



República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional

1983/2023 - 40 AÑOS DE DEMOCRACIA

Resolución

Número:

Referencia: RM EX-2018-12479452-APN-DD#ME - APROBAR CONTENIDOS LICENCIATURA EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS, LICENCIATURA EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS y LICENCIATURA EN TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

VISTO lo dispuesto por los artículos 43 y 46 inciso b) de la Ley de Educación Superior N°24.521, los Acuerdos Plenarios del CONSEJO DE UNIVERSIDADES N° 189 de fecha 19 de junio de 2019 y N° 263 del 10 de octubre de 2023 y las Resoluciones Ministeriales N° 1051 del 4 de abril de 2019, N° 2646 del 4 de septiembre del 2019 y N° 1514 del 6 de mayo de 2021; la Resolución CE N° 1658 del 13 de diciembre de 2021, el Expediente N° EX-2018-12479452-APN-DD#ME, y

CONSIDERANDO:

Que el artículo 43 de la Ley de Educación Superior establece que los planes de estudios de carreras correspondientes a profesiones reguladas por el Estado, cuyo ejercicio pudiera comprometer el interés público, poniendo en riesgo de modo directo la salud, la seguridad o los bienes de los habitantes, deben tener en cuenta –además de la carga horaria mínima prevista por el artículo 42 de la misma norma- los contenidos curriculares básicos y los criterios sobre intensidad de la formación práctica que establezca el MINISTERIO DE EDUCACIÓN en acuerdo con el CONSEJO DE UNIVERSIDADES.

Que el Ministerio debe fijar, asimismo, con acuerdo del CONSEJO DE UNIVERSIDADES, las actividades profesionales que quedan reservadas a quienes hayan obtenido un título comprendido en la nómina del artículo 43.

Que se prevé también, que dichas carreras deben ser acreditadas periódicamente por la COMISIÓN NACIONAL DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN UNIVERSITARIA (CONEAU) o por entidades privadas constituidas con ese fin (artículo 43, inciso b, Ley N° 24.521), de conformidad con los estándares que establezca el MINISTERIO DE EDUCACIÓN en consulta con el CONSEJO DE UNIVERSIDADES (art. 46, inciso b, Ley N° 24.521).

Que por las Resoluciones Ministeriales N° 2646 del 9 de septiembre del 2019, N° 1514 del 6 de mayo de 2021 se declaró incluido en la nómina del artículo 43 de la Ley de Educación Superior N° 24.521 a los títulos de

LICENCIADO/A EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, LICENCIADO/A EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS Y LICENCIADO/A EN TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS.

Que asimismo, mediante Resolución 1514 del 6 de mayo de 2021, se procedió a rectificar un error material en la denominación de las carreras incluidas en el régimen del artículo 43 de la Ley de Educación Superior N° 24.521 y a aprobar las actividades profesionales reservadas a los títulos correspondientes a las carreras de LICENCIATURA EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS, LICENCIATURA EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS y LICENCIATURA EN TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS.

Que por la Resolución Ministerial N° 1051 de fecha 4 de abril de 2019 que pone en vigencia el Acuerdo Plenario del CONSEJO DE UNIVERSIDADES N° 178 de fecha 11 de diciembre de 2018, que aprobó el “Documento de Estándares de Aplicación General para la Acreditación de Carreras de Grado”.

Que consecuentemente el CONSEJO DE UNIVERSIDADES se avocó al análisis de los documentos requeridos por el artículo 43 de la Ley de Educación Superior N° 24.521 respecto al título de mención.

Que para ello tuvo en cuenta el documento producido por el CONSEJO INTERUNIVERSITARIO NACIONAL mediante Resolución CE N° 1658 del 13 de diciembre de 2021.

