



Ministerio de Educación y Deportes  
UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA RIOJA  
Consejo Superior

"2017 – Año de las Energías Renovables"  
LA RIOJA, 31 de octubre de 2017.

**VISTO:** El expediente N° 00-07197/2010, del registro de esta Casa de Altos Estudios; caratulado: "Peña Polastri, Carolina (Ing.) - S/ elevar proyecto académico del plan de estudios de la carrera de pregrado Tecnicatura en Alimentos" y;

**CONSIDERANDO:**

**Que**, obra en el citado expediente nota de fecha 02 de mayo del corriente año mediante la cual el secretario de asuntos académicos de esta Universidad, Mg. Marcelo Martínez, pone en conocimiento del Decano del Departamento Académico de Ciencias y Tecnologías Aplicadas a la producción, al Ambiente y al Urbanismo, el informe remitido por la Dirección Nacional de Gestión Universitaria respecto a la carrera de pregrado "Tecnicatura Universitaria en Tecnología de Alimentos", dependiente de aquella unidad académica, con la finalidad de considerar las observaciones realizadas en dicho informe.

**Que**, en el mismo se indicó que el alcance de aquella carrera, plan de estudios Ordenanza N° 426/10, colisiona con las actividades profesionales reservadas a los títulos de Ingeniero en Alimentos y Bioquímico, regulados a través de las Resoluciones Ministeriales N° 1232/01 y 565/04. Señalando con ello que los alcances N° 2 y 3 se superponen con la actividad profesional del Ingeniero en Alimentos: "controlar todas las operaciones intervinientes en los procesos industriales de fabricación, transformación y/o fraccionamiento y envasado de los productos alimenticios contemplados en la legislación vigente" y "supervisar todas las operaciones correspondientes al control de calidad de las materias primas a procesar, los productos en elaboración y los productos elaborados, en la industria alimentaria"; mientras que el alcance N° 4 se superpone a los establecidos para el título de bioquímico: "realizar análisis clínicos y otros que contribuyan a la prevención, diagnóstico, pronóstico y tratamiento de las enfermedades de los seres humanos y a la reservación de la salud. Realizar análisis por métodos físicos, químicos, radioquímicos, biológicos, microbiológicos, inmunológicos, citológicos de biología molecular y genéticos en materiales biológicos sustancias químicas, drogas, materiales biomédicos, alimentos, alimentos dietéticos, nutrientes, tóxicos y ambientales de origen vegetal y/o animal"

ORDENANZA N° 1913

Ab. Mirta M. Vilte  
Secretaria Relatora Técnica  
Consejo Superior

Lic. Fabián Alejandro Calderón  
Presidente  
Consejo Superior



Ministerio de Educación y Deportes  
UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA RIOJA  
Consejo Superior

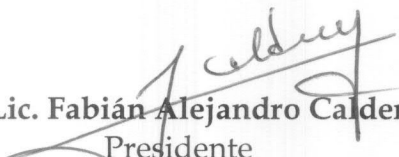
*"2017 – Año de las Energías Renovables"*  
LA RIOJA, 31 de octubre de 2017.

**Que**, por todo ello la Dirección Nacional de Gestión Universitaria consideró menester la modificación de los alcances del título previsto en la Ordenanza C.S. N° 426/10, destacando que si en la redacción de estos se enuncian competencias derivadas o compartidas, se deberá colocar el siguiente texto: *"la responsabilidad primaria y la toma de decisiones la ejerce en forma individual y exclusiva el poseedor de título con competencia reservada según el régimen del Art. 43 LES, del cual depende el poseedor del título y al cual, por sí, le está vedado realizar dichas actividades"*.

**Que**, a tales efectos mediante el anexo aprobado por Resolución C.D.D.A.C.T.A.P.A.U N° 153/17 y en consonancia con el informe expedido por el Consejo Consultivo de la carrera se incorporó el párrafo: *"Los alcances del Título de Técnico Universitario en Tecnología de los Alimentos indica la capacidad profesional que poseerá el egresado teniendo en cuenta que siempre y cuando los alcances designan una competencia derivada o compartida, se consigna en forma expresa que la responsabilidad primaria y la toma de decisiones la ejerce de forma individual y exclusiva el poseedor de título con competencia reservada según el régimen del art. 43 de la Ley de Educación Superior, del cual depende el poseedor del título y al cual, por sí, le está vedado realizar dichas actividades"*; como así también la modificación de los alcances del título, resultando como nuevos alcances: *"1. Asistirá en los procesos de elaboración de productos alimenticios. 2. Colaborará en el control operativo el proceso. 3. Participará en el control técnico del proceso de producción. 4. Colaborará en la realización de análisis químicos, físico-químicos y microbiológicos, tendientes a establecer la calidad de materias primas y productos elaborados. 5. Participará en la interpretación de análisis de las distintas etapas de la producción. 6. Asistirá a la jefatura de sección o la jefatura de fábrica de acuerdo a los requerimientos o necesidades técnicas en las pequeñas o medianas empresas. 7. Participará en equipos interdisciplinarios para la elaboración y ejecución de proyectos de investigación. 8. Colaborará con el Director Técnico en conformidad con las obligaciones que reglamenta el Código Alimentario Argentino"*.

ORDENANZA N° 113

  
Ab. Mirta M. Vilte  
Secretaria Relatora Técnica  
Consejo Superior

  
Lic. Fabián Alejandro Calderón  
Presidente  
Consejo Superior



Ministerio de Educación y Deportes  
UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA RIOJA  
Consejo Superior

"2017 – Año de las Energías Renovables"  
LA RIOJA, 31 de octubre de 2017.

