
Comisión Nacional de Evaluación y
Acreditación Universitaria

Proyecto N° 10.018/07: Especialización en Formulación y Gestión de Calidad de Alimentos Dietéticos, Universidad Juan Agustín Maza, Facultad de Ciencias de la Nutrición. Dictamen considerado por la CONEAU el día 13 de Octubre de 2008 durante su Sesión N° 278.

D) Consideración realizada por los pares de la presentación original efectuada por la institución

El proyecto de carrera de Especialización en Formulación y Gestión de Calidad de Alimentos Dietéticos de la Universidad Juan Agustín Maza, Facultad de Ciencias de la Nutrición, a dictarse en la localidad de Guaymallén, provincia de Mendoza, informa como fecha de inicio el año 2008. Propone una modalidad presencial y su dictado es de carácter continuo; su plan de estudios es estructurado.

Las carreras de grado que se dictan en la unidad académica son: Nutrición, que cuenta con reconocimiento oficial y validez nacional del título que otorga mediante Resolución Ministerial (RM.) N° 0606/04 del Ministerio de Educación (ME); y Licenciatura en Nutrición, que cuenta con reconocimiento oficial y validez nacional del título que otorga mediante RM. N° 0122/87. Conjuntamente con este proyecto se presenta para su evaluación otro, de Especialización en Nutrición Clínico- Metabólica.

Se presenta la siguiente normativa: Resolución (Res.) Rectoral N° 695 (del 28 de Diciembre del año 1999), mediante la cual se aprueba y anexa el Reglamento General de Posgrados de la Universidad, incluido como anexo; Res. Rectoral N° 204 (del 13 de abril del año 2007), por la cual se crea la carrera de posgrado de Especialización en Formulación y Gestión de Calidad de Alimentos Dietéticos y se aprueban su plan de estudios y reglamento, los cuales obran en anexo; Res. Rectoral N° 205 (del 13 de abril del año 2007), mediante la cual se designa a la Directora del proyecto; Res. Rectoral N° 206 (del 13 de abril del año 2007), mediante la cual se designa a la Coordinadora del proyecto; Res. Rectoral N° 207 (del 13 de abril del año 2007), mediante la cual se designa a los miembros del Comité Académico de la Especialización. También se presentan copias de 22 convenios marco, con actas complementarias ampliatorias.

Está previsto el otorgamiento de becas de reducción arancelaria, para los docentes en ejercicio en la Universidad, mediante un plan que se inscribe dentro del programa de capacitación docente y cuyo objetivo es favorecer la formación de posgrado del cuerpo académico de la Institución. La matrícula máxima será de 40 alumnos y la mínima de 30.

Comisión Nacional de Evaluación y Acreditación Universitaria

La estructura de gobierno está conformada por una Directora, una Coordinadora y un Comité Académico integrado por 9 miembros (el Vice-Rector Académico, el Director de Posgrados de la Institución, el Decano de la Facultad de Ciencias de la Nutrición, el Decano de la Facultad de Farmacia y Bioquímica, la Directora de la Especialización, la Coordinadora y 3 profesores de la Especialización).

Entre las funciones de la Directora se cuentan: responder ante la Universidad por los aspectos organizativos del posgrado; cumplir con los objetivos propuestos y los contenidos previstos; y coordinar el plantel docente.

Entre las funciones del Comité Académico se cuentan: asesorar y efectuar el seguimiento académico del posgrado; participar en la evaluación de antecedentes para la admisión de postulantes, de acuerdo a lo fijado en el Reglamento de la Especialización; definir los estándares para la evaluación de ingreso que deberán realizar algunos aspirantes; evaluar los antecedentes de los profesionales que conformarán el plantel docente del posgrado; intervenir en la aceptación del tema del trabajo final y en la selección de tutores; proponer los miembros de los tribunales de evaluar los trabajos finales; decidir sobre la extensión de plazos de presentación de los trabajos finales.

