



Ministerio de Cultura y Educación

RESOLUCION N° 1336



BUENOS AIRES, 13 1998

VISTO el expediente N° 8.070-2/96 del registro del Ministerio de Cultura y Educación, por el cual la UNIVERSIDAD NACIONAL DE LANUS, solicita el otorgamiento de reconocimiento oficial y la validez nacional para los títulos de BROMATOLOGO, TECNICO UNIVERSITARIO EN PRODUCCION ALIMENTARIA y LICENCIADO EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS, según lo aprobado por Resolución de la Rectora Organizadora N° 077/97, y

CONSIDERANDO:

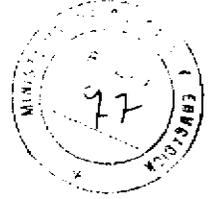
Que de conformidad con lo dispuesto por los artículos 29, incisos d) y e) y 42 de la Ley de Educación Superior N° 24.521, es facultad y responsabilidad exclusiva de las Instituciones Universitarias la creación de carreras de grado y la formulación y desarrollo de sus planes de estudio, así como la definición de los conocimientos y capacidades que tales títulos certifican y las actividades para las que tienen competencia sus poseedores, con las únicas excepciones de los supuestos de Instituciones Universitarias Privadas con autorización provisoria y los títulos incluidos en la nómina que prevé el artículo 43 de la Ley aludida, situaciones en las que se requiere un control específico del Estado.

Que por no estar en el presente, los títulos de que se trata, comprendidos 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 los planes de estudios respeten la carga horaria mínima fijada por este Ministerio en la Resolución Ministerial N° 6 del 13 de enero de 1997, sin perjuicio de que

AS
mf
Q
W
PO
sen.



RESOLUCION N°



Ministerio de Cultura y Educación

oportunamente, estos títulos puedan ser incorporados a la nómina que prevé el artículo 43 y deba cumplirse en esa instancia con las exigencias y condiciones que correspondan.

Que en consecuencia tratándose de una Institución Universitaria legalmente constituida; habiéndose aprobado la carrera respectiva por la Resolución de la Rectora Organizadora, ya mencionada, no advirtiéndose defectos formales en dicho trámite y respetando los planes de estudios la carga horaria mínima establecida en la Resolución Ministerial N°6/97, corresponde otorgar el reconocimiento oficial a los títulos ya enunciados que expide la UNIVERSIDAD NACIONAL DE LANUS, con el efecto consecuente de su validez nacional.

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 en los artículos 41 y 42 de la Ley N°24.521 y de los incisos 8), 10) y 11) del artículo 21 de la Ley de Ministerios -t.o. 1992.

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

LA MINISTRA DE CULTURA Y EDUCACION

RESUELVE:

ARTICULO 1°.- Otorgar reconocimiento oficial y su consecuente validez nacional a los títulos de BROMATOLOGO, TECNICO UNIVERSITARIO EN PRODUCCION ALIMENTARIA y LICENCIADO EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS, que expide la UNIVERSIDAD NACIONAL DE LANUS, con los planes de

Handwritten signatures and initials at the bottom of the page.



Ministerio de Cultura y Educación.



estudios y duración de la respectiva carrera que se detalla en el ANEXO II de la presente Resolución.

ARTICULO 2°.- Considerar como actividades para las que tienen competencias los poseedores de estos títulos, a las incluidas por la Universidad como "alcances del título" en el ANEXO I de la presente Resolución.

ARTICULO 3°.- El reconocimiento oficial y la validez nacional que se otorga a los títulos mencionados en el artículo 1°, queda sujeto a las exigencias y condiciones que corresponda cumplimentar en el caso de que los mismos sean incorporados a la nómina de títulos que requieran el control específico del Estado, según lo dispuesto en el artículo 43 de la Ley de Educación Superior.

ARTICULO 4°.- Regístrese, comuníquese y archívese.

Handwritten notes and signatures:
B
M
W
18
[Signature]

Lic. SUSANA BEATRIZ DECIBE
MINISTRA DE CULTURA Y EDUCACION

RESOLUCION N° 1338

36



RESOLUCION N° 1336

Ministerio de Cultura y Educación



ANEXO I

ALCANCES DEL TITULO DE BROMATOLOGO QUE EXPIDE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE LANUS

Son de competencia de los Bromatólogos las funciones ejercidas en las siguientes áreas:

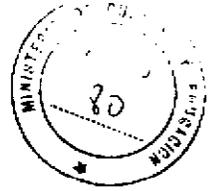
Análisis de Alimentos.

