



Ministerio de Cultura y Educación

RESOLUCION N° 603



BUENOS AIRES, 19 JUL 1996 ✓

VISTO el expediente N° 143/96 del registro de la UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PAMPA, mediante el cual la citada Universidad solicita el otorgamiento de validez nacional para el grado académico de ESPECIALISTA EN SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL, de acuerdo con la Resolución N°171/95 del Consejo Superior, y

CONSIDERANDO:

Que los Organismos Técnicos de este Ministerio han dictaminado favorablemente.

Que hasta tanto comience a desarrollar sus actividades la COMISION NACIONAL DE EVALUACION Y ACREDITACION UNIVERSITARIA en los términos fijados por el artículo 7° del Decreto N° 499/95, resulta necesario proceder al reconocimiento oficial y validez nacional de los títulos correspondientes a las carreras de postgrado.

Que de acuerdo con lo establecido por los artículos 41 y 42 de la Ley N° 24.521, y por los incisos 8, 10 y 11 del artículo 21 de la Ley de Ministerios - t.o.1992, es atribución del Ministerio de Cultura y Educación entender en la coordinación del sistema universitario, en el reconocimiento oficial y validez nacional de estudios y títulos y en la habilitación de títulos profesionales con validez nacional.

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

LA MINISTRA DE CULTURA Y EDUCACION

RESUELVE:

ARTICULO 1°.- Reconocer oficialmente y otorgar validez nacional al grado académico de ESPECIALISTA EN SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL que expide la UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PAMPA, cuyo plan de estudios que consta como Anexo de la presente Resolución, prevé una duración de TRES (3)

CE

W

MX
Luz

C



Ministerio de Cultura y Educación

cuatrimestres, con una asignación horaria de SEISCIENTAS CUARENTA Y OCHO (648) horas.

ARTICULO 2°.- El reconocimiento oficial y validez nacional otorgados en el artículo 1° de la presente Resolución quedan sujetos a la correspondiente acreditación de la COMISION NACIONAL DE EVALUACION Y ACREDITACION UNIVERSITARIA, conforme a lo establecido por el artículo 7° del Decreto N° 499/95.

ARTICULO 3°.- Regístrese, comuníquese y archívese.

EE
del

M

MS

hiz

MX

LIC. SUSANA BEATRIZ DECIBE
MINISTRA DE CULTURA Y EDUCACION

Tir. 1000 ejemplares de la presente Resolución y su texto original.
Bajo el sello de la Presidencia de la Comisión Nacional de Evaluación y Acreditación Universitaria.



Ministerio de Cultura y Educación



ANEXO

UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PAMPA

GRADO ACADÉMICO: ESPECIALISTA EN SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS
DE ORIGEN ANIMAL

PLAN DE ESTUDIOS

COD.	MODULOS	CARGA HORARIA TOTAL
------	---------	---------------------------

PRIMER CICLO

01	Necesidades alimentarias y calidad nutricional de los alimentos	8
02	Aspectos toxicológicos. Evaluación de la toxicidad	8
03	Los principales sistemas bioquímicos alimentarios. Comportamiento durante los tratamientos	16
04	Tratamientos de preservación: Físicos, químicos, etc.	80
05	Embalajes para productos alimentarios	08
06	Principios fundamentales de microbiología. Características de las bacterias, mohos, virus, etc.	8
07	Toxiinfecciones y otras afecciones transmitidas por alimentos Incidencia. Micotoxicosis. Virus. Toxinas animales e infestaciones parasitarias. Plantas venenosas. Envenenamiento químico	8
08	Agentes y mecanismo de deterioro de los alimentos. Alteraciones microbianas. Oxidación de los lípidos. Pardeamiento enzimático y no enzimático, etc.	8

GA
De
M
dy
dy



09	Alteración de las carnes. Productos lácteos. Huevos y ovoproductos Verduras y frutas. Cereales. Bebidas. Alimentos enlatados. Alimentos congelados	8
10	Calidad. La calidad y su evaluación. Análisis sensorial de los alimentos	16
11	Métodos de examen microbiológico	16
12	Diseño y construcción de la fábrica. Disposición de la fábrica	4
13	Diseño del equipo de procesado de alimentos	4
14	Limpieza y desinfección. Métodos	4
15	Aplicaciones prácticas. Eliminación de desechos. Higiene y aprendizaje del personal	4

SEGUNDO CICLO

01	Tecnología de la leche y productos lácteos	16
02	Diferentes métodos de conservación de la leche	16
03	Plantas industrializadoras de la leche y productos lácteos	24
04	Legislación	8
05	Inspección y tecnología de carnes. Procesamiento industrial	16
06	Inspección ante-mortem y post-mortem. Criterios sanitarios	16
07	Plantas industrializadoras de carnes y productos derivados	16
08	Tecnología de productos derivados, huevos y animales de caza	16
09	Tecnología de los productos pesqueros	16
10	Sistemas de captura. Barcos. Artes de pesca	16
11	Industrialización de los productos pesqueros	16
12	Evaluación de la calidad	16

EE
Jul
&

W
MS
lig
M

603



Ministerio de Cultura y Educación

13	Tecnología de alimentos hídricos. Agentes contaminantes químicos	16
14	Aditivos, conservadores, colorantes, hormonas, otros	16

TERCER CICLO

01	Calidad. Historia y definiciones	8
02	Calidad y aseguramiento de la calidad	32
03	Auditoría de un sistema de aseguramiento de la calidad	32
04	Análisis de riesgo y puntos críticos de control (HACCP)	32
05	Enfoque del HACCP. Análisis de riesgo y puntos críticos de control	32
06	Aplicación para los diferentes alimentos	32
07	Toxiinfecciones alimentarias. Aspectos epidemiológicos	32
08	Investigación de brotes	16

CARGA HORARIA TOTAL: 648 horas

RESOLUCION Nº 603

[Handwritten signatures and initials]