

## ANEXO

### EVALUACIÓN ANTERIOR DE LA CARRERA

Esta carrera fue evaluada anteriormente, resultando acreditada con categoría B mediante Resolución CONEAU N° 1203/12.

Las recomendaciones y observaciones efectuadas en esa oportunidad fueron:

CRITERIOS	RECOMENDACIONES / OBSERVACIONES
Interinstitucionales (o en convenio)	-Se efectivice la firma de convenios con establecimientos del sector productivo.

De acuerdo con la información presentada por la carrera, se han realizado una serie de modificaciones que a continuación se consignan:

CRITERIOS	MODIFICACIONES
Interinstitucionales (o en convenio)	-La vinculación con el medio se dio a través de la organización de las I Jornadas de Control de Calidad de los Alimentos

### I. INSERCIÓN, MARCO INSTITUCIONAL Y ESTRUCTURA DE GESTIÓN

#### Inserción institucional y marco normativo

La carrera de Especialización en Control de Calidad de los Alimentos, de la Universidad Nacional del Sur, Departamento de Química, se inició en el año 2009 en la ciudad de Bahía Blanca, Provincia de Buenos Aires. Posee una modalidad de dictado presencial y de carácter continuo.

Se presenta la siguiente normativa: la Resolución (Res) de la Asamblea Universitaria N° 21/07 de creación de la carrera; Res Consejo Superior (CS) N° 307/16 de aprobación de las modificaciones al plan de estudios; Res. Consejo Directivo (CD) N° 233/15 de designación de la actual Directora de la Carrera (presentada en la respuesta a la vista); Res. CS N° 567/11 de aprobación del Reglamento de Estudios de Posgrados Profesionales.

La normativa presentada contempla los principales aspectos del funcionamiento de la carrera.

Respecto de la vinculación de la carrera al medio productivo, en la evaluación anterior se observó la falta de convenios con establecimientos del sector productivo. Si bien la carrera informa la organización de jornadas académicas con la participación de profesionales que desarrollan sus actividades en el sector privado en áreas relacionadas a la temática de la carrera, se considera que dado el perfil del egresado sería beneficioso para la carrera que se

establecieran convenios con establecimientos elaboradores de alimentos que permitan la realización de prácticas y actividades que contribuyan con la producción del trabajo final integrador.

### **Estructura de gestión académica y trayectoria de sus integrantes**

La estructura de gestión está conformada por un Comité Académico de tres profesores y una Directora elegida entre sus miembros.

A continuación, se enumera la información presentada sobre la Directora de la carrera:

<b>Directora de la carrera</b>	
Información referida a los títulos obtenidos	Licenciada en Bioquímica y Doctora en Química, Universidad Nacional del Sur.
Información referida a los cargos que desempeña en la actualidad	Profesora titular, Universidad Nacional del Sur.
Informa antecedentes en la docencia universitaria	Sí
Informa antecedentes en la gestión académica	Sí
Informa antecedentes en ámbitos no académicos	No
Informa adscripción a organismos de promoción científico-tecnológica.	Sí, Categoría I del Programa de Nacional de Incentivos a Docentes Investigadores.
Informa participación en proyectos de investigación	Sí
Informa antecedentes en la dirección de trabajos finales	Sí
Informa producción en los últimos 5 años	12 publicaciones y 2 partes de libros.
Informa participación en comités y jurados	Ha integrado jurados de concursos y de tesis.

La estructura de gestión de la carrera, de acuerdo a la distribución de responsabilidades y a las funciones asignadas, resulta adecuada. Los perfiles de los responsables son pertinentes con las funciones que tienen a su cargo. Todos los integrantes del Comité Académico cuentan con título de doctor, son docentes de la Universidad y cuentan con antecedentes en investigación, docencia y gestión universitaria.

Por lo expuesto, la carrera se adecua a lo establecido en los estándares y criterios vigentes.

## **II. PLAN DE ESTUDIOS**

Se consigna la siguiente información respecto del plan de estudios:

<b>Plan de estudios</b>		
Aprobación del Plan de Estudios por Resolución CS N° 307/16		
Tipo de actividad curricular	Cantidad	Carga horaria
Materias comunes (cursos, seminarios o talleres)	8	380 horas
Carga horaria total de la carrera		380 horas
Duración de la carrera (sin incluir el trabajo final): 18 meses		
Plazo para presentar el trabajo final, a partir de la finalización del cursado: 90 días posteriores a la aprobación de la última asignatura de la carrera.		

Organización del plan de estudios:

De acuerdo a la Resolución CS N° 307/16 de aprobación del plan de estudios, la carrera posee un recorrido estructurado a partir de 8 actividades curriculares obligatorias que suman un total de 380 horas teórico-prácticas, a realizar a lo largo de tres semestres. La última obligación académica es la elaboración, entrega y aprobación de un trabajo final integrador.

Respecto del plan de estudios, la calidad y actualización de los contenidos de los programas de las actividades curriculares son pertinentes. Se trata de contenidos que tienen amplia relación con los objetivos de la carrera y el plan cuenta con una alta carga de trabajos prácticos de análisis de alimentos.