Que luego de un profundo análisis de todos los aspectos que integró el documento sometido a estudio, el CONSEJO DE UNIVERSIDADES llegó a definir los Contenidos Curriculares Básicos, la Carga Horaria Mínima, los Criterios sobre Intensidad de la Formación Práctica, Actividades Profesionales Reservadas y los Estándares para la Acreditación de la carrera de que se trata en su reunión plenaria del 10 de octubre de 2023, mediante Acuerdo Plenario N° 263.

Que en cuanto a la definición de los Contenidos Curriculares Básicos cuya aprobación se trata– entendidos como aquellos que las carreras deberán cumplir por ser considerados esenciales para que el título sea reconocido con vistas a la validez nacional -, se adoptó una matriz de la cual derivan lineamientos curriculares y planes de estudios diversos, en la que los contenidos integran la información conceptual y teórica considerada imprescindible y las actividades para las cuales se desea formar; dejándose espacio para que cada institución elabore el perfil del profesional deseado.

Que frente a la necesidad de definir las actividades profesionales que deben quedar reservadas a los títulos correspondientes a las carreras de LICENCIATURA EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS, LICENCIATURA EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS y LICENCIATURA EN TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS y, considerando la situación de otras titulaciones ya incluidas en el régimen del artículo 43 de la Ley de Educación Superior N° 24.521 o que pudieran serlo en el futuro con las cuales pudiera existir –eventualmente- una superposición de actividades, corresponde aplicar el criterio general adoptado por el CONSEJO DE UNIVERSIDADES respecto del tema, declarando que la nómina de actividades profesionales reservadas a quienes obtengan el título respectivo se fija sin perjuicio de que otros títulos puedan compartir algunas de las mismas. Así lo dispuso el Acuerdo Plenario CU N° 51.

Que del mismo modo corresponde tener presentes los avances que puedan lograrse en el proceso de integración regional, los que podrían hacer necesaria una revisión de los documentos que se aprueben en esta instancia, a fin de hacerlos compatibles con los acuerdos que se alcancen en el ámbito del MERCOSUR EDUCATIVO.

Que de acuerdo con ello y teniendo presentes los avances que pudieran producirse en la materia, así como la eventual incorporación de instituciones universitarias nacionales a procesos experimentales en el ámbito regional

y/o internacional, también aconsejó introducir una previsión que contemplara dos aspectos: la necesidad de revisar los documentos aprobados según lo exijan los avances internacionales, y el reconocimiento –en los procesos de acreditación- de situaciones excepcionales que pudieran surgir de la incorporación de algunas carreras a experiencias piloto de compatibilización curricular.

Que, por ello, también en su interpretación y aplicación deben tenerse en cuenta los principios de autonomía y libertad de enseñanza.

Que, por tratarse de la primera aplicación del nuevo régimen a esta carrera, la misma debe realizarse gradualmente, especialmente durante un período de transición en el que puedan contemplarse situaciones eventualmente excepcionales.

Que la DIRECCIÓN GENERAL DE ASUNTOS JURÍDICOS ha emitido el dictamen de su competencia.

Que la SECRETARÍA DE POLÍTICAS UNIVERSITARIAS ha tomado la debida intervención.

Que la presente medida se dicta en uso de las atribuciones conferidas por los artículos 42, 43 y 46 inc. b) de la Ley de Educación Superior N° 24.521.

Por ello,

EL MINISTRO DE EDUCACIÓN

RESUELVE:

ARTÍCULO 1º.- Aprobar los Contenidos Curriculares Básicos, la Carga Horaria Mínima, los Criterios de Intensidad de la Formación Práctica, los Estándares para la Acreditación y las Actividades Profesionales Reservadas para los títulos correspondientes a las carreras de LICENCIATURA EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS, LICENCIATURA EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS y LICENCIATURA EN TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS que obran como Anexo I (IF-2023-128109333-APN-SECPU#ME), Anexo II (IF-2023-128110408-APN-SECPU#ME), Anexo III (IF-2023-128110969-APN-SECPU#ME), Anexo IV (IF-2023-128111900-APN-SECPU#ME) y Anexo V (IF-2023-128113397-APNSECPU#ME) de la presente Resolución.

