



RESOLUCION Nº.....**491**.....



*Ministerio de Educación, Ciencia
y Tecnología*

BUENOS AIRES, 30 SET 2003

VISTO el Expediente N° 7699/01 (5 cuerpos) del registro del entonces MINISTERIO DE EDUCACIÓN por el cual la UNIVERSIDAD DEL CENTRO EDUCATIVO LATINOAMERICANO solicita el otorgamiento del reconocimiento oficial y la validez nacional para el título de TÉCNICO UNIVERSITARIO EN ALIMENTOS, según lo aprobado por las Resoluciones del Rectorado de fechas 21 de agosto de 2001 y 6 de setiembre de 2002, y

CONSIDERANDO:

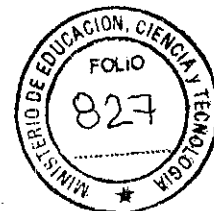
Que de acuerdo con las previsiones del artículo 28, inciso a) de la Ley de Educación Superior N° 24.521, una de las funciones básicas de las instituciones universitarias es la formación de profesionales, docentes y técnicos, capaces de actuar con solidez profesional, atendiendo a las demandas individuales 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 instituciones universitarias 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 la Universidad peticionante cuenta en la actualidad con autorización provisoria para funcionar, motivo por el cual conforme a lo establecido por el artículo 64, inciso b) de la Ley N° 24.521 y el artículo 17 del Decreto N°576/96, compete a este Ministerio resolver sobre la aprobación del plan de estudios mencionado.

Que asimismo, corresponde a este Ministerio decidir sobre el reconocimiento oficial y la consecuente validez nacional del título propuesto, conforme a lo previsto por el artículo 41 de la Ley N° 24.521.

Que en el proceso de evaluación del plan de estudios correspondiente a dicho título, se dio intervención al CONSEJO DE RECTORES DE UNIVERSIDADES



*Ministerio de Educación, Ciencia
y Tecnología*

PRIVADAS, y se recabó la opinión del DEPARTAMENTO DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍA de la UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES, formulando algunas observaciones al proyecto, las que han sido tomadas en cuenta por la Universidad.

Que en consecuencia, habiéndose cumplido con los procedimientos establecidos por la normativa vigente en la materia y no encontrándose el título de que se trata comprendido en la nómina prevista en el artículo 43 de la Ley Nº 24.521, corresponde otorgar la autorización para la creación de la carrera de TECNICATURA UNIVERSITARIA EN ALIMENTOS y el reconocimiento oficial al título de TÉCNICO UNIVERSITARIO EN ALIMENTOS, a expedir por la UNIVERSIDAD DEL CENTRO EDUCATIVO LATINOAMERICANO, sin perjuicio de que oportunamente este título pueda ser incorporado a la nómina del citado artículo 43 y deba cumplirse en esa instancia con las exigencias y condiciones que correspondan.

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

Que las facultades para dictar el presente acto resultan de lo dispuesto por el artículo 41 de la Ley Nº 24.521 y del inciso 14), artículo 23 quater de la Ley de Ministerios (texto ordenado por Decreto Nº 438/92), modificada por las Leyes Nros. 24.190 y 25.233 y por los Decretos Nros. 1343 del 24 de octubre de 2001, 1454 del 8 de noviembre de 2001 y 355 del 21 de febrero de 2002.

Por ello y atento a lo aconsejado por la SECRETARÍA DE POLÍTICAS UNIVERSITARIAS

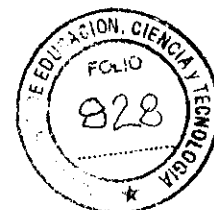
EL MINISTRO DE EDUCACIÓN, CIENCIA Y TECNOLOGÍA

RESUELVE:

ARTÍCULO 1º.- Autorizar a la UNIVERSIDAD DEL CENTRO EDUCATIVO LATINOAMERICANO a crear la carrera de TECNICATURA UNIVERSITARIA EN ALIMENTOS con el fin de expedir el título de TÉCNICO UNIVERSITARIO EN ALIMENTOS.



*Ministerio de Educación, Ciencia
y Tecnología*



ARTÍCULO 2º.- Otorgar reconocimiento oficial y su consecuente validez nacional al título de TÉCNICO UNIVERSITARIO EN ALIMENTOS a expedir por la UNIVERSIDAD DEL CENTRO EDUCATIVO LATINOAMERICANO, conforme al plan de estudios y duración de la respectiva carrera que se detallan en el Anexo I de la presente resolución.

ARTÍCULO 3º.- Considerar como actividades para las que tienen competencia los poseedores de este título, a las propuestas por la Universidad como "Alcances del Título" y que como Anexo II se incorporan a esta Resolución.

ARTÍCULO 4º.- El reconocimiento oficial y la validez nacional que se otorgan al título mencionado en el artículo 1º, quedan sujetos a las exigencias y condiciones que corresponda cumplir en el caso de que el mismo sea incorporado a la nómina de títulos que requieran el control específico del Estado, según lo dispuesto por el artículo 43 de la Ley Nº 24.521.