De igual forma, la cobertura de la bibliografía consignada, en función de la estructura del plan propuesto y de los objetivos de la carrera, es adecuada.

Existe correspondencia entre el diseño del plan de estudios, los objetivos de la carrera, el perfil del graduado propuesto y la denominación del posgrado.

#### **Actividades de formación práctica**

Horas prácticas incluidas en la carga horaria total de la carrera	170 horas.
Se consignan expresamente en la Resolución de aprobación del Plan de Estudios: SÍ.	

Las actividades prácticas tienen una carga horaria de 170 horas totales del plan de estudios. Dicha carga está dedicada a la realización de actividades tales como aplicación de técnicas de laboratorio, evaluaciones prácticas de calidad sensorial y microbiológica de alimentos y resolución de problemas concretos, evaluación de calidad de productos en establecimientos productores, trabajos grupales y monografías.

Las actividades de formación práctica son pertinentes con las características del posgrado y con el perfil de egresado pretendido. Los ámbitos de práctica disponibles en la institución para el desarrollo de las actividades curriculares son adecuados y suficientes. No obstante, y dado el perfil de egresado de la carrera, sería beneficioso que se establecieran

convenios con establecimientos elaboradores de alimentos que permitan la realización de prácticas y actividades que contribuyan con la producción del trabajo final integrador.

### **Requisitos de admisión**

Para el ingreso a la carrera se exige que el aspirante posea título de grado de una carrera de al menos 4 años de duración (artículo 11 del Reglamento de estudios de posgrado) tales como Licenciado en Química, Farmacia, Bioquímica o profesionales con título equivalente. El Comité Académico es el encargado de analizar la posibilidad de ingreso de aspirantes con otros títulos de grado distintos a los mencionados.

Los requisitos y mecanismos de admisión son pertinentes y aseguran un adecuado perfil de alumno ingresante.

Por lo expuesto, la carrera se adecua a lo establecido en los estándares y criterios vigentes.

Asimismo, se realiza la siguiente recomendación:

- Se establezcan convenios con establecimientos elaboradores de alimentos que permitan la realización de prácticas y actividades que contribuyan con la producción del trabajo final integrador.

### **III. CUERPO ACADÉMICO**

El cuerpo académico se compone de 17 docentes:

Docentes	Título de Doctor	Título de Magister	Título de Especialista	Título de Grado	Otros
Estables: 14	11	-	2	1	-
Invitados: 3	2	-	-	-	1
Mayor dedicación en la institución	14				
Residentes en la zona de dictado la carrera	15				

De acuerdo con los antecedentes informados, el plantel docente presenta las siguientes características:

Áreas disciplinares en las que se han formado los docentes	Bioquímica, Química, Ciencias Químicas, Ciencias Biológicas, Biotecnología Industrial, Biotecnología del Medio Ambiente y Medicina
------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Cantidad de docentes con antecedentes en la dirección de trabajos finales	6
Cantidad de docentes con producción en los últimos 5 años	14
Cantidad de docentes con participación en proyectos de investigación	6
Cantidad de docentes adscriptos a organismos de promoción científico-tecnológica	14
Cantidad de docentes con trayectoria profesional ajena al ámbito académico	2

En cuanto al nivel de titulación se observa que dos de los integrantes del cuerpo académico no poseen título equivalente al que otorga la carrera. La proporción de docentes estables e invitados es adecuada.

La formación académica, la experiencia profesional y la trayectoria en docencia del plantel docente estable e invitado son adecuadas. Asimismo, existe correspondencia entre las áreas de formación y las actividades curriculares que tienen a cargo. Cabe destacar, respecto del cuerpo académico, el alto porcentaje de integrantes con título máximo de doctor.

Aquellos docentes que no poseen título igual o superior al que otorga la carrera poseen suficiente experiencia y reúnen antecedentes que constituyen mérito equivalente para estar al frente de las actividades que desarrollan en la carrera.

#### **Supervisión del desempeño docente**

Existen mecanismos de seguimiento del desempeño docente. Estos mecanismos se consideran adecuados.

Por lo expuesto, la carrera se adecua a lo establecido en los estándares y criterios vigentes.

#### **IV. ACTIVIDADES DE INVESTIGACIÓN VINCULADAS A LA CARRERA**

Total de actividades de investigación informadas	7
Cantidad de actividades vigentes a la fecha de presentación (y hasta el año anterior)	5
Participación de docentes de la carrera	Sí
Participación de alumnos de la carrera	Sí

El desarrollo de las actividades de investigación y de transferencia se vincula con el área disciplinar de la carrera, beneficiando el proceso de formación. Las mismas son de buena calidad.

Por lo expuesto, la carrera se adecua a lo establecido en los estándares y criterios vigentes.

## **V. EVALUACIÓN FINAL / REQUISITOS PARA LA GRADUACIÓN**

### **Características**

La modalidad de evaluación final es un “trabajo final integrador”, según se informa en la instancia de respuesta a la vista.