ARTÍCULO 2º.- En la aplicación de los Anexos aludidos que efectúen las distintas instancias, se deberá interpretarlos atendiendo especialmente a los principios de autonomía y libertad de enseñanza, procurando garantizar el necesario margen de iniciativa propia de las instituciones universitarias, compatible con el mecanismo previsto por el artículo 43 de la Ley de Educación Superior N° 24.521.

ARTÍCULO 3º.- Establécese un plazo máximo de DOCE (12) meses para que los establecimientos universitarios adecuen sus carreras de grado LICENCIATURA EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS, LICENCIATURA EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS y LICENCIATURA EN TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS a las disposiciones precedentes. Durante dicho período sólo se podrán realizar convocatorias de presentación voluntaria para la acreditación de dichas carreras. Vencido el mismo, podrán realizarse las convocatorias de presentación obligatoria.

ARTÍCULO 4º.- Los documentos aprobados por la presente deberán ser revisados a fin de introducir las

modificaciones que resulten necesarias de acuerdo a los avances que se produzcan en la materia en el ámbito del MERCOSUR EDUCATIVO.

ARTÍCULO 5º.- En la aplicación que se realice de los documentos aprobados deberá tenerse especialmente en cuenta las situaciones excepcionales que pudieran derivarse de la participación de algunas de las carreras o instituciones que las imparten en procesos experimentales de compatibilización curricular, en el ámbito internacional.

ARTÍCULO 6º.- Sin perjuicio del cumplimiento de otras normas legales o reglamentarias aplicables al caso, la oferta de cursos completos o parciales de alguna carrera correspondiente al título mencionado en el artículo 1º que estuviere destinada a instrumentarse total o parcialmente fuera de la sede habilitada de la institución universitaria, será considerada como una nueva carrera.

ARTÍCULO 7º.- Los Anexos aprobados por el artículo 1º serán de aplicación estricta a partir de la fecha a todas las solicitudes de reconocimiento oficial y consecuente validez nacional que se presenten para nuevas carreras correspondientes al título de mención. Dicho reconocimiento oficial se otorgará previa acreditación por parte del organismo acreditador, no pudiendo iniciarse las actividades académicas hasta que ello ocurra.

ARTICULO 8º.- Comuníquese, publíquese, dese a la DIRECCIÓN NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL, y cumplido, archívese.



República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional
1983/2023 - 40 AÑOS DE DEMOCRACIA

Anexo

Número:

Referencia: ANEXO I - Contenidos Curriculares Básicos - Lic. en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Lic. en Ciencia y Tecnología de Alimentos y Lic. en Tecnología de los Alimentos

ANEXO I

CONTENIDOS CURRICULARES BÁSICOS PARA LA CARRERA LICENCIATURA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, LICENCIATURA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS Y LICENCIATURA EN TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Los contenidos curriculares básicos constituyen una matriz básica y sintética de la que se pueden derivar lineamientos curriculares y planes de estudio diversos.

Esta formulación de contenidos básicos no prescribe unidades curriculares, sean estas asignaturas, cursos, seminarios, talleres, etc. ni indica formas de organización del plan de estudios. Estas serán determinadas para la carrera por cada Universidad.

El presente Anexo establece exclusivamente Contenidos Curriculares que respaldan las Actividades Reservadas y se presentan organizados en dos bloques. Conforman un corpus esencial común a las diferentes titulaciones que integran el grupo de carreras abarcadas por las mismas actividades profesionales reservadas. Estos contenidos deberán estar presentes en los planes de estudio bajo la forma de organización curricular que cada universidad decida.

CONTENIDOS CURRICULARES BÁSICOS POR BLOQUE

Bloque de fundamentos

Números enteros, racionales, reales. Sistemas de ecuaciones lineales. Funciones: conceptos, aplicaciones y propiedades. Vectores. Límite, derivadas e integrales.

