

RESOLUCIÓN N° 0691/2024

Viedma, 25 de julio de 2024.

VISTO, el Expediente N° 1552/2019 del registro de la UNIVERSIDAD NACIONAL DE RÍO NEGRO (UNRN), la Resolución CSDEyVE N° 046/2020, y

CONSIDERANDO

Que, por Resolución UNRN N° 40/2008, se creó la carrera de Ingeniería en Alimentos en el ámbito de la ciudad de Villa Regina de la Sede Alto Valle - Valle Medio, y se aprobó el plan de estudios y los contenidos mínimos de la misma.

Que el mencionado plan de estudios fue modificado por la Resolución UNRN N° 130/2011 y por Resolución CSDEyVE N° 017/2023.

Que, por Resoluciones N° 773/2012 y RESOL 2017-1200-APN-ME, el Ministerio de Educación de la Nación otorgó el reconocimiento oficial y la consecuente validez nacional al título de Ingeniero/a en Alimentos que expide la UNRN.

Que, por Resolución RESOL-2021-1556-APN-ME, el Ministerio de Educación de la Nación aprobó los Contenidos Curriculares Básicos, la Carga Horaria Mínima, los Criterios de Intensidad de la Formación Práctica y los Estándares para la Acreditación de las carreras de Ingeniería en Alimentos.

Que el Ministerio de Educación de la Nación de manera conjunta con la Comisión Nacional de Evaluación y Acreditación Universitaria convocó, mediante Resolución RS-2022-46999747-APN-CONEAU-ME, al proceso de acreditación con el carácter previsto en el inciso b. del artículo 43 de la Ley de Educación Superior a todas las carreras de Ingeniería en Alimentos.

Que, en ese marco, mediante Resolución CSDEyVE N° 017/2023 se aprobó el plan de estudios de la carrera Ingeniería en Alimentos y la tabla de equivalencia entre horas de cursado y créditos UNRN para el nuevo plan de estudios.

Que el Comité Evaluador determinó, en su Informe de Evaluación, que se debe *"establecer la fecha de implementación del Plan de Estudios 2023"* como

requerimiento para la acreditación.

Que, asimismo, recomienda *"Considerar las observaciones realizadas en torno a los bloques de conocimiento (...)",* a los fines de dar cumplimiento con las cargas horarias mínimas establecidas en la RESOL-2021-1556-APN-ME de estándares de calidad y *"(...) ajustar la carga horaria de formación práctica de seis asignaturas."*

Que, en consecuencia, se hace necesario determinar la fecha de implementación del nuevo plan de estudios a partir del ciclo lectivo 2025 y rectificar las siguientes tablas de la Resolución CSDyVE N° 017/2023: a) "Mapa por áreas de formación", de las páginas 31, 32 y 33, en formato comparativo con lo establecido en la Resolución de Estándares para las cargas horarias mínimas de los diferentes bloques de conocimiento; b) "Mapa curricular de equivalencias entre horas de cursado y créditos UNRN-RCSDEyVE N° 46/2020", de las páginas 34, 35, 36 y 37 y, c) el "Mapa curricular - Plan Nuevo", de las páginas 27 y 28.

Que la presente se dicta en uso de las atribuciones conferidas por el artículo 18° del Estatuto de la UNIVERSIDAD NACIONAL DE RÍO NEGRO.

Por ello,

EL RECTOR

**DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE RÍO NEGRO AD REFERENDUM DEL
CONSEJO SUPERIOR DE DOCENCIA, EXTENSIÓN Y VIDA ESTUDIANTIL**

RESUELVE

ARTÍCULO 1°.- Establecer que el Plan de Estudios de la Carrera de Ingeniería en Alimentos de la Sede Alto Valle - Valle Medio, aprobado por Resolución CSDEyVE N° 017/2023, entrará en vigencia a partir del ciclo lectivo 2025.

ARTÍCULO 2°.- Establecer que en el plan de transición y caducidad de la Carrera de Ingeniería en Alimentos de la Sede Alto Valle - Valle Medio, aprobado por Resolución CSDEyVE N° 017/2023, se considere la expresión "1° año de implementación" equivalente a "Implementación en 2025", y así con los años subsiguientes, dándose de baja el plan 2021 de la carrera de Ingeniería en

Firmado
digitalmente por
BEZIC Carlos Ruben
Motivo: Secretario
de Docencia y Vida
Estudiantil - UNRN
Fecha: 2024.07.23
15:10:16 -03'00'

Alimentos en el año 2029, es decir en el "5° año de implementación" en los términos de la Resolución CSDEyVE N° 017/2023.