A su vez, en dicha instancia se adjuntaron las copias de 3 trabajos finales. La calidad de los mismos es regular. Los tres trabajos finales integradores presentados son netamente teóricos basados en recopilación bibliográfica y legislación vigente y en general se incluyen pocas referencias bibliográficas.

### **Directores de evaluaciones finales**

Los docentes que informan antecedentes en la dirección trabajos finales son 6.

La cantidad de directores de trabajo final informada es suficiente. Los antecedentes de los mismos resultan adecuados, pues poseen experiencia en la formación de recursos humanos.

### **Seguimiento de alumnos y de egresados**

Existen mecanismos institucionales de seguimiento de alumnos y de graduados. Los primeros se consideran adecuados durante la etapa el cursado aunque deberían reforzarse para mejorar la calidad de los trabajos finales Integradores. Respecto de los mecanismos de seguimiento de graduados, éstos no están implementados formalmente, aunque se informa la existencia de un e-mail específico por el cual se contactan con el cuerpo docente.

Desde el año 2009 hasta el año 2014, han ingresado 43 alumnos y se han graduado 29. Para las cohortes que han cumplido con el plazo necesario para la graduación han ingresado 30 alumnos, de los cuales se han graduado 29.

El número de alumnos becados asciende a 3 y la fuente de financiamiento es la propia Universidad.

Considerando la duración teórica de la carrera especificada en la normativa y la cantidad de ingresantes de las cohortes que ya han cumplido el plazo para la evaluación final, se puede concluir que la cantidad de graduados es adecuada. Asimismo, con respecto a la

evolución de las cohortes se puede afirmar que no existe desgranamiento ni deserción significativa.

Por lo expuesto, la carrera se adecua a lo establecido en los estándares y criterios vigentes.

Asimismo, se formulan las siguientes recomendaciones:

- Se mejore la calidad de los trabajos finales.
- Se implementen los mecanismos de seguimiento de graduados propuestos.

## **VI. INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO**

De acuerdo a lo consignado en el Acta de la Visita, la infraestructura y el equipamiento de los laboratorios informados en el formulario resultan adecuados y suficientes para el cumplimiento de las actividades establecidas. Además se está construyendo un laboratorio de análisis sensorial con recursos provenientes de un proyecto AgroValor, lo que facilitará el análisis sensorial de alimentos y la formación de recursos humanos en la temática.

El fondo bibliográfico general consta de 99 mil volúmenes y 10 mil libros digitalizados. Asimismo, se informan las 10 principales suscripciones a revistas especializadas vinculadas con la temática del posgrado. Por otra parte, se dispone de acceso a bases de datos o bibliotecas virtuales tales como la biblioteca del Mincyt, ACM digital library, ACS Publications, APS Physics, Annual Reviews, etc.

El acervo bibliográfico disponible, según lo consignado en el formulario y lo constatado en la visita, es suficiente.

Por lo expuesto, la carrera se adecua a lo establecido en los estándares y criterios vigentes.

La Universidad presenta las certificaciones referidas al cumplimiento de las condiciones de seguridad e higiene de edificios e instalaciones donde se desarrolla la carrera. La instancia responsable de la implementación y supervisión de estos aspectos es el Servicio de Higiene y Seguridad en el Trabajo de la Universidad.

## **CONCLUSIONES**

Esta carrera fue evaluada anteriormente, resultando acreditada con categoría B mediante Resolución CONEAU N° 1203/12.

En la actual evaluación se pudo constatar, con respecto a su inserción institucional, que la misma es adecuada recomendándose que se establezcan convenios con establecimientos elaboradores de alimentos que permitan la realización de prácticas y actividades que contribuyan con la producción del trabajo final integrador. En cuanto a su normativa la misma contempla los principales aspectos para el funcionamiento de la Especialización. La estructura de gestión es adecuada.

En cuanto al plan de estudios, el mismo es apropiado para el grado académico. Los requisitos de admisión son adecuados. Las prácticas a desarrollar en el espacio de la universidad son adecuadas sugiriéndose la realización de prácticas en establecimientos productores de alimentos, como fuese mencionado anteriormente. Existe consistencia entre denominación de la carrera, sus objetivos, el plan de estudios y perfil del graduado a lograr.

El cuerpo académico resulta adecuado en cuanto a sus antecedentes, y los mecanismos de supervisión de docentes son adecuados.

Las actividades de investigación informadas son buenas.

La modalidad de evaluación final prevista en la normativa es adecuada aunque la calidad de los trabajos presentados es regular, ya que los mismos son netamente teóricos y registran pocas referencias bibliográficas. Es conveniente atender este aspecto.

La evolución de las cohortes y la cantidad de graduados son adecuadas. Se recomienda implementar los mecanismos de seguimiento de egresados propuestos.

La infraestructura y el equipamiento son adecuados y suficientes. El acervo bibliográfico resulta suficiente.



República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional  
2016 - Año del Bicentenario de la Declaración de la Independencia Nacional

**Hoja Adicional de Firmas**  
**Anexo**

**Número:**

**Referencia:** 21.452/15 RANEXO

---

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 8 pagina/s.