Estadística descriptiva. Probabilidad. Distribución de las probabilidades más importantes. Muestreo. Inferencias estadísticas. Estimadores. Pruebas de hipótesis. Regresión y correlación. Diseño de experimentos y análisis de varianza.

Sistemas de medición. Magnitudes físicas. Unidades. Estática. Cinemática. Dinámica. Trabajo y energía. Mecánica de los fluidos. Electricidad y magnetismo.

Óptica.

Sistemas materiales. Estados de la materia. Soluciones. Estructura atómica. Unión química. Propiedades periódicas. Compuestos químicos. Ecuaciones. Equilibrio químico. Introducción a la Electroquímica. Termoquímica. Cinética química. Elementos de termodinámica. Nociones de adsorción y coloides.

Compuestos orgánicos: estructura y propiedades. Enlaces. Isomería química. Grupos funcionales, Clasificación, Características generales, reacciones y aplicaciones.

Aplicaciones de equilibrios químicos. Introducción a los métodos no instrumentales e instrumentales de análisis cuali y cuantitativos. Métodos separativos.

Principios de la termodinámica. Tratamiento termodinámico del equilibrio químico. Termodinámica de sistemas reales. Nociones fundamentales de fenómenos de superficie. Cinética química.

La célula. Citología, morfología y función celular. Estructuras extra-celulares.

Diferenciación y especialización celular. Niveles de organización de los seres vivos. Grandes grupos taxonómicos. Conceptos básicos de metabolismo y funciones celulares. División celular y reproducción. Bases moleculares de la herencia. Evolución biológica. Código genético: conceptos básicos de la manipulación de organismos vivos.

Bioquímica estructural. Estudio de biomoléculas: hidratos de carbono, aminoácidos, proteínas, lípidos y ácidos nucleicos. Estructuras y funciones. Enzimas y coenzimas. Bioenergética. Metabolismo y biosíntesis de las biomoléculas. Regulación e integración metabólica. Oxidaciones biológicas. Nociones de fotosíntesis.

Clasificación, taxonomía e identificación microbiana. Fisiología, nutrición y metabolismo microbiano. Crecimiento y muerte de los microorganismos. Ecología microbiana. Genética y manipulación de microorganismos.

Bloque de formación profesional

Macro y micro componentes de los alimentos. Propiedades físicas, químicas y biológicas. Sistemas alimentarios. Macromoléculas de interés en alimentos. Nociones de propiedades funcionales.

Análisis de alimentos. Adulteraciones, alteraciones y contaminantes. Métodos físicos, químicos y biológicos. Análisis sensorial.

Toxicología alimentaria.

Microorganismos relacionados con la inocuidad, el deterioro y la elaboración de alimentos. Parásitos transmitidos por alimentos. Enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs). Métodos de análisis.

Calidad nutricional de alimentos. Macro y micronutrientes. Tablas de composición nutricional. Alimentos para regímenes especiales. Alergias e intolerancias alimentarias.

Balance de materia y energía. Operaciones y procesos unitarios de transferencia de cantidad de movimiento, de materia y de calor. Operaciones combinadas.

Diseño y etapas del desarrollo de productos alimenticios.

Conservación de alimentos por métodos físicos, químicos y biológicos. Propiedades y funciones de aditivos. Envases.

Tecnologías aplicadas para la obtención, industrialización y valorización de cadenas productivas. Control de procesos.

Conceptos básicos de biotecnología alimentaria.

Introducción al tratamiento y gestión de residuos y efluentes.

Normativas alimentarias obligatorias y facultativas nacionales e internacionales.

Sistemas de gestión de la higiene, inocuidad y calidad alimentaria. Auditoría.

Herramientas para la mejora de la calidad.

Introducción a la seguridad y salud ocupacional.

Legislación ambiental

Conceptos básicos de mercado y comercialización.

