



ACUERDO PLENARIO N° 248

VISTO lo solicitado por el CONSEJO INTERUNIVERSITARIO NACIONAL mediante Resolución CE 1548/20 y lo aconsejado por la Comisión de Asuntos Académicos mediante Despacho N° 208, y

CONSIDERANDO:

Que mediante la resolución mencionada el CIN solicita se atribuyan actividades profesionales reservadas a los títulos de Licenciado en Ciencias y Tecnología de los Alimentos/ Licenciado en Ciencia y Tecnología de Alimentos/Licenciado en Tecnología de los Alimentos incluidos dentro del régimen del art. 43 LES por Resolución Ministerial N° 2646/19.

Que la Comisión de Asuntos Académicos se abocó al análisis del tema y encuentra que las actividades propuestas son consistentes con las que determinaron la inclusión en dicho régimen.

Que consecuentemente, corresponde hacer lugar a lo solicitado.

Por ello, en ejercicio de las facultades conferidas por el artículo 43 de la Ley de Educación Superior

EL CONSEJO DE UNIVERSIDADES

ACUERDA:

ARTICULO 1°.- Aprobar las actividades reservadas a los títulos de Licenciado en Ciencias y Tecnología de los Alimentos/ Licenciado en Ciencia y Tecnología de Alimentos/Licenciado en Tecnología de los Alimentos que obran como Anexo del presente.

ARTICULO 2°.- Regístrese, gírese al MINISTERIO DE EDUCACIÓN para la prosecución de su trámite y archívese.



ANEXO

**ACTIVIDADES PROFESIONALES RESERVADAS A LOS TITULOS DE
LICENCIADO EN CIENCIAS Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS/
LICENCIADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS/LICENCIADO EN
TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS**

- 1.- Diseñar y planificar la formulación de productos alimenticios para el consumo humano.
2. Diseñar, planificar, dirigir y supervisar la elaboración, fraccionamiento, conservación y envasado de productos alimenticios para consumo humano.
- 3.- Dirigir las actividades de análisis y ensayos de materias primas y productos alimenticios elaborados y certificar las técnicas, condiciones operativas y resultados.
- 4.- Diseñar, dirigir, supervisar y auditar, a partir de la transformación de materias primas, la implementación de sistemas de gestión de calidad e inocuidad alimentaria en establecimientos de elaboración, fraccionamiento, conservación y comercialización de productos alimenticios para consumo humano.
- 5.- Proyectar y dirigir lo referido a la seguridad e higiene y control del impacto ambiental en lo concerniente a su intervención.



República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional

Hoja Adicional de Firmas
Informe gráfico

Número:

Referencia: ACUERDO PLENARIO N° 248 - ALIMENTOS

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 2 pagina/s.