Entre las funciones de la Coordinadora se cuentan: controlar el desarrollo de los módulos, y la distribución de los participantes en las prácticas y de los tutores que efectuaran el seguimiento de estas; colaborar con el funcionamiento del posgrado en sus aspectos técnicos y administrativos.

La Directora designada es Ingeniera Química (Universidad Tecnológica Nacional) y Especialista en Docencia Universitaria (Universidad Nacional de Cuyo). En la actualidad se desempeña como profesora titular de las cátedras de Tecnología Alimentaria, Toxicología de los Alimentos y Normas de Calidad y Formulación de Alimentos de la Institución, y como profesora adjunta de las cátedras de Control de Envases, Nutrición Normal y Patológica, y Tecnología II de la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional de Cuyo. Acredita antecedentes en la docencia universitaria y la gestión académica, así como también desempeño fuera de ese ámbito. Está adscripta al Programa de Nacional de Incentivos con Categoría 3. Cuenta con experiencia en la dirección de tesinas y trabajos finales. Su producción científica más reciente comprende 4 publicaciones en revistas con arbitraje, una publicación en medio sin arbitraje y 43 trabajos presentados a congresos y seminarios, a los

Comisión Nacional de Evaluación y Acreditación Universitaria

que se añaden 3 presentaciones como expositora y organizadora. También ha integrado jurados de concursos docentes y de tesis, y ha participado en la evaluación de programas y proyectos.

El plan de estudios fue aprobado en el año 2007, por Resolución Rectoral N° 204. La duración total prevista para la carrera es de 18 meses reales de dictado, con un total de 402 horas obligatorias (260 teóricas y 142 prácticas), a las que se agregan 50 horas destinadas a otras actividades complementarias estipuladas en el plan de estudios.

La modalidad de evaluación final consistirá en un trabajo final. El jurado evaluador deberá estar conformado por la Directora y 2 docentes de la Especialización

El cuerpo académico está formado por 21 integrantes, 20 estables y 1 invitado. De los estables, 2 poseen título máximo de doctor, 4 título de magíster, 10 título de especialista y 4 título de grado. El docente invitado posee título de grado. Los integrantes del cuerpo académico han desarrollado su trayectoria en las áreas disciplinares de Ingeniería Química, Farmacología, Ingeniería Agrónoma, Medicina, Comunicación Social, Física, Química Industrial, Nutrición, Bromatología y Enología. En los últimos cinco años 6 han dirigido tesis de posgrado, 10 cuentan con producción científica y 13 han participado en proyectos de investigación. Ocho tienen adscripción a organismos de promoción científico – tecnológica. Dieciocho han desarrollado experiencia en el ámbito no académico (empresas privadas, viñedos, geriátricos, laboratorios y ministerios públicos, entre otros).

Se informan una actividad de investigación y 2 de transferencia desarrolladas en el ámbito del cual surge esta propuesta.

1. Inserción institucional, marco normativo y conducción del posgrado

El proyecto se fundamenta en la necesidad regional de contar con profesionales especializados en la formulación y gestión de calidad de alimentos dietéticos. La Institución afirma que esa especialidad constituye un área de vacancia en la oferta de posgrado regional, y que la implementación este posgrado permitirá obtener productos regionales con algún tipo de innovación, lo cual favorecerá la economía regional y mejorará la calidad de vida de la sociedad en su conjunto.

El proyecto se relaciona con la oferta académica de la Facultad, y al ser una propuesta multidisciplinaria permitirá acceder a una formación de posgrado a diversos profesionales de la región.

Comisión Nacional de Evaluación y Acreditación Universitaria

El desarrollo en investigación de la unidad académica es incipiente y no hay líneas de investigación en curso en la temática. Sin embargo, se han desarrollado algunos proyectos en temáticas vinculadas con la Especialización.

La normativa presentada es pertinente, suficiente y adecuada.

Los convenios presentados garantizan razonablemente la realización de las visitas a empresas u organismos previstos en el plan de estudios.