Contexto histórico y social del problema de la alimentación. Conceptos de seguridad alimentaria. Desarrollo profesional.

Procesos metodológicos de investigación y desarrollo en ciencia y tecnología de alimentos

Los contenidos de ambos bloques no especifican una secuencia fija. Los contenidos podrán distribuirse y secuenciarse de modos variados en consistencia con los criterios que adopte cada universidad para su propuesta curricular.



República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional
1983/2023 - 40 AÑOS DE DEMOCRACIA

Anexo

Número:

Referencia: ANEXO II - Carga Horaria Mínima - Lic. en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Lic. en Ciencia y Tecnología de Alimentos y Lic. en Tecnología de los Alimentos

ANEXO II

**CARGA HORARIA MÍNIMA PARA LA CARRERA LICENCIATURA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS,
LICENCIATURA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS Y LICENCIATURA EN TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS**

Distribución de carga horaria		HORAS TOTALES MÍNIMAS (horas reloj)
Formación común	Bloque de fundamentos	750
	Bloque de formación profesional	1400
Horas según decisión de cada institución*		950
Total		3100

* Estas horas se podrán destinar tanto a la actualización, fortalecimiento y profundización de los contenidos de formación común, expresados en los contenidos mínimos, como a la definición de perfiles específicos y orientaciones propias de cada institución o titulación.



República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional
1983/2023 - 40 AÑOS DE DEMOCRACIA

Anexo

Número:

Referencia: ANEXO III - Criterios de Intensidad de la Formación Práctica - Lic. en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Lic. en Ciencia y Tecnología de Alimentos y Lic. en Tecnología de los Alimentos

ANEXO III

CRITERIOS DE INTENSIDAD DE LA FORMACIÓN PRÁCTICA PARA LA CARRERA LICENCIATURA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, LICENCIATURA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS Y LICENCIATURA EN TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Distribución y carga horaria mínima asignada a la Formación práctica (horas reloj)	
Bloque de fundamentos	300
Bloque de formación profesional	750
Horas según decisión de cada institución	300
Total de horas de formación práctica	1350

La formación común, tanto en relación con el bloque de fundamentos como con el bloque de formación profesional incluirá un adecuado balance entre formación teórica y práctica, con especial énfasis en la comprensión y resolución de problemas propios de la ciencia y/o tecnología de los alimentos con posibilidades de aplicación directa a través de trabajos de campo a diferente escala, laboratorios o sistemas de simulación, entre otros posibles.

Dentro de las horas de práctica del bloque de formación profesional técnica, **al menos 150 horas** estarán destinadas a una

actividad de integración y sistematización de los conocimientos adquiridos y las capacidades desarrolladas por los y las estudiantes a lo largo de la carrera, contribuyendo a la transición entre la fase formativa y la inserción laboral.

Dentro de las horas establecidas según decisión institucional, la intensidad de la formación práctica podrá incluir propuestas de formación que vinculen la práctica con el saber teórico en la formulación de proyectos de trabajo que atiendan al contexto local, regional, nacional y/o global, así como oportunidades de inserción en ambientes de producción, laborales o proyectos de investigación.

La formación práctica de los Licenciados puede incluir actividades de resolución de problemas reales o hipotéticos y/o la producción de material escrito, el desarrollo de trabajo experimental de laboratorio, taller y/o campo, la generación de informes técnicos/legales, la evaluación y supervisión de actividades experimentales y de campo, entre otras.

Las actividades prácticas se desarrollarán de acuerdo a los siguientes criterios:

- Las actividades de formación práctica deberán ser planificadas y realizadas bajo la supervisión docente, en forma congruente con los propósitos generales del currículo y el perfil del Licenciado que se desea formar y en correspondencia con el ejercicio profesional según los alcances de su titulación.
- En los trabajos de laboratorio y otros tipos de práctica, se debe promover el desarrollo de habilidades y destrezas que permitan hacer observaciones y determinaciones de los fenómenos físicos, químicos y biológicos, utilizando el método adecuado para seleccionar la información relevante y analizarla críticamente.
- En todas las actividades de formación práctica se deberá asegurar el cumplimiento de los principios éticos de la profesión.
- Toda experiencia de aprendizaje práctica deberá ser evaluada de acuerdo a las modalidades vigentes en la Universidad.