ARTÍCULO 3°.- Sustituir el "Mapa curricular - Plan Nuevo" de las páginas 27 y 28 de la Resolución CSDEyVE N° 017/2023, por el mapa obrante en el Anexo I que integra la presente.

ARTÍCULO 4°.- Sustituir el "Mapa por áreas de formación" de las páginas 31, 32 y 33 de la Resolución CSDEyVE N° 017/2023, por el mapa obrante en el Anexo II que integra la presente, e incluir a continuación el "Mapa de Intensidad de la Formación Práctica", también obrante en el mismo Anexo.

ARTÍCULO 5°.- Sustituir el "Mapa curricular de equivalencias entre horas de cursado y créditos UNRN - RCSDEyVE N° 046/2020", de las páginas 34, 35, 36 y 37 de la Resolución CSDEyVE N° 017/2023, por el mapa obrante en el Anexo III que integra la presente.

ARTÍCULO 6°.- Registrar, comunicar a la Secretaría de Docencia y Vida Estudiantil, cumplido archivar.



Firmado digitalmente por
TORRES Anselmo
Motivo: Rector Universidad
Nacional de Río Negro
Fecha: 2024.07.25 13:59:46
-03'00'

RESOLUCIÓN N° 0691/2024

ANEXO I - RESOLUCIÓN N° 0691/2024

"Mapa curricular - Plan Nuevo"

MAPA CURRICULAR PLAN NUEVO — Carga horaria										
Carrera: Ingeniería en Alimentos										
N°	Cód. Mat. SIU GUARANI	Materia	Año	Cuatr.	Carga Horaria Semanal	Carga Horaria Presencial		Carga horaria a distancia (virtual)		Carga Horaria Total
						Teóricos	Prácticos	Teóricos	Prácticos	
1	Código Nuevo	Taller de Introducción a la Ingeniería	1	1	4	32	32			64
2	VR343	Matemáticas I	1	1	7	68	44			112
3	VR345	Química I	1	1	5	32	48			80
4	VR346	Biología General	1	1	4	32	32			64
5	VR347	Matemáticas II	1	2	7	68	44			112
6	VR358	Economía	1	2	4	40	24			64
7	VR349	Química II	1	2	5	48	32			80
8	VR350	Microbiología General	1	2	4	32	32			64
9	Código Nuevo	Taller de Introducción a la Programación	1	2	4	32	32			64
10	VR351	Matemáticas III	2	1	7	56	56			112
11	Código Nuevo	Microbiología Industrial y de los Alimentos	2	1	7	76	36			112
12	VR353	Química III	2	1	5	45	35			80
13	VR344	Física I	2	1	8	64	64			128
14	VR355	Matemáticas IV	2	2	4	28	36			64
15	Código Nuevo	Química de los Alimentos	2	2	6	64	32			96
16	VR348	Física II	2	2	7	52	60			112
17	VR383	Administración de Empresas	2	2	4	32	32			64
18	L0004	Inglés - Comprensión Lectora I	2	2	4	32	32			64
19	Código Nuevo	Análisis de Alimentos y Bromatología	3	1	7	80	32			112
20	VR354	Probabilidad y Estadística	3	1	4	32	32			64
21	VR357	Termodinámica	3	1	6	52	44			96
22	Código Nuevo	Organización Industrial	3	1	5	48	32			80
23	L0005	Inglés - Comprensión Lectora II	3	1	4	32	32			64
24	Código Nuevo	Bioquímica de Alimentos	3	2	4	32	32			64
25	Código Nuevo	Fundamentos de Marketing	3	2	5	64	16			80
26	VR360	Fenómenos de Transporte	3	2	6	64	32			96
27	VR361	Fisicoquímica	3	2	7	68	44			112
28	Código Nuevo	Materias Primas para la Industria Alimenticia	4	1	7	70	42			112