La estructura de gestión propuesta es adecuada, y los antecedentes de sus integrantes son apropiados para el desempeño de las funciones que se les asignan. Por otra parte, las funciones están debidamente reglamentadas y no se superponen entre sí.

2. Diseño, duración y desarrollo del plan de estudios

La carga horaria total es adecuada para una especialización, no así la carga horaria asignada a las actividades curriculares vinculadas con la gestión de la calidad.

Los contenidos de los programas relacionados con el tema de alimentos son actualizados, al igual que la bibliografía propuesta. Pero teniendo en cuenta tanto la denominación del proyecto como algunos objetivos en los que también mencionan la gestión de la calidad de los alimentos, los contenidos y la cantidad de actividades curriculares relacionadas con este tema resultan escasos e insuficientes. Sería conveniente incrementar las horas destinadas a esa temática, o bien incluir más asignaturas que se relacionen con ella. Es pertinente destacar que los contenidos relacionados con la filosofía y las herramientas de la calidad, así como también con el control de calidad de procesos, las normas de calidad ISO 9000 e ISO 14000, las directivas para la aplicación de ISO 9000 en las industrias alimentaria y de bebidas, los documentos emitidos por el Organismo Argentino de Acreditación (tales como trazabilidad de las mediciones de laboratorios de ensayo y guías de validación de métodos de ensayo), la gestión del medio ambiente, la salud y la seguridad ocupacional, los requisitos generales para la competencia de laboratorios de ensayo y calibración (IRAM 30117025), entre otros contenidos, requieren ser incluidos en el plan de estudios o, en los casos en los que se los ha contemplado, requerirían un tratamiento más profundo y exhaustivo.

Las modalidades escogidas para evaluar el desempeño de los alumnos resultan adecuadas, ya que comprenden realización de trabajos prácticos de laboratorio, resolución de casos reales como práctica de aula, evaluaciones escritas y trabajos monográficos.

Comisión Nacional de Evaluación y Acreditación Universitaria

Los alumnos deberán aprobar la totalidad de los trabajos prácticos especificados en los programas de las actividades curriculares. El régimen de trabajos prácticos incluye: realización de trabajos prácticos de laboratorio, resolución de casos reales, y visitas a establecimientos y laboratorios en donde se desarrollen suplementos, a fin de que los alumnos se interioricen en su funcionamiento. Estas previsiones se consideran adecuadas en relación con los objetivos del proyecto. En cuanto a la asignatura Aditivos Alimentarios, sería conveniente que los alumnos trabajasen sobre riesgos y beneficios del trabajo con aditivos.

La Especialización está destinada a profesionales con título de grado correspondiente a carrera de 4 o más años de duración y relacionado con salud, tecnología o ingeniería (Nutricionistas, Licenciados en Nutrición, Farmacéuticos, Licenciados e Ingenieros Químicos, Ingenieros Agrónomos, Bioquímicos y Licenciados en Bromatología). En cuanto a los aspirantes graduados en universidades nacionales o extranjeras reconocidas y con títulos vinculados con el área de alimentos, el Director y el Comité Académico decidirán conjuntamente la pertinencia y suficiencia de sus formaciones de grado, y podrán definir para ellos requisitos adicionales de ingreso. También analizarán los casos particulares de postulantes con experiencia profesional en el tema.

Los requisitos de admisión propuestos son adecuados, puesto que la Especialización se dirige a un perfil multidisciplinario específico. Los mecanismos para la admisión de postulantes provenientes de carreras no estrictamente vinculadas con la temática del posgrado se encuentran debidamente reglamentados.

3. Proceso de formación

Se observa que 10 de los especialistas que integran el cuerpo académico son graduados de la Especialización en Docencia Universitaria que se dicta en la Institución, por lo que sus títulos de posgrado no guardan correspondencia disciplinar con la temática del proyecto. De todos modos, en términos generales estos docentes acreditan suficiente experiencia en el ámbito profesional.

Las áreas de formación de los docentes se relacionan con las actividades que tendrán a cargo. Los antecedentes en investigación del plantel docente resultan adecuados para un posgrado de especialización. Cabe destacar que 13 de los 21 docentes propuestos han participado recientemente en proyectos de investigación relacionados con el tema de la Especialización.