República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional

1983/2023 - 40 AÑOS DE DEMOCRACIA

Anexo

Número:

Referencia: ANEXO IV - Estándares para la Acreditación - Lic. en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Lic. en Ciencia y Tecnología de Alimentos y Lic. en Tecnología de los Alimentos

ANEXO IV

ESTÁNDARES PARA LA ACREDITACIÓN DE LA CARRERA LICENCIATURA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, LICENCIATURA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS Y LICENCIATURA EN TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

DIMENSIÓN I. Condiciones curriculares

I.1 Características del Documento Curricular y de los Programas

I.1.1 El Plan de estudios de la Carrera contiene fundamentación, propósitos, objetivos, perfil del egresado, requisitos de cursado, criterios de admisión y de egreso y alcances del título.

I.1.2 Los programas o planificación de las asignaturas u otras unidades equivalentes explicitan objetivos, contenidos, descripción de las actividades teóricas y prácticas, bibliografía, metodologías de enseñanza, carga horaria y formas de evaluación.

I.2 Características de la formación

I.2.1 Las actividades de formación incluyen prácticas que podrán desarrollarse en ámbitos diversos, dentro o fuera de la universidad, en el sector público o privado, tales como laboratorios, gabinetes informáticos, centros de documentación e información, centros de investigación, ámbitos comunitarios, establecimientos productivos y otros relacionados con el campo profesional, de acuerdo con las normas vigentes en cada institución.

I.2.2 El desarrollo de las actividades curriculares incluyen resolución de problemas, reales o hipotéticos, en los que se apliquen los conocimientos de fundamentos y formación profesional.

I.3 Evaluación del currículum y su desarrollo

I.3.1 Existen mecanismos, instancias o actividades institucionalizadas responsables del seguimiento de la implementación del plan de estudios y su revisión periódica.

I.3.2 Los contenidos de los programas o planificación de los espacios curriculares son actualizados y evaluados periódicamente por la Universidad.

DIMENSIÓN II. Condiciones para la actividad docente

II.1 Cuerpo académico: selección, ingreso, permanencia y promoción

II.1.1 Existen mecanismos para la selección, ingreso, permanencia y promoción en cargos docentes, en conformidad con las normas de la institución.

II.2 Conformación del cuerpo académico en relación con los requerimientos de las actividades de formación

II.2.1 La carrera demuestra que el cuerpo académico es suficiente en número, composición y dedicación para atender las actividades de formación previstas de acuerdo a su grado de desarrollo.

II.2.2 La carrera demuestra que el cuerpo académico en su conjunto posee un perfil pertinente para el desarrollo de las distintas actividades educativas planificadas.

II.3 Actividades de investigación y extensión

II.3.1 La carrera cuenta, por sí misma o como parte de una unidad mayor o asociada a otras instituciones, con políticas o mecanismos que promueven la participación de los/las docentes en actividades de investigación, desarrollo tecnológico, transferencia y extensión y/o la carrera cuenta con docentes que participan en proyectos de investigación, desarrollo tecnológico, transferencia y/o extensión.

II.4 Capacitación, actualización y/o perfeccionamiento docente

II.4.1 La carrera, por sí misma o como parte de una unidad mayor, tiene políticas institucionales que promueven la formación continua y actualización del cuerpo docente.

II.5 Infraestructura y recursos para las actividades de docencia y formación

II.5.1 La carrera por si misma o como parte de una unidad mayor justifica que dispone o tiene acceso a los recursos, insumos, tecnología e instalaciones necesarios para el desarrollo de las actividades curriculares, en el marco de los objetivos y/o Perfil Institucional de acuerdo con su grado de desarrollo.