29	VR363	Operaciones Unitarias	4	1	7	68	44			112
30	VR385	Sistemas de Representación	4	1	6	46	50			96
31	Código Nuevo	Ética y Legislación Alimentaria	4	1	5	60	20			80
32	VR367	Gestión de la Calidad	4	2	4	48	16			64
33	VR370	Control Estadístico de Procesos	4	2	4	32	32			64
34	Código Nuevo	Toxicología de Alimentos	4	2	4	32	32			64
35	Código Nuevo	Tecnología de Alimentos I	4	2	6	64	32			96
36	VR375	Control Automático Aplicado	5	1	4	28	36			64
37	Código Nuevo	Recursos Humanos	5	1	5	48	32			80
38	Código Nuevo	Servicios de Planta y Mantenimiento Preventivo	5	1	5	40	40			80
39	Código Nuevo	Simulación de Procesos	5	1	5	40	40			80
40	Código Nuevo	Tecnología de Alimentos II	5	1	6	72	24			96
41	VR380	Formulación y Evaluación de Proyectos	5	2	4	32	32			64
42	VR376	Ingeniería Ambiental	5	2	4	42	22			64
43	Código Nuevo	Investigación Operativa	5	2	5	40	40			80
44	VR368	Higiene y Seguridad Industrial	5	2	4	44	20			64
45	Código Nuevo	Preservación de Alimentos	5	2	5	40	40			80
46	VR389	Práctica profesional supervisada	-	-		0	200			200
47	Código Nuevo	Trabajo Final de Grado	-	-		0	200			200
48	V1201	Informática	Suficiencia							0
49	VR391	Programa de Trabajo Social				0	64			64
						2151	2057			4208

ANEXO II - RESOLUCIÓN N° 0691/2024

“Mapa por áreas de formación” y “Mapa de Intensidad de la Formación Práctica”

PLAN NUEVO - RECTIFICATORIA DE MAPA POR ÁREAS									
Plan por áreas de formación									
INGENIERÍA EN ALIMENTOS									
Área	Materias	Horas por materia	Total horas por área	Horas teóricas	Horas prácticas	Instancias supervisadas de formación práctica (prácticas en diferentes ámbitos tales como aula, lab., campo u otros)	Proyecto Integrador	Práctica Profesional Supervisada	Res. MEN N° 1556/2021
CIENCIAS BÁSICAS	Matemáticas I	112	1072	68	44	44			710
	Química I	80		32	48	48			
	Matemáticas II	112		68	44	44			
	Taller de Introducción a la Programación	64		32	32	32			
	Matemáticas III	112		56	56	56			
	Física I	128		64	64	64			
	Matemáticas IV	64		28	36	36			
	Física II	112		52	60	60			
	Probabilidad y Estadística	64		32	32	32			
	Sistemas de Representación	96		46	50	50			
	Control Estadístico de Procesos	64		32	32	32			
	Control Automático Aplicado	64		28	36	36			
TECNOLOGÍAS BÁSICAS	Biología General	64	592	32	32	32			545
	Química II	80		48	32	32			
	Microbiología General	64		32	32	32			
	Química III	80		45	35	35			
	Termodinámica	96		52	44	44			
	Fenómenos de Transporte	96		64	32	32			
	Fisicoquímica	112		68	44	44			
TECNOLOGÍAS APLICADAS	Química de los Alimentos	96	1304	64	32	32			545
	Análisis de Alimentos y Bromatología	112		80	32	32			
	Simulación de Procesos	80		40	40	40			
	Bioquímica de	64		32	32	32			

	Alimentos								
	Microbiología Industrial y de los Alimentos	112		76	36	36			
	Materias Primas para la Industria Alimenticia	112		70	42	42			
	Operaciones Unitarias	112		68	44	44			
	Toxicología de Alimentos	64		32	32	32			
	Tecnología de Alimentos I	96		64	32	32			
	Servicios de Planta y Mantenimiento Preventivo	80		40	40	40			
	Tecnología de Alimentos II	96		72	24	24			
	Preservación de Alimentos	80		40	40	40			
	Trabajo Final de Grado	200		0	200		200		
COMPLEMENTARIAS	Economía	64	1240	40	24	24			365
	Taller de Introducción a la Ingeniería	64		32	32	32			
	Administración de Empresas	64		32	32	32			
	Inglés - Comprensión Lectora I	64		32	32	32			
	Inglés - Comprensión Lectora II	64		32	32	32			
	Ética y Legislación Alimentaria	80		60	20	20			
	Ingeniería Ambiental	64		42	22	22			
	Formulación y Evaluación de Proyectos	64		32	32	32			
	Recursos Humanos	80		48	32	32			
	Investigación Operativa	80		40	40	40			
	Higiene y Seguridad Industrial	64		44	20	20			
	Informática	0				0			
	Organización Industrial	80		48	32	32			
	Fundamentos de Marketing	80		64	16	16			
	Programa de Trabajo Social	64		0	64	64			
	Práctica Profesional Supervisada	200		0	200			200	
	Gestión de la Calidad	64		48	16	16			
	TOTAL	4208	4208	2151	2057	1641	200	200	