Comisión Nacional de Evaluación y Acreditación Universitaria

En los últimos cinco años sólo 6 de los 21 docentes han dirigido tesis o trabajos finales de posgrado. Si bien se trata de un proyecto de especialización, sería conveniente ampliar el cuerpo académico mediante la incorporación de docentes con mayores antecedentes en la formación de recursos humanos.

Se dispondrá de 4 salas de reuniones con capacidad total para 100 personas, una sala de profesores con capacidad para 12 docentes y un aula de análisis sensorial con capacidad para 20 personas. Estos espacios son adecuados para el normal dictado del proyecto.

Los alumnos contarán con un laboratorio de informática equipado con 16 computadoras Pentium IV. También dispondrán de laboratorios de Química y de Microbiología, equipados con campana de extracción, autoclave, estufa de cultivo y secado, baño maría, microscopio binocular, bomba de vacío móvil, campana de extracción y balanza analítica, entre otros instrumentos. El aula de análisis sensorial dispone de 20 copas técnicas de degustación y de un dispenser de agua.

Los ámbitos de práctica serán los laboratorios indicados, pero no se describe adecuadamente su equipamiento. Aunque los planes de mejora mencionan que está prevista la incorporación de instrumental de alta tecnología, no se especifican los equipos que se proyecta adquirir. Por otro lado, tampoco se describe con qué equipamiento se contará para la realización trabajos prácticos mencionados en la asignatura Aditivos Alimentarios. En caso de no adquirirse el equipamiento necesario para la concreción de las prácticas, sería conveniente celebrar convenios específicos con unidades académicas que dispongan de tales equipos.

La Biblioteca Central la Universidad dispone de 133 volúmenes relacionados con la temática del proyecto y está suscripta a 18 publicaciones especializadas en el tema del posgrado. Está equipada con 3 computadoras Pentium III para uso de los docentes y 6 computadoras Pentium II para uso de los alumnos. El fondo bibliográfico requiere que se incorporen suscripciones a revistas especializadas en gestión de la calidad y se actualización de los recursos bibliográficos, acciones que están contempladas por los planes de mejoras. Además, deberían gestionarse convenios para la conexión con una red de bibliotecas que facilite los préstamos de revistas y libros vinculados con la temática de la propuesta.

Los planes de mejoras contemplan el establecimiento de convenios específicos con instituciones tales como industrias de alimentos y laboratorios de formulaciones regionales, para que los alumnos lleven a cabo actividades prácticas. Ya se indicó que están igualmente

Comisión Nacional de Evaluación y Acreditación Universitaria

previstas la suscripción a revistas técnicas, la provisión de libros a pedido de los docentes del posgrado y la adquisición de instrumental de última generación para la realización de los prácticos, de acuerdo a las necesidades del posgrado. Si bien estas previsiones son adecuadas, no se detalla el equipamiento a adquirir, ni los montos que se asignarán a la concreción de los planes de mejora propuestos.

En síntesis, debería describirse detalladamente el equipamiento de los ámbitos de práctica. En caso de no disponerse de instrumental necesario, habría que celebrar convenios específicos con unidades académicas que dispusiesen de él. El fondo bibliográfico debe mejorarse en cuanto a actualización, suscripciones a revistas especializadas en gestión de la calidad, conexiones con bibliotecas virtuales o convenios que faciliten el préstamo de revistas y libros relacionados con la temática de la propuesta. En principio, las acciones contempladas en los planes de mejoras son adecuadas, pero deberían detallarse tanto el equipamiento que se proyecta adquirir como los montos que se asignarán a la concreción de los planes propuestos. Además, deberían reducirse los plazos para la consecución de las metas fijadas en las acciones de mejora previstas.

