



Universidad Nacional de Lanús

115/09

Lanús, 12 de noviembre de 2009

VISTO, el Expediente N° 2385/09, correspondiente a la 8° Reunión del Consejo Superior del año 2009, y;

CONSIDERANDO:

Que por lo actuado en el Expediente indicado en el Visto se tramita la propuesta de modificación del Plan de Estudios de la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, formulada por el Departamento de Desarrollo Productivo y Tecnológico;

Que esta modificación consiste en incorporarle a la asignatura “Industria y Tecnología de los Alimentos V” como correlativas las asignaturas “Microbiología de los Alimentos II” y “Bromatología III”;

Que con excepción del cambio mencionado, el Plan de Estudios de las carreras de Bromatólogo, Técnico Universitario en Producción Alimentaria y Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos se mantiene tal cual fue aprobado por la Resolución Rectoral N° 77/97, reconocido por Resolución Ministerial N° 1336/98 y modificado por Resolución Rectoral N° 213/99 y por las Resoluciones del Consejo Superior Nros: 003/00, 024/01, 023/02, 039/02, 012/03 y 016/05;

Que la Secretaría Académica, a través de la Dirección de Pedagogía Universitaria, ha considerado la propuesta aludida y la ha encontrado adecuada;

Que es atributo del Consejo Superior resolver sobre el particular, conforme lo establecido en el Artículo N° 31, inc. f) del Estatuto de la Universidad Nacional de Lanús;

Por ello;

EL CONSEJO SUPERIOR
DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE LANUS
RESUELVE:

ARTICULO 1º: Incorporarle a la asignatura “Industria y Tecnología de los Alimentos V” como correlativas las asignaturas “Microbiología de los Alimentos II” y “Bromatología III” del plan de estudios de la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, tal como se detalla en el Anexo de tres (tres) fojas que forma parte la presente resolución.

Firma: Dra. Ana María Jaramillo Marcelo Musante César Liendo



Universidad Nacional de Lanús

115/09

ARTICULO 2º: Regístrese, comuníquese y notifíquese en los términos del art. 40 del Reglamento de la Ley Nacional de Procedimientos Administrativos, aprobado por el Decreto N° 1759/72 (t.o. 1991). Cumplido, archívese.

Firma: Dra. Ana María Jaramillo Marcelo Musante César Liendo



Universidad Nacional de Lanús

115/09

**ANEXO
PLAN DE ESTUDIOS**

BROMATOLOGÍA

Cuat.	Cod	Asignatura	Correl.	Carga horaria	Total carga horaria
1°	01	Matemática I		100	400
	02	Química General		100	
	03	Física I		100	
	04	Biología		100	
2°	05	Matemática II	1	100	400
	06	Química Inorgánica	2	100	
	07	Física II	3	100	
	08	Anatomía y Fisiología	4	100	
3°	09	Microbiología General	4	80	420
	10	Química Orgánica	2	100	
	11	Matemática III	5	80	
	12	Fisicoquímica y Biofísica	3, 5	80	
	13	Química Analítica	6	80	
4°	14	Química Biológica	10	100	440
	15	Bromatología I	10, 13	80	
	16	Industria y Tecnología de los Alimentos I	12	100	
	17	Microbiología de Alimentos I	9	80	
	18	Estadística y Bioestadística	5	80	
5°	19	Nutrición	14	80	400
	20	Bromatología II	15	80	
	21	Industria y Tecnología de los Alimentos II	16	80	
	22	Equipos e Instalaciones I	5,7,16	80	
	23	Microbiología de Alimentos II	17	80	
6°	24	Toxicología	14, 15	80	480
	25	Bromatología III	20	80	
	26	Industria y Tecnología de los Alimentos	21	100	
	27	III	15	80	
	28	Historia, Legislación y Ética Profesional	15, 17	60	
	29	Practica pre-profesional (Bromatología)	22	80	
Equipos e Instalaciones II					
CARGA HORARIA TOTAL DE BROMATOLOGÍA					2.540 hs

Firma: Dra. Ana María Jaramillo Marcelo Musante César Liendo



Universidad Nacional de Lanús

115/09

TECNICATURA UNIVERSITARIA EN PRODUCCION ALIMENTARIA

Cuat.	Cod.	Asignatura	Correl.	Carga horaria	Total carga horaria
1°	01	Matemática I		100	400
	02	Química General		100	
	03	Física I		100	
	04	Biología		100	
2°	05	Matemática II	1	100	400
	06	Química Inorgánica	2	100	
	07	Física II	3	100	
	08	Anatomía y Fisiología	4	100	
3°	09	Microbiología General	4	80	420
	10	Química Orgánica	2	100	
	11	Matemática III	5	80	
	12	Fisicoquímica y Biofísica	3, 5	80	
	13	Química Analítica	6	80	
4°	14	Química Biológica	10	100	440
	15	Bromatología I	10, 13	80	
	16	Industria y Tecnología de los Alimentos I	12	100	
	17	Microbiología de Alimentos I	9	80	
	18	Estadística y Bioestadística	5	80	
5°	19	Nutrición	14	80	420
	21	Industria y Tecnología de los Alimentos II	16	80	
	22	Equipos e Instalaciones I	5, 7, 16	80	
	23	Microbiología de los Alimentos II	17	80	
	30	Análisis de Alimentos	15	100	
6°	26	Industria y Tecnología de los Alimentos III	21	100	460
	27	Historia, Legislación y Ética Profesional	15	80	
	31	Practica pre-profesional (Producción Alimentaria)	15, 17	60	
	32	Sistemas de Representación	3	60	
	33	Tecnología Aplicada	21, 22	80	
	29	Equipos e Instalaciones II	22	80	
CARGA HORARIA TOTAL DE LA TECNICATURA UNIVERSITARIA EN PRODUCCIÓN ALIMENTARIA					2.540
hs					

Firma: Dra. Ana María Jaramillo Marcelo Musante César Liendo



Universidad Nacional de Panamá

115/09

**LICENCIATURA EN CIENCIA Y TECNOLOGIA
DE LOS ALIMENTOS**

(Trayecto curricular común para que los egresados de Bromatología y de la Tecnicatura Universitaria en Producción Alimentaria accedan al título de Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos)

Cuat.	Cod.	Asignatura	Correl.	Carga horaria	Total carga horaria
7°	34	Calidad	15,17,18	80	380
	35	Conservación y Empaque	23	80	
	36	Instrumentación y Automatización	22	80	
	37	Industria y Tecnología de los Alimentos IV	26	80	
	38	Economía y Gestión Empresarial	18	60	
8°	39	Formulación De Proyectos Industriales	34,35,36,38	100	370
	40	Integración de la Industria Alimentaria	29,34,37	60	
	41	Industria Alimenticia y Medio Ambiente	34,37	50	
	42	Industria y Tecnología de los Alimentos V	23,25,37	100	
	43	Educación y Fiscalización	18,19,23,37	60	
CARGA HORARIA TOTAL DE LA LICENCIATURA					3.290 HORAS.

OTROS REQUISITOS PARA LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO:

- Elaboración y aprobación de Trabajo Final
- Aprobación de 3 Niveles de Inglés
- Aprobación de 3 Niveles de Informática

Firma: Dra. Ana María Jaramillo Marcelo Musante César Liendo