- Analizar la materia prima alimenticia, los productos semielaborados y los elaborados terminados, a fin de establecer su genuinidad y calidad, en vinculación con los requerimientos establecidos por el Código Alimentario Argentino y toda otra reglamentación bromatológica.
- Interpretar el resultado de los análisis de alimentos a la luz del Código Alimentario Argentino y de toda otra legislación bromatológica vigente.
- Determinar la calidad y composición normal en productos alimenticios de origen vegetal y animal y establecer los casos de fraude.
- Reconocer macro y microscópicamente los alimentos de origen vegetal y animal y los agentes patológicos que los afectan.
- Aplicar las técnicas microbiológicas en los análisis de alimentos para determinar su aptitud y calidad.
- Determinar contaminaciones de pesticidas en alimentos.
- Determinar calidad de agua potable.
- Analizar bebidas alcohólicas y analcohólicas.

PA
W
est



RESOLUCION N° 1336



Ministerio de Cultura y Educación

Inspección y Control de la manipulación de alimentos

- Actuar en la inspección de alimentos, en las etapas de elaboración, almacenamiento, transporte, comercialización y expendio, afin de verificar el cumplimiento de lo establecido en el Código Alimentario Argentino, y toda otra reglamentación bromatológica.

Higiene y Sanidad de los establecimientos elaboradores de alimentos

- Planificar, programar, proyectar y supervisar los aspectos atinentes a la sanidad e higiene de establecimientos vinculados con procesamiento, almacenaje, comercialización y expendio de productos alimenticios.
- Regentear los aspectos higiénicos de locales, equipos, máquinas, envases relacionados con los alimentos, durante los diversas etapas de elaboración.
- Determinar calidad de aguas industriales en sus distintas etapas de preparación y usos.
- Determinar eficiencia de tratamientos de aguas residuales.

ALCANCES DEL TITULO DE TECNICO UNIVERSITARIO EN PRODUCCION ALIMENTARIA QUE EXPIDE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE LANUS

- Colaborar en la aplicación de la tecnología en los distintos procesos de elaboración de alimentos.
- Colaborar en estudios de control de calidad.
- Colaborar en la evaluación del impacto medio-ambiental de los distintos procesos de producción de los alimentos.

PS
mf
w
s
p



RESOLUCION N° 1336



Ministerio de Cultura y Educación.

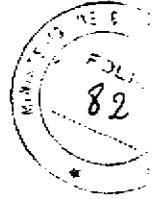
**ALCANCES DEL TITULO DE LICENCIADO EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE
LOS ALIMENTOS QUE EXPIDE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE LANUS**

- Realizar tareas de investigación y desarrollo de técnicas de fabricación, transformación, fraccionamiento y envasado de productos alimenticios, en industrias, laboratorios, institutos de investigación, etc.
- Realizar tareas de muestreo y todas las operaciones correspondientes al control de calidad de materias primas a procesar, productos en elaboración y productos elaborados en la industria alimentaria.
- Realizar la puesta en marcha y el seguimiento de las normas operativas en las distintas etapas del proceso de fabricación, conservación, almacenamiento y comercialización de alimentos, de acuerdo con los estándares vigentes a nivel nacional e internacional.
- Realizar tareas de asesoramiento en temas de saneamiento ambiental, seguridad industrial e higiene, derivados de la industria alimentaria.
- Asesorar en proyectos educativos sobre temas referidos a la industria alimentaria.
- Realizar tareas técnicas o de investigación en laboratorios, instituciones públicas o privadas relacionadas con la problemática de la alimentación.

Handwritten signatures and initials:
PR
[Signature]
[Signature]
[Signature]



Ministerio de Cultura y Educación.



ANEXO II

UNIVERSIDAD NACIONAL DE LANUS

TITULOS: BROMATOLOGO,
 TECNICO UNIVERSITARIO EN PRODUCCION ALIMENTARIA y
 LICENCIADO EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

PLAN DE ESTUDIOS

| COD. | ASIGNATURAS | DEDIC. | CARGA HORARIA SEMANAL | CARGA HORARIA TOTAL | CORRELATIVIDAD |
|------|-------------|--------|-----------------------|---------------------|----------------|
|------|-------------|--------|-----------------------|---------------------|----------------|

CICLO INTRODUCTORIO

| | | | | | |
|---|--|--|--|----|--|
| - | Introducción a la Problemática Universitaria | | | 30 | |
| - | Taller de Técnicas de Estudio | | | 30 | |
| - | Introducción a la Ciencia de los Alimentos | | | 60 | |

CICLO DE FORMACION BASICA

PRIMER CUATRIMESTRE

| | | | | | |
|----|-----------------|---|-------|-----|---|
| 01 | Matemáticas I | C | 6 1/4 | 100 | - |
| 02 | Química General | C | 6 1/4 | 100 | - |
| 03 | Física I | C | 6 1/4 | 100 | - |
| 04 | Biología | C | 6 1/4 | 100 | - |