PLAN NUEVO						
DETALLE DE INTENSIDAD DE LA FORMACIÓN PRÁCTICA						
INGENIERÍA EN ALIMENTOS						
Área	Materias	Horas teóricas	Horas prácticas	Instancias supervisadas de formación práctica (prácticas en diferentes ámbitos tales como aula, laboratorio, campo u otros	Proyecto Integrador	Práctica Profesional Supervisada
CIENCIAS BÁSICAS	Matemáticas I	68	44	44		
	Química I	32	48	48		
	Matemáticas II	68	44	44		
	Taller de Introducción a la Programación	32	32	32		
	Matemáticas III	56	56	56		
	Física I	64	64	64		
	Matemáticas IV	28	36	36		
	Física II	52	60	60		
	Probabilidad y Estadística	32	32	32		
	Sistemas de Representación	46	50	50		
	Control Estadístico de Procesos	32	32	32		
	Control Automático Aplicado	28	36	36		
COMPLEMENTARIAS	Gestión de la Calidad	48	16	16		
	Economía	40	24	24		
	Taller de Introducción a la Ingeniería	32	32	32		
	Administración de Empresas	32	32	32		
	Inglés - Comprensión Lectora I	32	32	32		
	Inglés - Comprensión Lectora II	32	32	32		
	Ética y Legislación Alimentaria	60	20	20		
	Ingeniería Ambiental	42	22	22		
	Formulación y Evaluación de Proyectos	32	32	32		
	Recursos Humanos	48	32	32		
	Investigación Operativa	40	40	40		

	Higiene y Seguridad Industrial	44	20	20		
	Informática	0	0	0		
	Organización Industrial	48	32	32		
	Fundamentos de Marketing	64	16	16		
	Programa de Trabajo Social	0	64	64		
	Práctica Profesional Supervisada	0	200			200
TECNOLOGÍAS APLICADAS	Química de los Alimentos	64	32	32		
	Análisis de Alimentos y Bromatología	80	32	32		
	Bioquímica de Alimentos	32	32	32		
	Microbiología Industrial y de los Alimentos	76	36	36		
	Materias Primas para la Industria Alimenticia	70	42	42		
	Operaciones Unitarias	68	44	44		
	Toxicología de Alimentos	32	32	32		
	Tecnología de Alimentos I	64	32	32		
	Servicios de Planta y Mantenimiento Preventivo	40	40	40		
	Tecnología de Alimentos II	72	24	24		
	Preservación de Alimentos	40	40	40		
	Simulación de Procesos	40	40	40		
	Trabajo Final de Grado	0	200		200	
TECNOLOGÍAS BÁSICAS	Biología General	32	32	32		
	Química II	48	32	32		
	Microbiología General	32	32	32		
	Química III	45	35	35		
	Termodinámica	52	44	44		
	Fenómenos de Transporte	64	32	32		
	Fisicoquímica	68	44	44		
	TOTAL	2151	2057	1657	200	200

ANEXO III - RESOLUCIÓN N° 0691/2024

"Mapa curricular de equivalencias entre horas de cursado y créditos UNRN - RCSDEyVE N° 046/2020"