II.5.2 La carrera demuestra que cuenta con acceso a ámbitos adecuados y habilitados por la institución, propios o en convenio con otras instituciones para el desarrollo de prácticas y de las actividades de integración y sistematización según lo previsto en el plan de estudios

DIMENSIÓN III. Condiciones para la actividad de los estudiantes

III.1 Regulaciones sobre la actividad académica de los/las estudiantes

III.1.1 La carrera cuenta, por sí misma o por ser parte de una unidad mayor, con normativas acerca de las condiciones de ingreso, permanencia, promoción y egreso de los/las estudiantes de carácter público y oportuno.

III.2 Acceso a sistemas de apoyo académico

III.2.1 La carrera cuenta, por sí misma o como parte de una unidad mayor, con mecanismos institucionalizados para el apoyo y orientación de los/las estudiantes.

III.2.2 Los/las estudiantes cuentan con acceso a bibliotecas, centros de información y otros ámbitos que apoyen sus actividades de formación.

III.3 Participación en proyectos de Investigación y/o Extensión

III.3.1 La carrera, por sí misma o como parte de una unidad mayor, cuenta con mecanismos y/o estrategias de promoción para la participación de estudiantes en actividades, proyectos o programas de investigación, extensión o vinculación relacionados con su formación. No incluye la incorporación de un parámetro numérico o proporción.

DIMENSIÓN IV. Condiciones de evaluación

IV.1 Definición de criterios y seguimiento de actividades de evaluación del aprendizaje

IV.1.1 La carrera, por sí misma o como parte de una unidad mayor, cuenta con procedimientos periódicos que permiten revisar las actividades de evaluación de los aprendizajes de los/las estudiantes y de la comunicación de los resultados.

IV.2 Análisis del avance, rendimiento y egreso de los/las estudiantes

IV.2.1 La carrera, por sí misma o como parte de una unidad mayor, cuenta con actividades, mecanismos o instancias para la sistematización de la información académica que permiten el análisis de avance, rendimiento y egreso de los/las estudiantes.

IV.3 Seguimiento de graduados

IV.3.1 La carrera, por sí misma o como parte de una unidad mayor, cuenta con acciones, mecanismos y/o instancias para obtener y analizar información de sus egresados, con el fin de evaluar los procesos de formación.

DIMENSIÓN V. Condiciones organizacionales

V.1 Propiedad, administración, uso o acceso a los ámbitos de enseñanza y de aprendizaje

V.1.1 La carrera garantiza, por sí misma o como parte de una unidad mayor, el acceso y el uso de todos los ámbitos de enseñanza y de aprendizaje mediante la propiedad, administración, tenencia o usufructo o por convenios interinstitucionales escritos que aseguren la disponibilidad.

V.2 Vinculación interinstitucional para docencia, investigación y extensión de la carrera

V.2.1 La carrera, por sí misma o como parte de una unidad mayor, mantiene o tiene acceso a convenios o acuerdos de cooperación interinstitucional para contribuir al desarrollo de sus actividades, proyectos o programas de docencia, investigación, extensión o vinculación.

V.3 Organización, coordinación y gestión académica de la carrera

V.3.1 La carrera cuenta con instancias de dirección, coordinación o gestión académica.

V.3.2 La carrera, por sí misma o como parte de una unidad mayor, tiene acceso a sistemas de información para la gestión académica y administrativa.



República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional

1983/2023 - 40 AÑOS DE DEMOCRACIA

Anexo

Número:

Referencia: ANEXO V - Actividades Profesionales Reservadas - Lic. en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Lic. en Ciencia y Tecnología de Alimentos y Lic. en Tecnología de los Alimentos

ANEXO V

ACTIVIDADES PROFESIONALES RESERVADAS AL TÍTULO DE LICENCIADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, LICENCIADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS Y 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