SEGUNDO CUATRIMESTRE

| | | | | | |
|----|-----------------------|---|-------|-----|----|
| | Matemáticas II | C | 6 1/4 | 100 | 01 |
| 06 | Química Inorgánica | C | 6 1/4 | 100 | 02 |
| 07 | Física II | C | 6 1/4 | 100 | 03 |
| 08 | Anatomía y Fisiología | C | 6 1/4 | 100 | 04 |

TERCER CUATRIMESTRE:

| | | | | | |
|----|------------------------------|---|---|----|----|
| | Microbiología General | C | 5 | 80 | 04 |
| 10 | Química Orgánica | C | 5 | 80 | 02 |
| 11 | Estadística y Bioestadística | C | 5 | 80 | 05 |
| 12 | Físicoquímica y Biofísica | C | 5 | 80 | 07 |
| 13 | Química Analítica | C | 5 | 80 | 02 |

Handwritten signatures and initials at the bottom left of the page.



Ministerio de Cultura y Educación.

| COD | ASIGNATURAS | DEDIC. | CARGA HORARIA SEMANAL | CARGA HORARIA TOTAL | CORRELA-TIVIDAD |
|-----|-------------|--------|-----------------------|---------------------|-----------------|
|-----|-------------|--------|-----------------------|---------------------|-----------------|

CICLO DE FORMACION TECNICA

CUARTO CUATRIMESTRE

| | | | | | |
|----|---|---|-------|-----|----|
| 14 | Química Biológica | C | 6 1/4 | 100 | 10 |
| 15 | Bromatología I | C | 6 1/4 | 100 | 13 |
| 16 | Industria y Tecnología de los Alimentos I | C | 6 1/4 | 100 | 07 |
| 17 | Microbiología de Alimentos | C | 6 1/4 | 100 | 09 |

QUINTO CUATRIMESTRE

| | | | | | |
|----|--|---|---|----|--------|
| 18 | Nutrición | C | 5 | 80 | 14 |
| 19 | Bromatología II | C | 5 | 80 | 15 |
| 20 | Industria y Tecnología de los Alimentos II | C | 5 | 80 | 16 |
| 21 | Máquinas y Servicios Industriales | C | 5 | 80 | 07 -20 |
| 22 | Higiene y Sanidad | C | 5 | 80 | 09 -17 |

SEXTO CUATRIMESTRE

| | | | | | |
|----|---|---|-------|----|----|
| 23 | Toxicología | C | 5 | 80 | 13 |
| 24 | Bromatología III | C | 5 | 80 | 19 |
| 25 | Industria y Tecnología de los Alimentos III | C | 5 | 80 | 20 |
| 26 | Historia y Legislación | C | 5 | 80 | 19 |
| 27 | Pasantía | C | 3 3/4 | 60 | - |

CARGA HORARIA TOTAL DEL TITULO DE BROMATOLOGO (A): 2.500 horas

TITULO: TECNICO UNIVERSITARIO EN PRODUCCION ALIMENTARIA (B)

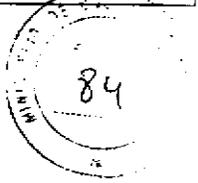
PLAN DE ESTUDIOS

| COD. | ASIGNATURAS | DEDIC. | CARGA HORARIA SEMANAL | CARGA HORARIA TOTAL | CORRELA-TIVIDAD |
|------|-------------|--------|-----------------------|---------------------|-----------------|
|------|-------------|--------|-----------------------|---------------------|-----------------|

CICLO INTRODUCTORIO

| | | | | | |
|--|--|--|--|----|--|
| | Introducción a la Problemática Universitaria | | | 30 | |
| | Taller de Técnicas de Estudio | | | 30 | |
| | Introducción a la Ciencia de los Alimentos | | | 60 | |

Handwritten signatures and initials at the bottom left of the page.



Ministerio de Cultura y Educación

| COD. | ASIGNATURAS | DEDIC. | CARGA HORARIA SEMANAL | CARGA HORARIA TOTAL | CORRELATIVIDAD |
|------|-------------|--------|-----------------------|---------------------|----------------|
|------|-------------|--------|-----------------------|---------------------|----------------|

CICLO DE FORMACION BASICA
PRIMER CUATRIMESTRE

| | | | | | |
|----|-----------------|---|-------|-----|---|
| 01 | Matemáticas I | C | 6 1/4 | 100 | - |
| 02 | Química General | C | 6 1/4 | 100 | - |
| 03 | Física I | C | 6 1/4 | 100 | - |
| 04 | Biología | C | 6 1/4 | 100 | - |