4. Resultados y mecanismos de revisión y supervisión

A efectos de realizar el trabajo final cada alumno podrá elegir un alimento o un grupo de alimentos, para los cuales se planteará: establecer una nueva formulación, modificar una formulación ya existente, o incorporar aditivos u otras modificaciones que considere convenientes a fin de dirigirlo a poblaciones sanas o con algún tipo de carencia nutricional. El trabajo deberá abarcar aspectos legales y químicos, descripciones de los procesos tecnológicos e incluso aspectos comerciales.

Los trabajos finales se irán desarrollando en forma simultánea con el cursado y aprobación de los módulos, de manera tal que estarán concluidos al finalizar el cursado de la Especialización.

Cada estudiante podrá elegir un profesor tutor para que lo oriente en la elaboración de su trabajo final. Una vez que este sea aprobado por el tutor, el alumno deberá defenderlo en forma oral ante un Comité Evaluador conformado por la Directora y 2 integrantes del plantel docente. La modalidad elegida es adecuada.

Se informa una actividad de investigación que guarda relación con la temática del proyecto. Esta actividad concluirá en el año 2009, y sus resultados podrían impactar en forma

Comisión Nacional de Evaluación y Acreditación Universitaria

favorable sobre el proceso de formación de los alumnos. También se informan 2 actividades de transferencia concluidas, relacionadas con la temática del proyecto. Entre ellas se destaca el Curso de Capacitación de Suplementos Dietarios, actividad en la que participaron 2 integrantes del cuerpo académico.

El seguimiento de los alumnos durante el dictado de los módulos quedará en manos de los respectivos docentes responsables. La comunicación permanente entre docentes y alumnos se realizará mediante correo electrónico. Además, los docentes supervisarán y ayudarán a los alumnos en la realización de las actividades prácticas.

El seguimiento de la actividad docente será llevado a cabo por la Directora. El proceso comenzará con una supervisión de los programas de las actividades curriculares presentados por los docentes, la cual tendrá en cuenta la selección de contenidos, las actividades prácticas previstas, el modo de organización de las clases y el uso de diferentes estrategias pedagógicas. Además, la Directora deberá observar clases durante el dictado. También se aplicarán encuestas de opinión y se efectuarán entrevistas a los alumnos, a los efectos de detectar y solucionar los problemas académicos o administrativos que puedan presentarse durante el desarrollo del posgrado. El seguimiento del desempeño de los tutores será realizado por el Comité Académico o por la Directora, mediante el análisis de los informes de avance de trabajo final que los alumnos deberán presentar en forma periódica. Estos mecanismos son adecuados.

Análisis global de la situación actual del proyecto de carrera, considerando las medidas de mejora propuestas

El proyecto está debidamente fundamentado en la necesidad de contar con profesionales especializados en la formulación y gestión de calidad de los alimentos dietéticos, y en la escasa oferta regional de posgrados en el tema. La propuesta se vincula con la oferta académica de la Facultad. La normativa presentada es pertinente suficiente y adecuada, y se presentan convenios que contribuirán al desarrollo del posgrado, ya que permitirán a los alumnos realizar visitas para adquirir experiencia profesional. La estructura de gestión propuesta es adecuada, al igual que los antecedentes de sus integrantes. Las funciones están debidamente distribuidas y reglamentadas. Los contenidos de los programas que abordan la temática específica de alimentos son adecuados y actualizados, así como también la bibliografía propuesta. Las modalidades de evaluación propuestas son adecuadas,

Comisión Nacional de Evaluación y
Acreditación Universitaria

al igual que las actividades prácticas indicadas en los programas. Los requisitos de admisión son pertinentes y suficientes

En términos generales, el plantel docente posee titulación suficiente para el nivel del posgrado propuesto, y se destaca su experiencia en el ámbito profesional. Las áreas de formación de los docentes son pertinentes, al igual que sus antecedentes en la investigación. De todas formas, aún tratándose de un proyecto de especialización sería conveniente incorporar al cuerpo académico docentes con mayores antecedentes en la formación de recursos humanos. Los espacios disponibles son suficientes.

