



RESOLUCION N° 787



*Ministerio de Educación*

BUENOS AIRES, 10 SET 2001

VISTO el expediente N°065/99 -Letra K- del registro de la UNIVERSIDAD NACIONAL DE MISIONES, por el cual la mencionada Universidad, solicita el reconocimiento oficial y consecuente validez nacional para el título de posgrado de MAGISTER EN TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS, según lo aprobado por las Resoluciones del Consejo superior Nros.027/98 y 075/00, y

CONSIDERANDO:

Que conforme a lo dispuesto por el artículo 7° del Decreto Reglamentario N°499/95, es condición necesaria para el reconocimiento oficial de los títulos de posgrado, la previa acreditación por parte de la COMISION NACIONAL DE EVALUACION Y ACREDITACION UNIVERSITARIA.

Que el proyecto de la carrera de posgrado de MAESTRIA EN TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS presentado por la UNIVERSIDAD NACIONAL DE MISIONES, cuenta con la acreditación de la COMISION NACIONAL DE EVALUACION Y ACREDITACION UNIVERSITARIA, según los términos de la Resolución N°255/00, motivo por el cual se dan las condiciones previstas por el mencionado Decreto para otorgar el reconocimiento definitivo al título de MAGISTER EN TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS.

Que los organismos técnicos de este Ministerio han dictaminado favorablemente acerca del proyecto referido.

Que la atribución para dictar el presente acto resulta de lo dispuesto por la norma aludida y lo establecido por los incisos 8) y 10) del artículo 21 de la Ley de Ministerios -t.o.1992- modificado por la ley N°25.233.

W  
M  
T  
Cip  
40



*Ministerio de Educación*

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

EL MINISTRO DE EDUCACION

RESUELVE:

ARTICULO 1°.- Otorgar reconocimiento oficial y la consecuente validez nacional al título de posgrado de MAGISTER EN TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS, que expide la UNIVERSIDAD NACIONAL DE MISIONES, con el plan de estudios y duración de la respectiva carrera que se detallan en el ANEXO de la presente resolución.

ARTICULO 2°.- La UNIVERSIDAD NACIONAL DE MISIONES desarrollará las acciones necesarias para la concreción de la recomendación efectuada por la COMISION NACIONAL DE EVALUACION Y ACREDITACION UNIVERSITARIA mediante la Resolución -CONEAU N°255/00-.

ARTICULO 3°.- Regístrese, comuníquese y archívese.

w  
H  
f

RESOLUCION N° 787

  
Lic. ANDRES GUILLERMO DELICH  
MINISTRO DE EDUCACION

*Ministerio de Educación***ANEXO****UNIVERSIDAD NACIONAL DE MISIONES****GRADO ACADEMICO: MAGISTER EN TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS****CONDICIONES DE INGRESO:**

- Poseer título de Ingeniero Químico, Bioquímico, Farmacéutico o de otras carreras de grado universitario equivalentes cuya aceptación quedará a juicio del Comité Coordinador.

**PLAN DE ESTUDIOS**

COD.	ASIGNATURAS	CAR	CARGA HORARIA MENSUAL		CARGA HORARIA TOTAL
			T	P	
01	Introducción a la Biología	Obligatorio	20	-	40
02	Introducción a la Bromatología	Obligatorio	20	-	40
03	Introducción a los Fenómenos de Transporte y Operaciones Unitarias	Obligatorio	40	-	80
04	Estadística y Diseños Experimentales	Obligatorio	20	20	40
05	Química de los Alimentos	Obligatorio	25	10	140
06	Microbiología de los Alimentos	Obligatorio	10	10	80
07	Operaciones de Conservación de los Alimentos Ic.	Obligatorio	8	2	40
08	Nutrición Básica	Obligatorio	24	6	60
09	Operaciones de Conservación de los Alimentos Iic.	Obligatorio	16	4	100
10	Análisis de Alimentos	Obligatorio	16	4	60
11	Análisis Sensorial	Optativo	18	12	20
12	Gestión de la Calidad	Optativo	30	10	40
13	Micotoxinas en Alimentos	Optativo	20	-	20
14	Tecnología de la Conservación por Frío (T)	Optativo	40	-	40
15	Tecnología de la Conservación por Calor (T)	Optativo	40	-	40
16	Propiedades de Ingeniería de los Alimentos (T)	Optativo	28	12	40

W  
MJP  
22



Ministerio de Educación

COD.	ASIGNATURAS	CAR	CARGA HORARIA MENSUAL		CARGA HORARIA TOTAL
			T	P	
17	Modelado de Transferencia de Calor y Masa (T)	Optativo	-	-	40
18	Tecnología de la Leche y los Productos Lácteos (T)	Optativo	25	-	25
19	Tecnología de la Carne y Productos Cárnicos (T)	Optativo	25	-	25
20	Tecnología de la Conservación de Frutas y Hortalizas (T)	Optativo	20	10	30
21	Ciencia y Tecnología de la Yerba Mate	Optativo	15	10	25
22	Ciencia y Tecnología del Té	Optativo	15	10	25
23	Ciencia y Tecnología de los Almidones (con énfasis en el almidón de mandioca)	Optativo	15	10	25
24	Textura y Reología de los Alimentos	Optativo	18	6	24
25	Análisis Cromatográfico de Lípidos	Optativo	-	-	-
26	Preservación por Métodos Combinados y Microbiología Predictiva	Optativo	-	-	-
27	Postcosecha de Frutas	Optativo	-	25	25
28	Química General y Orgánica	Optativo	-	20	20
29	Envases Alimentarios	Optativo	-	25	25
30	Aspectos Legales y Regulatorios de Aditivos Alimentarios	Obligatorio	-	12	12

**CARGA HORARIA TOTAL: 1100 HORAS** (Incluye horas presenciales obligatorias y optativos, actividades de investigación y otras actividades).

W  
M  
7  
JP  
AR