

RESOLUCION N°: 042/01

ASUNTO: Acreditar la carrera de Maestría en Tecnología e Higiene de los Alimentos, Universidad Nacional de La Plata, Facultad de Ciencias Exactas.

Buenos Aires, 15 de febrero de 2001

Carrera N° 3.376/00

VISTO: la solicitud de acreditación de la carrera Maestría en Tecnología e Higiene de los Alimentos, presentada por la Universidad Nacional de La Plata, Facultad de Ciencias Exactas, los informes de la visita de constatación y del Comité de Pares, y lo dispuesto por la Ley 24.521, la Resolución del MINISTERIO DE EDUCACION 1168/97, la ORDENANZA N° 004 – CONEAU – 99 y la RESOLUCION N° 380 - CONEAU – 99, y

CONSIDERANDO:**1. Aspectos generales e institucionales:**

En este programa de Maestría en Tecnología e Higiene de los Alimentos se destaca la propuesta interdisciplinaria con real compromiso de las diferentes unidades académicas. La participación de instituciones públicas y privadas del sector alimenticio, que aseguran el dinamismo necesario para la adecuación a la demanda profesional, se refleja tanto en los convenios marco celebrados como en la existencia del Consejo Asesor (CA). Este último está integrado por representantes del sector industrial, del sector oficial de control de alimentos, del sector de investigación y de las unidades académicas que intervienen en el desarrollo de la Maestría.

Los aportes propios de las instituciones que participan, así como las becas y pasantías de los estudiantes contribuyen al funcionamiento de la Maestría.

2. Organización y desarrollo de la carrera:

Los antecedentes del Director de la carrera, Doctor en Ciencias Bioquímicas, Profesor Titular regular con dedicación exclusiva, Investigador Superior del CONICET y Director por concurso del Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecología de Alimentos (CIDCA)(CONICET-UNLP), son sumamente adecuados para el desempeño del cargo.

La existencia de una Comisión Coordinadora Académica (CCA), presidida por el Director de la carrera e integrada por representantes de cada unidad académica, asegura una participación activa y equilibrada de cada una de éstas. Es de destacar, además, la importancia asignada al sector socio-productivo a través de la conformación de un Consejo Asesor.

Por otra parte, cabe destacar que en el diseño se tuvieron en cuenta diferentes acciones para garantizar el mejoramiento continuo de la propuesta y el desempeño de los estudiantes.

3. Plan de estudios y perfil de la carrera:

El Plan de Estudios y los Programas de las asignaturas cumplen con los objetivos de la carrera para la formación de excelencia del graduado. Se destaca que la modalidad, si bien en principio estructurada a través de una oferta pre-establecida, resulta lo suficientemente flexible como para garantizar un alto nivel de capacitación en los diferentes aspectos científicos de la disciplina.

La evaluación periódica y el cambio permanente en la oferta de los Cursos de Promoción contribuyen decididamente a la excelencia de esta carrera al posibilitar la inclusión de nuevas

temáticas y la integración de los alumnos a grupos de trabajo que se desempeñan en la institución.

Los programas presentados consignan un listado bibliográfico actualizado y de jerarquía, adecuado a los contenidos enunciados en el plan de estudios. Los requisitos de aprobación y las actividades a cumplir para la graduación se corresponden con las metodologías descriptas y con los objetivos de la Maestría. La duración de la carrera se adecua a lo establecido en la resolución 1168/97 y se asigna una equilibrada dedicación a los distintos tipos de actividades propuestas.

4. Tesis o trabajos finales:

Las condiciones propuestas para la selección del tema de tesis, el director a cargo y el trámite de ejecución y aprobación aseguran la realización de un trabajo individual de tesis de excelencia. Dada la implementación de esta maestría en 1999, no se dispone ni de tesis ni proyectos para integrar a la presente evaluación.

5. Cuerpo académico:

La implementación de la carrera está asegurada por un plantel docente estable del 90%, todos con antecedentes pertinentes en la especialidad en cuanto a su formación académica, investigación de calidad compatible con estándares internacionales y excelencia en la producción científica. Además, los docentes tienen probada experiencia en dirección de tesis. Las asignaturas que dicta cada uno de los profesores se vinculan directamente con sus actividades científicas y profesionales.

Se realiza un detallado mecanismo de selección y seguimiento de los docentes responsables de las Unidades Pedagógicas de Nivelación y Promoción.

6. Actividades científico-tecnológicas y de transferencia :

Los docentes de la Maestría tienen una extensa y calificada actividad de investigación científica y tecnológica, avalada por instituciones nacionales e internacionales de excelencia.

Las actividades de transferencia realizadas por el plantel docente guardan estrecha vinculación con la carrera y está previsto que los maestrandos participen de manera regular. Las vinculaciones declaradas con empresas de primer nivel del sector alimentario hacen prever su éxito.

7. Alumnos y graduados:

La carrera no tiene todavía graduados dada su reciente implementación. Los Cursos de Nivelación complementan favorablemente la formación de los ingresantes. Por otra parte, se considera muy favorablemente, a los efectos de realizar la selección de los aspirantes, el establecimiento de un orden de méritos que posibilita una selección calificada a partir del desempeño en la carrera de grado y en los Cursos de Nivelación.

La carrera cuenta con las becas que asigna cada Facultad a través de la Secretaría de Posgrado y las pasantías otorgadas por la Comisión de Investigaciones Científicas de la Provincia de Buenos Aires (CIC), lo que contribuye con recursos para el buen desenvolvimiento de la Maestría.

La existencia de un Profesor Tutor y el seguimiento y evaluación realizados por la CCA, constituyen un inmejorable mecanismo de seguimiento personal del alumno.

8. Infraestructura y equipamiento

La integración de las Unidades Académicas y los Institutos de Investigación fortalece la complementación de recursos de infraestructura y equipamiento científico y bibliográfico.

La infraestructura correspondiente a bibliotecas, aulas y laboratorios es adecuada y en el caso de los centros CIDCA y CNIA se cuenta con la renovación permanente a partir de fondos de financiamiento internacionales.

El equipamiento científico es excelente, cumpliendo con las exigencias internacionales tanto para los laboratorios de investigación como de desarrollo y control de calidad. Las bibliotecas de la Unidades Académicas participantes son prestigiosas y además las de CIDCA y el Centro de Agroindustrias están especializadas en alimentos. El número de libros, así como la suscripción a publicaciones temáticas son importantes y se mantienen actualizados. No obstante, se percibe una escasa integración de las distintas bibliotecas.

Por ello,

LA COMISIÓN NACIONAL DE EVALUACIÓN Y

ACREDITACIÓN UNIVERSITARIA

RESUELVE:

Artículo 1.- ACREDITAR la carrera de Maestría en Tecnología e Higiene de los Alimentos, Universidad Nacional de La Plata, Facultad de Ciencias Exactas por un período de tres años.

Artículo 2. Categorizar la mencionada carrera como An.

Artículo 3. Recomendar:

- Se mejoren las fuentes de financiamiento, en coincidencia con el autodiagnóstico realizado por la carrera.
- Se mejore la vinculación entre las distintas bibliotecas afectadas al programa, facilitando el acceso de los maestrandos a la información.

Artículo 4º.- Regístrese, comuníquese, archívese.

RESOLUCION N° 042 – CONEAU – 01