# logo.png

# SECRETARÍA ACADÉMICA

**Informe Curricular Nº 200**

**Fecha:** Marzo de 2016

**Referencia:** Expediente Nº /2016

**“Modificación al Plan de Estudios de la Ingeniería en Alimentos”**

**ACLARACIONES PRELIMINARES**

Las modificaciones propuestas para el plan de estudios de la *Ingeniería en Alimentos* fueron elaboradas por el Instituto de la Calidad Industrial. La Secretaría Académica, prestó colaboración técnico - curricular para la revisión de las distintas versiones elaboradas por la Unidad Académica.

Para la redacción del presente Dictamen Técnico Curricular se han considerado los Documentos que se detallan a continuación:

* Ley de Educación Superior Nº 24.521, y sus modificatorias.
* RM Nº 1232/01
	+ Anexo I: Contenidos curriculares básicos para las carreras de Ingeniería.
	+ Anexo II: Carga horaria Mínima para las carreras de Ingeniería.
	+ Anexo III: Criterios de Intensidad para la formación Práctica para las carreras de Ingeniería.
	+ Anexo V-2: Actividades profesionales reservadas al título de Ingeniero en Alimentos.
* Disposición DNGU Nº 1/10.
* Dictamen de los pares evaluadores considerado por la CONEAU el día 14 de diciembre de 2015 durante su sesión Nº 434.
* RCS Nº 275/12: Reglamento General de Alumnos de la UNSAM.
* RCS Nº 407/14: Creación de la Ingeniería en Alimentos y aprobación del correspondiente plan de estudios.

**CONSIDERACIONES GENERALES**

La Ingeniería en Alimentos fue presentada ante CONEAU en agosto del 2015 a los efectos de obtener reconocimiento oficial provisorio de su título.

Los pares evaluadores realizaron un primer informe señalando los déficits encontrados en la presentación de la carrera.

Luego de la respuesta al primer informe elaborada por el INCALIN, los pares evaluadores realizaron un segundo informe donde se mencionaron los déficits que aún no habían sido subsanados. En ese informe, éstos recomendaron no hacer lugar a la solicitud de reconocimiento oficial provisorio del título que otorga la Ingeniería en Alimentos.

Las modificaciones propuestas por el Instituto de la Calidad Industrial para el plan de estudios de la *Ingeniería en Alimentos* se realizaron considerando los déficits señalados.

Modificaciones efectuadas en el plan de estudios:

* *Incorporación de contenidos mínimos:*

En el bloque de las Tecnologías Aplicadas, se incorporaron los contenidos mínimos señalados por los pares evaluadores (química y biología de os alimentos). Los mismos fueron incorporados en las asignaturas que se detallan a continuación:

* Preservación de Alimentos, Seguridad Sanitaria y Toxicología
* Cadenas Alimentarias I
* Cadenas Alimentarias II
* *Modificaciones de espacios curriculares:*

Dentro del bloque de las Tecnologías Básicas, se incorpora la unidad curricular denominada “Biología General” y se elimina “Introducción a la Ciencia Biológica y de los Alimentos”.

Dentro del bloque de las Tecnologías Aplicadas, se incorpora la unidad curricular denominada “Introducción a la Industria de los Alimentos” y se elimina “Metrología”. Ésta última es incorporada como “Optativa”.

La unidad curricular denominada en el plan anterior como “Introducción a la Calidad”, pasa a denominarse “Introducción a la Calidad de los Alimentos”, modificando sus contenidos mínimos.

* *Modificación de la carga horaria:*

La materia que se incorpora en el bloque de las Tecnologías Básica (“Biología General”) tiene una carga horaria total de 96 horas, lo cual hace que se incremente la carga horaria estimada para la obtención cada uno de títulos.

Título intermedio: 2336 horas.

Título de Grado: 4304 horas.

 **Conclusión**

En lo que respecta a las debilidades del plan de estudios señaladas por los pares evaluadores, se puede afirmar que, al modificar los contenidos mínimos de las señaladas unidades curriculares, se han seguido las recomendaciones realizadas por la CONEAU, por lo que en esta propuesta curricular esas deficiencias estarían solucionadas satisfactoriamente.

Visto la propuesta efectuada por el Instituto de la Calidad Industrial, la Secretaría Académica considera que las modificaciones introducidas al plan de estudios de la *Ingeniería en Alimentos* reúnen los requisitos técnicos necesarios para su tratamiento en la Comisión de Enseñanza, Investigación y Extensión del Consejo Superior.