**Que**, habiendo tomado intervención la Comisión de Asuntos Académicos de este Órgano Colegiado expidió su dictamen por el cual sugiere aprobar el proyecto de modificación de la Ordenanza N° 426/10.

**Que**, conforme lo establece el art. 74° inc. "10" del Estatuto Universitario, es atribución del Consejo Superior observar los planes de estudios de pregrado proyectados por los departamentos académicos, avalados por los respectivos consejos departamentales con identificación de estructuras, perfiles, habilitaciones, alcances, competencias e incumbencias de títulos a expedirse.

**Que**, reunido en sesión ordinaria N° 30 llevada a cabo el 31 de octubre de 2017 y previa evaluación de los antecedentes, este Consejo Superior resolvió por unanimidad modificar parcialmente la Ordenanza N° 426/10 que crea la carrera "Tecnicatura Universitaria en Tecnología de los Alimentos" que se dicta en nuestra Universidad, respecto a los alcances del título "Técnico Universitario en Tecnología de Alimentos", resultando como nuevos alcances los que se detallan en el anexo único que forma parte de este acto administrativo. Asimismo se deberá agregar el párrafo: " *Los alcances del Título de Técnico Universitario en Tecnología de los Alimentos indica la capacidad profesional que poseerá el egresado teniendo en cuenta que siempre y cuando los alcances designan una competencia derivada o compartida, se consigna en forma expresa que la responsabilidad primaria y la toma de decisiones la ejerce en forma individual y exclusiva el poseedor de título de grado con competencia reservada según el régimen del Art. 43 de la Ley de Educación Superior, del cual depende el poseedor del título y al cual, por sí, le está vedado realizar dichas actividades.*"

*Por todo ello, en el ejercicio de sus atribuciones estatutarias y previo tratamiento en particular y en general de lo antes "Visto y Considerado"*

**EL CONSEJO SUPERIOR  
DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA RIOJA  
ORDENA:**

**ORDENANZA N° 1113**

**Ab. Mirta M. Vilte**  
Secretaria Relatora Técnica  
Consejo Superior

**Lic. Fabián Alejandro Calderón**  
Presidente  
Consejo Superior



Ministerio de Educación y Deportes  
**UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA RIOJA**  
Consejo Superior

*"2017 – Año de las Energías Renovables"*  
**LA RIOJA, 31 de octubre de 2017.**

**ARTÍCULO 1º: MODIFICAR** parcialmente la Ordenanza N° 426/10 por la cual se creó la carrera de pregrado Tecnicatura Universitaria en Tecnología de los Alimentos en lo que concierne a los alcances del título "Técnico Universitario en Tecnología de Alimentos", resultando como nuevos alcances los que se detallan en el anexo único que forma parte de esta Ordenanza, conforme el alcance del "Visto" y los "Considerandos" de la presente

**ARTÍCULO 2º: INCORPORAR** en los alcances del título "Técnico Universitario en Tecnología de Alimentos" el siguiente párrafo: *"Los alcances del Título de Técnico Universitario en Tecnología de los Alimentos indica la capacidad profesional que poseerá el egresado teniendo en cuenta que siempre y cuando los alcances designan una competencia derivada o compartida, se consigna en forma expresa que la responsabilidad primaria y la toma de decisiones la ejerce en forma individual y exclusiva el poseedor de título de grado con competencia reservada según el régimen del Art. 43 de la Ley de Educación Superior, del cual depende el poseedor del título y al cual, por sí, le está vedado realizar dichas actividades"*, conforme obra en el anexo único.

**ARTÍCULO 3º:** Regístrese; Comuníquese y Archívese

**Ab. Mirta M. Vilte**  
Secretaria Relatora Técnica  
Consejo Superior

**ORDENANZA N° 113**

**Lic. Fabián Alejandro Calderón**  
Presidente  
Consejo Superior



Ministerio de Educación y Deportes  
UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA RIOJA  
Consejo Superior

"2017 – Año de las Energías Renovables"  
LA RIOJA, 31 de octubre de 2017.

ANEXO ÚNICO - ORDENANZA N° 1113  
ALCANCES DEL TÍTULO DE LA CARRERA: "TECNICATURA  
UNIVERSITARIA EN TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS"

Los alcances del Título de Técnico Universitario en Tecnología de los Alimentos indica la capacidad profesional que poseerá el egresado teniendo en cuenta que siempre y cuando los alcances designan una competencia derivada o compartida, se consigna en forma expresa que la responsabilidad primaria y la toma de decisiones la ejerce de forma individual y exclusiva el poseedor de título con competencia reservada según el régimen del art. 43 de la Ley de Educación Superior, del cual depende el poseedor del título y al cual, por sí, le está vedado realizar dichas actividades.

- 1- Asistirá en los procesos de elaboración de productos alimenticios.
- 2- Colaborará en el control operativo el proceso.
- 3- Participará en el control técnico del proceso de producción.
- 4 - Colaborará en la realización de análisis químicos, físico-químicos y microbiológicos, tendientes a establecer la calidad de materias primas y productos elaborados.
- 5- Participará en la interpretación de análisis de las distintas etapas de la producción.
- 6- Asistirá a la jefatura de sección o la jefatura de fábrica de acuerdo a los requerimientos o necesidades técnicas en las pequeñas o medianas empresas.
- 7- Participará en equipos interdisciplinarios para la elaboración y ejecución de proyectos de investigación.
- 8- Colaborará con el Director Técnico en conformidad con las obligaciones que reglamenta el Código Alimentario Argentino.

Ab. Mirta M. Vilte  
Secretaria Relatora Técnica  
Consejo Superior

Lic. Fabián Alejandro Calderón  
Presidente  
Consejo Superior