Sin embargo, también se detectan debilidades en el proyecto. No se describe adecuadamente el equipamiento disponible, y aunque los planes de mejora mencionan que está prevista la incorporación de instrumental de alta tecnología, no se especifican los equipos que se proyecta adquirir. Tampoco se describe con qué equipamiento se contará para la realización trabajos prácticos mencionados en la asignatura Aditivos Alimentarios. Además, aunque tanto la denominación del proyecto como los objetivos formulados hacen mención a la gestión de la calidad de los alimentos, los contenidos y cantidad de actividades curriculares relacionadas con este tema son insuficientes. El fondo bibliográfico debe mejorarse en cuanto a actualización, suscripciones a revistas especializadas en gestión de la calidad, conexiones con bibliotecas virtuales o convenios que faciliten el préstamo de revistas y libros relacionados con la temática de la propuesta. También deberían detallarse tanto el equipamiento que se proyecta adquirir como los montos que se asignarán a la concreción de los planes de mejora propuestos. Además, deberían reducirse los plazos previstos para la consecución de las metas fijadas en esos planes.

II) Consideración efectuada por los pares de la respuesta de la Institución a las debilidades señaladas precedentemente

Debilidad N° 1: Teniendo en cuenta tanto la denominación del proyecto como algunos objetivos en los que también mencionan la gestión de la calidad de los alimentos, los contenidos y la cantidad de actividades curriculares relacionadas con este tema resultan escasos e insuficientes. Sería conveniente incrementar las horas destinadas a esa temática, o bien incluir más asignaturas que se relacionen con ella. Es pertinente destacar que los contenidos relacionados con la filosofía y las herramientas de la calidad, así como también con el control de calidad de procesos, las normas de calidad ISO 9000 e ISO 14000, las

Comisión Nacional de Evaluación y
Acreditación Universitaria

directivas para la aplicación de ISO 9000 en las industrias alimentaria y de bebidas, los documentos emitidos por el Organismo Argentino de Acreditación (tales como trazabilidad de las mediciones de laboratorios de ensayo y guías de validación de métodos de ensayo), la gestión del medio ambiente, la salud y la seguridad ocupacional, los requisitos generales para la competencia de laboratorios de ensayo y calibración (IRAM 30117025), entre otros contenidos, requieren ser incluidos en el plan de estudios o, en los casos en los que se los ha contemplado, requerirían un tratamiento más profundo y exhaustivo.

Respuesta de la carrera a la debilidad señalada: La unidad académica modifica la estructura curricular del plan de estudios de la Especialización, incrementando la carga horaria total y la destinada al tratamiento de las temáticas señaladas en el informe original. Además, se informa que como culminación del posgrado se exigirá la elaboración y presentación de un trabajo final cuya realización deberá vincular a la totalidad de las actividades curriculares, desarrollo para el cual el alumno contará con el asesoramiento de los docentes. Se han modificado las denominaciones, contenidos, bibliografía y carga horaria de varias asignaturas. Se adjunta copia de la Res. N° 73 del Vice-Rector a cargo del Rectorado (del 22 de febrero del año 2008), mediante la cual se aprueban las modificaciones del plan de estudios que constan en su anexo.

Nota técnica: en la actualidad, la carga horaria total es de 480 horas (303 horas teóricas y 177 prácticas), a las que se agregan 38 horas destinadas a otras actividades.

Los nuevos elementos aportados:

a) ¿Son significativos?

Si. Los cambios efectuados en el plan de estudios están debidamente avalados y son pertinentes.

b) ¿Constituyen un elemento que permita modificar el juicio evaluativo original sobre este aspecto?

Si. Se han incrementado tanto la carga horaria total como la asignada a actividades curriculares vinculadas con la gestión de la calidad, de manera tal que la última se corresponde ahora tanto con la denominación del posgrado como con el logro de algunos de los objetivos que se proponen. También se han incorporado a los programas contenidos relevantes cuya ausencia se había señalado, mientras que otros temas han adquirido un tratamiento más exhaustivo y profundo. Los cambios informados están debidamente avalados.