SEGUNDO CUATRIMESTRE

| | | | | | |
|----|-----------------------|---|-------|-----|----|
| 05 | Matemáticas II | C | 6 1/4 | 100 | 01 |
| 06 | Química Inorgánica | C | 6 1/4 | 100 | 02 |
| 07 | Física II | C | 6 1/4 | 100 | 03 |
| 08 | Anatomía y Fisiología | C | 6 1/4 | 100 | 04 |

TERCER CUATRIMESTRE

| | | | | | |
|----|------------------------------|---|---|----|----|
| 09 | Dibujo Técnico | C | 5 | 80 | 01 |
| 10 | Química Orgánica | C | 5 | 80 | 02 |
| 11 | Estadística y Bioestadística | C | 5 | 80 | 05 |
| 12 | Físicoquímica y Biofísica | C | 5 | 80 | 07 |
| 13 | Química Analítica | C | 5 | 80 | 02 |

CICLO DE FORMACION TECNICA
CUARTO CUATRIMESTRE

| | | | | | |
|----|---|---|-------|-----|----|
| 14 | Industria y Tecnología de los Alimentos I | C | 6 1/4 | 100 | 09 |
| 15 | Química Biológica | C | 6 1/4 | 100 | 10 |
| 16 | Microbiología General | C | 6 1/4 | 100 | 04 |
| 17 | Análisis de Alimentos I | C | 6 1/4 | 100 | 13 |

QUINTO CUATRIMESTRE

| | | | | | |
|----|--|---|-------|-----|----|
| 18 | Industria y Tecnología de los Alimentos II | C | 6 1/4 | 100 | 17 |
| 19 | Nutrición | C | 6 1/4 | 100 | 15 |
| 20 | Microbiología de Alimentos | C | 6 1/4 | 100 | 16 |
| 21 | Análisis de Alimentos II | C | 6 1/4 | 100 | 17 |

P1
 21
 20
 19
 18

336



RESOLUCIÓN N°

1308



Ministerio de Cultura y Educación.

| COD. | ASIGNATURAS | DEDIC. | CARGA HORARIA SEMANAL | CARGA HORARIA TOTAL | CORRELATIVIDAD |
|------|-------------|--------|-----------------------|---------------------|----------------|
|------|-------------|--------|-----------------------|---------------------|----------------|

SEXTO CUATRIMESTRE

| | | | | | |
|----|---|---|-------|----|---------|
| 22 | Industria y Tecnología de los Alimentos III | C | 5 | 80 | 18 |
| 23 | Higiene y Sanidad | C | 5 | 80 | 16 - 20 |
| 24 | Historia y Legislación | C | 5 | 80 | 21 |
| 25 | Máquinas y Servicios Industriales | C | 5 | 80 | 22 |
| 26 | Pasantía | C | 3 3/4 | 60 | - |

CARGA HORARIA TOTAL DEL TITULO DE TECNICO UNIVERSITARIO EN PRODUCCION ALIMENTARIA (B) : 2.500 HORAS.

TITULO: LICENCIADO EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

PLAN DE ESTUDIOS

| COD. | ASIGNATURAS | DEDIC. | CARGA HORARIA SEMANAL | CARGA HORARIA TOTAL | CORRELATIVIDAD |
|------|-------------|--------|-----------------------|---------------------|----------------|
|------|-------------|--------|-----------------------|---------------------|----------------|

PRIMER CUATRIMESTRE

| | | | | | |
|----|--|---|---|----|-----------|
| 28 | Control de Calidad | C | 5 | 80 | 24 A-21 B |
| 29 | Conservación y Empaque | C | 5 | 80 | 22 A-23 B |
| 30 | Instrumentación y Automatización | C | 5 | 80 | 21 A-25 B |
| 31 | Industria y Tecnología de los Alimentos IV | | 5 | 80 | 25 A-22 B |
| 32 | Integración de la Industria Alimentaria | C | 5 | 80 | 21 A-25 B |

SEGUNDO CUATRIMESTRE:

| | | | | | |
|----|---|---|-------|-----|-----------|
| 33 | Formulación de Proyectos Industriales | C | 7 1/2 | 120 | 30 |
| 34 | Economía y Gestión Empresarial | C | 5 | 80 | 26 A-24 B |
| 35 | Industria Alimenticia y Medio Ambiente | C | 5 | 80 | 32 |
| 36 | Industria y Tecnología de los Alimentos V | C | 6 1/4 | 100 | 31 |
| 37 | Educación y Fiscalización Alimentaria | C | 3 1/8 | 50 | 18 A-19 B |
| 38 | Ética Profesional | C | 3 1/8 | 50 | - |

OTROS REQUISITOS:

. Aprobar una prueba de Inglés y otra de Informática Aplicada.

CARGA HORARIA TOTAL DEL TITULO DE LICENCIADO EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS: 3.380 HORAS.