



*Ministerio de Educación, Ciencia
y Tecnología*

RESOLUCION N° 410



BUENOS AIRES, ~~1~~ JUL 2002

VISTO el expediente N° 130/98 del registro de la UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PAMPA, por el cual la mencionada Universidad, solicita el otorgamiento de reconocimiento oficial y la validez nacional para el título de TECNICO UNIVERSITARIO EN SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL, según lo aprobado por la Resolución del Consejo Superior N° 125/01, y

CONSIDERANDO:

Que de acuerdo con las previsiones del artículo 28 inc. 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 de conformidad con lo dispuesto en el artículo 29 inciso e), de la ley citada, es facultad de las universidades la creación de carreras así como la formulación y desarrollo de los planes de estudios, con las excepciones de los supuestos de instituciones privadas con autorización provisoria y los títulos incluidos en la nómina que prevé el artículo 43 de la ley aludida.

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 en consecuencia tratándose de una Institución Universitaria legalmente constituida; habiéndose aprobado la carrera respectiva por la Resolución del Consejo Superior, ya mencionada, y no advirtiéndose defectos formales en dicho trámite, corresponde otorgar el reconocimiento oficial al título ya enunciado que expide la UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PAMPA, con el efecto consecuente de su validez nacional.

[Firmas manuscritas]



*Ministerio de Educación, Ciencia
y Tecnología*



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 por el artículo 41 de la Ley N°24.521 y del inc. 14 artículo 23 quater de la Ley de Ministerios -t.o. 1992- y sus modificatorios.

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

LA MINISTRA DE EDUCACION, CIENCIA Y TECNOLOGIA

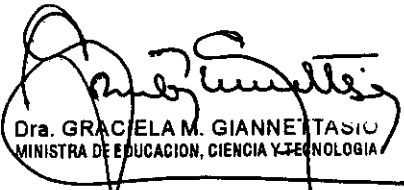
RESUELVE:

ARTICULO 1°.- Otorgar reconocimiento oficial y su consecuente validez nacional al título de TECNICO UNIVERSITARIO EN SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL que expide la UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PAMPA, conforme al plan de estudios y duración de la respectiva carrera que se detallan 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.

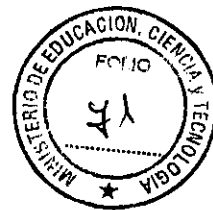
ARTICULO 3°.- Regístrese, comuníquese y archívese.

RESOLUCION N° 410


Dra. GRACIELA M. GIANETTASIO
MINISTRA DE EDUCACION, CIENCIA Y TECNOLOGIA



RESOLUCION N° 410



*Ministerio de Educación, Ciencia
y Tecnología*

ANEXO I

ALCANCES DEL TITULO DE TECNICO UNIVERSITARIO EN SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL QUE EXPIDE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PAMPA.

1. Ejecutar Planes de elaboración, aplicar tecnologías y realizar registros de procesos en laboratorios o industrias destinadas al desarrollo, producción, transformación, conservación y envasado de productos alimenticios de origen animal.
2. Colaborar en la realización de controles de: las condiciones de higiene y seguridad, analíticos, de calidad físico-químicos, organolépticos y microbiológicos en materias primas en las diversas etapas de elaboración de los productos alimenticios de origen animal.
3. Ejecutar acciones destinadas al desarrollo de nuevas tecnologías de producción y nuevas técnicas de diagnóstico en laboratorios de productos alimenticios de origen animal.

[Firmas manuscritas]

**ANEXO II****UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PAMPA****TITULO: TECNICO UNIVERSITARIO EN SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS DE
ORIGEN ANIMAL.****PLAN DE ESTUDIOS**

COD.	ASIGNATURAS	DED.	CARGA HORARIA SEMANAL	CARGA HORARIA TOTAL	CORRELA- TIVIDAD
------	-------------	------	-----------------------------	---------------------------	---------------------

PRIMER AÑO

01	Biología	1° C	3	51	-
02	Biofísica	1° C	6	102	-
03	Matemática	1° C	5	85	-
04	Química Inorgánica y Orgánica	1° C	6	102	-
05	Anátomo-Fisiología Animal	1° C	3	51	-
06	Estadística Aplicada	1° C	3	51	-
07	Química Biológica y Analítica	2° C	6	102	04
08	Microbiología y Parasitología General	2° C	6	102	01-02-05
09	Introducción a la Teoría de la Empresa	2° C	5	85	03
10	Introducción a la Higiene y Conservación de los Alimentos de Origen Animal	2° C	3	51	01-02-05
11	Química de los Alimentos de Origen Animal	2° C	6	102	01-02-04 05
12	Alteraciones de los Alimentos de Origen Animal	2° C	3	51	01-02-04 05-06

SEGUNDO AÑO

13	Microbiología y Parasitología de los Alimentos de Origen Animal	1° C	3	51	08
14	Análisis de los Alimentos de Origen Animal	1° C	6	102	07-08-10 11-12
15	Conservación de los Alimentos de Origen Animal	1° C	6	102	07-08-10 11-12
16	Industrias de Alimentos de Origen Animal	1° C	3	51	09



*Ministerio de Educación, Ciencia
y Tecnología*

17	Comercialización de Alimentos de Origen Animal	1° C	6	102	09
18	Computación I	1° C	3	51	03-06
19	Procesos de Elaboración I	2° C	6	102	07-10-11
20	Legislación y Control de Calidad	2° C	5	85	13-14-15 16
21	Procesos de Elaboración II	2° C	5	85	07-10-11
22	Procesos de Elaboración III	2° C	5	85	07-10-11
23	Planeamiento y Gestión de Proyectos de Industrias de Alimentos de Origen Animal	2° C	5	85	14-15-16 17-18
24	Computación II	2° C	3	51	17-18-19

TERCER AÑO

25	PRACTICAS ESPECIFICAS I (Industrias Frigoríficas-Industrias Lácteas)	1° C	4*	64	13-14-15 17-18-19 20-21-22- 23-24
26	PRACTICAS ESPECIFICAS II (Fábrica de Chacinados y Producción de la Pesca-Control de Calidad en Centros Productores y Expendedores de Alimentos)	1° C	4 *	64	13-14-15 17-18-19 20-21-22 23-24

NOTA:

* La distribución horaria semanal podrá modificarse de acuerdo al tipo de actividad.

CARGA HORARIA TOTAL: 2015 HORAS.