ARTÍCULO 5º.- Regístrese, comuníquese y archívese.

RESOLUCION Nº.....



Ministerio de Educación, Ciencia
y Tecnología

RESOLUCION N°.....

491



ANEXO I

UNIVERSIDAD DEL CENTRO EDUCATIVO LATINOAMERICANO
CARRERA: TECNICATURA UNIVERSITARIA EN ALIMENTOS

PLAN DE ESTUDIOS

PRIMER AÑO

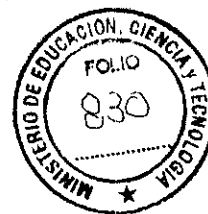
Asignatura	Régimen	Horas Semanales	Horas Totales
Algebra	Cuatrimestral	6	96
Análisis Matemático I	Cuatrimestral	6	96
Química General	Cuatrimestral	6	96
Biología	Cuatrimestral	6	96
Análisis Matemático II	Cuatrimestral	6	96
Física I	Cuatrimestral	6	96
Química Inorgánica	Cuatrimestral	6	96
Dibujo Técnico	Anual	3	96
Informática I	Anual	3	96
Inglés I	Anual	3	96

Total de Horas de 1er. año: 960

SEGUNDO AÑO

Asignatura	Régimen	Horas Semanales	Horas Totales
Química Analítica I	Cuatrimestral	6	96
Física II	Cuatrimestral	6	96
Química Orgánica I	Cuatrimestral	6	96
Termodinámica	Cuatrimestral	6	96
Química Analítica II	Cuatrimestral	6	96
Fisicoquímica	Cuatrimestral	6	96
Química Orgánica II	Cuatrimestral	6	96
Electrotecnia	Cuatrimestral	6	96
Introducción al Pensamiento Crítico	Anual	3	96
Informática II	Anual	3	96
Inglés II	Anual	3	96

Total de Horas de 2do. año: 1056



*Ministerio de Educación, Ciencia
y Tecnología*

TERCER AÑO

Asignatura	Régimen	Horas Semanales	Horas Totales
Química Biológica	Cuatrimstral	6	96
Fenómenos de Transporte	Cuatrimstral	6	96
Ingeniería de Instalaciones	Cuatrimstral	6	96
Microbiología General	Cuatrimstral	6	96
Estadística	Cuatrimstral	6	96
Operaciones Unitarias I	Cuatrimstral	6	96
Nutrición	Cuatrimstral	6	96
Microbiología de los Alimentos	Cuatrimstral	6	96
Ética y Deontología Profesional	Anual	3	96
Inglés III	Anual	3	96

Total de Horas de 3er. año: 960

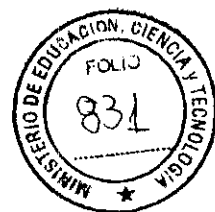
Total de Horas: 2.976

TÍTULO: TÉCNICO UNIVERSITARIO EN ALIMENTOS

ABD.



*Ministerio de Educación, Ciencia
y Tecnología*



ANEXO II

ALCANCES PROPUESTOS POR LA UNIVERSIDAD DEL CENTRO EDUCATIVO LATINOAMERICANO PARA EL TÍTULO DE TÉCNICO UNIVERSITARIO EN ALIMENTOS.

- Colaborar con profesionales idóneos de las empresas alimentarias y de las Instituciones Gubernamentales y Civiles en el control de las operaciones intervinientes en los procesos industriales de fabricación, transformación y/o fraccionamiento y envasados de los productos alimenticios en la legislación vigente.
- Participar en las tareas de desarrollo de proyectos referidos a sistemas de procesamiento, instalaciones, maquinarias y equipamiento destinados a la industria alimentaria, dirigidos por Ingenieros u otros profesionales del área.
- Aconsejar en la determinación de la causalidad de efectos no deseados y sobre su corrección, como parte del control de calidad de las materias primas a procesar, los productos en elaboración y de los productos elaborados, en la industria alimentaria.
- Actuar como auxiliar del Ingeniero en Tecnología de los Alimentos u otros profesionales del área alimentaria, en las situaciones laborales en que este último lo requiera, tales como:
 - Proyecto, cálculo y control de instalaciones, maquinarias y equipamientos.
 - Control de operaciones intervinientes en los procesos industriales.
 - Diseño, implementación y control de sistemas de procesamiento industrial.
 - Establecimiento de normas operativas correspondientes a las diferentes etapas de los procesos.
 - Estudios de factibilidad vinculados con la industria alimentaria.
 - Realización de asesoramientos, peritajes y arbitrajes, relacionados con la industria alimentaria.
 - Estudios relativos a saneamiento ambiental, seguridad e higiene en la industria alimentaria.
- Contribuir en el asesoramiento de quienes participan en la cadena alimentaria sobre las necesidades de generar hábitos higiénicos sanitarios, haciendo respetar los mismos, cumplimentando la legislación vigente, colaborando de este modo en la prevención de la salud.

ABD.