Mapa curricular de equivalencias entre horas de cursado y créditos UNRN- RCSDEyVE N°046/2020							
Carrera: Ingeniería en Alimentos							
Nº	CÓDIGO GUARANÍ	MATERIA	ÁREA	CARGA HORARIA SEMANAL	CARGA HORARIA TOTAL	Ponderador	CRÉDITOS UNRN
1° Año							
1	Código Nuevo	Taller de Introducción a la Ingeniería	COMPLEMENTARIAS	4	64	1	4,27
2	VR343	Matemáticas I	CIENCIAS BÁSICAS	7	112	1,25	8,40
3	VR345	Química I	CIENCIAS BÁSICAS	5	80	1,25	6,00
4	VR346	Biología General	TECNOLOGÍAS BÁSICAS	4	64	1,5	5,33
5	VR347	Matemáticas II	CIENCIAS BÁSICAS	7	112	1,25	8,40
6	VR358	Economía	COMPLEMENTARIAS	4	64	1	4,27
7	VR349	Química II	TECNOLOGÍAS BÁSICAS	5	80	1,5	6,67
8	VR350	Microbiología General	TECNOLOGÍAS BÁSICAS	4	64	1,5	5,33
9	Código Nuevo	Taller de Introducción a la Programación	CIENCIAS BÁSICAS	4	64	1,25	4,80
		Carga horaria anual			704		
2° Año							
10	VR351	Matemáticas III	CIENCIAS BÁSICAS	7	112	1,25	8,40
11	Código Nuevo	Microbiología Industrial y de los Alimentos	TECNOLOGÍAS APLICADAS	7	112	2	11,20
12	VR353	Química III	TECNOLOGÍAS BÁSICAS	5	80	1,5	6,67
13	VR344	Física I	CIENCIAS BÁSICAS	8	128	1,25	9,60
14	VR355	Matemáticas IV	CIENCIAS BÁSICAS	4	64	1,25	4,80
15	Código Nuevo	Química de los Alimentos	TECNOLOGÍAS APLICADAS	6	96	2	9,60
16	VR348	Física II	CIENCIAS BÁSICAS	7	112	1,25	8,40
17	VR383	Administración de Empresas	COMPLEMENTARIAS	4	64	1	4,27
18	L0004	Inglés - Comprensión Lectora I	COMPLEMENTARIAS	4	64	1	4,27
		Carga horaria anual			832		
3° Año							
19	Código Nuevo	Análisis de Alimentos y Bromatología	TECNOLOGÍAS APLICADAS	7	112	2	11,20
20	VR354	Probabilidad y Estadística	CIENCIAS BÁSICAS	4	64	1,25	4,80
21	VR357	Termodinámica	TECNOLOGÍAS BÁSICAS	6	96	1,5	8,00
22	L0005	Inglés - Comprensión Lectora II	COMPLEMENTARIAS	4	64	1	4,27
23	Código Nuevo	Bioquímica de Alimentos	TECNOLOGÍAS APLICADAS	4	64	2	6,40
24	Código Nuevo	Fundamentos de Marketing	COMPLEMENTARIAS	5	80	1	5,33
25	Código Nuevo	Organización Industrial	COMPLEMENTARIAS	5	80	1	5,33
26	VR360	Fenómenos de Transporte	TECNOLOGÍAS BÁSICAS	6	96	1,5	8,00
27	VR361	Fisicoquímica	TECNOLOGÍAS BÁSICAS	7	112	1,5	9,33
		Carga horaria anual			768		

	4° Año						
28	Código Nuevo	Materias Primas para la Industria Alimenticia	TECNOLOGÍAS APLICADAS	7	112	2	11,20
29	VR363	Operaciones Unitarias	TECNOLOGÍAS APLICADAS	7	112	2	11,20
30	VR385	Sistemas de Representación	CIENCIAS BÁSICAS	6	96	1,25	7,20
31	Código Nuevo	Ética y Legislación Alimentaria	COMPLEMENTARIAS	5	80	1	5,33
32	VR367	Gestión de la Calidad	COMPLEMENTARIAS	4	64	1	4,27
33	VR370	Control Estadístico de Procesos	CIENCIAS BÁSICAS	4	64	1,25	4,80
34	Código Nuevo	Toxicología de Alimentos	TECNOLOGÍAS APLICADAS	4	64	2	6,40
35	Código Nuevo	Tecnología de Alimentos I	TECNOLOGÍAS APLICADAS	6	96	2	9,60
		Carga horaria anual			688		
	5° Año						
36	VR375	Control Automático Aplicado	CIENCIAS BÁSICAS	4	64	1,25	4,80
37	VR376	Ingeniería Ambiental	COMPLEMENTARIAS	4	64	1	4,27
38	Código Nuevo	Servicios de Planta y Mantenimiento Preventivo	TECNOLOGÍAS APLICADAS	5	80	2	8,00
39	Código Nuevo	Simulación de Procesos	TECNOLOGÍAS APLICADAS	5	80	2	8,00
40	Código Nuevo	Tecnología de Alimentos II	TECNOLOGÍAS APLICADAS	6	96	2	9,60
41	VR380	Formulación y Evaluación de Proyectos	COMPLEMENTARIAS	4	64	1	4,27
42	Código Nuevo	Recursos Humanos	COMPLEMENTARIAS	5	80	1	5,33
43	Código Nuevo	Investigación Operativa	COMPLEMENTARIAS	5	80	1	5,33
44	VR368	Higiene y Seguridad Industrial	COMPLEMENTARIAS	4	64	1	4,27
45	Código Nuevo	Preservación de Alimentos	TECNOLOGÍAS APLICADAS	5	80	2	8,00
		Carga horaria anual			752		
	6° Año						
							0,00
46	VR389	Práctica profesional supervisada	COMPLEMENTARIAS	0	200	1	13,33
47	Código Nuevo	Trabajo Final de Grado	TECNOLOGÍAS APLICADAS		200	2	20,00
48	V1201	Informática	COMPLEMENTARIAS	0	0	1	0,00
49	VR391	Programa de Trabajo Social	COMPLEMENTARIAS	0	64	1	4,27
		Carga horaria anual			464		
		Carga horaria total			4208		342,80