIGNATURAS	DED.	CARGA HORARIA SEMANAL	CARGA HORARIA TOTAL	CORRELATIVIDAD
------	-------------	------	-----------------------	---------------------	----------------

**CUARTO AÑO**

21	Operación y Procesos Unitarios	A	5	150	14
22	Enología e Industrias de la Fermentación	A	8	240	13-16-17
23	Bromatología IC.	A	6	180	13-14-15 16-17
24	Fisiología	A	4	120	13-16-20
25	Nutrición y Dietología	A	6	180	13-16-20
26	Inglés Técnico	A	4	120	18
27	Metodología de la Investigación	A	4	120	-
28	Lengua Portuguesa I	A	4	120	-

**QUINTO AÑO**

29	Bromatología IIC. y Conservación de Alimentos	A	6	180	21-23
30	Tecnología Alimentaria	A	6	180	21-23
31	Bromatología Legal y Ética Profesional	A	6	180	21-23
32	Educación y Fiscalización Alimentaria	A	6	180	21-23
33	Toxicología Aplicada	A	4	120	20-21-23 24-25
34	Metodología de la Investigación II	A	4	120	27
35	Lengua Portuguesa II	A	4	120	28

**OTROS REQUISITOS:**

➤ Residencia Práctica

➤ Tesis

**CARGA HORARIA TOTAL: 5430 HORAS**

RESOLUCIÓN Nº 438