Comisión Nacional de Evaluación y
Acreditación Universitaria

Debilidad N° 2: Los ámbitos de práctica serán los laboratorios indicados, pero no se describe adecuadamente su equipamiento. Aunque los planes de mejora mencionan que está prevista la incorporación de instrumental de alta tecnología, no se especifican los equipos que se proyecta adquirir, y deberían reducirse los plazos previstos para la consecución de las metas fijadas. Por otro lado, tampoco se describe el equipamiento con el cual se contará para la realización trabajos prácticos mencionados en la asignatura Aditivos Alimentarios. En caso de no adquirirse el equipamiento necesario para la concreción de las prácticas, sería conveniente celebrar convenios específicos con unidades académicas que dispongan de tales equipos.

Respuesta de la carrera a la debilidad señalada. Se informa que la Universidad ha refuncionalizado sus laboratorios, ampliando su capacidad en metros cuadrados y en equipamiento, y que ha asumido la gestión de esos espacios bajo normas de calidad certificadas. También se proporciona un listado en el que se detallan tanto el equipamiento adquirido durante el año 2007 como las actividades que se realizan en los laboratorios. Se adjunta una tabla que resume el cronograma de inversiones previsto para los laboratorios hasta el año 2010. Asimismo, se presentan en el anexo 3 convenios que permitirán el empleo de laboratorios e instrumental ajeno a la Institución para la realización de las actividades de formación práctica de los alumnos.

Por otra parte, se especifican el equipamiento a adquirir y los montos que se asignarán para esas compras, y se describen tanto el equipamiento a emplear en los laboratorios de la Institución como el disponible a través de convenios. La unidad académica afirma que con el instrumental existente en los laboratorios de la Universidad y el disponible a partir de los convenios presentados podrán llevarse a cabo la totalidad de los trabajos prácticos previstos en las actividades curriculares, y en particular los de la asignatura Aditivos Alimentarios

Los nuevos elementos aportados:

a) ¿Son significativos?

Si. La unidad académica informa las características de los equipos con los que cuenta. También presenta un plan de mejoras (en el cual se especifica el instrumental que se proyecta adquirir) que culminará en el año 2010 con la adquisición de un cromatógrafo. Asimismo, se adjuntan varios convenios, entre los cuales se destacan los celebrados con el laboratorio Monte Verde S. A, con la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional de Cuyo, con la Comisión Nacional de Energía Atómica y con el Instituto Nacional de Vitivinicultura.

Comisión Nacional de Evaluación y Acreditación Universitaria

- b) ¿Constituyen un elemento que permita modificar el juicio evaluativo original sobre este aspecto?

Si. El equipamiento disponible en los laboratorios de la Institución es adecuado. El plan de mejoras informado es pertinente y viable en cuanto a equipos a adquirir y plazos para concretar las acciones previstas, aunque no se informa la fuente de financiamiento para la adquisición del cromatógrafo. De todas formas, y hasta tanto se concreten las adquisiciones proyectadas, los convenios permitirán que los alumnos empleen laboratorios y equipamiento no disponible en la Universidad para la realización de las prácticas previstas.

Debilidad N° 3: El fondo bibliográfico debe mejorarse en cuanto a actualización, suscripciones a revistas especializadas en gestión de la calidad, conexiones con bibliotecas virtuales o convenios que faciliten el préstamo de revistas y libros relacionados con la temática de la propuesta.

Respuesta de la carrera a la debilidad señalada: La unidad académica incluye en el Anexo III la nómina de ejemplares y de publicaciones existentes en la Biblioteca Central de la Universidad. Por otra parte, con fecha 18 de octubre de 2007 la Universidad ha firmado un Acta Acuerdo para la constitución de la Red Andina de Bibliotecas Universitarias (RABDU) cuya misión será favorecer la cooperación entre las Bibliotecas que conforman la Red Andina de Universidades, integrada por la Universidad Juan A. Maza, la Universidad de Mendoza, la Universidad del Aconcagua, la Universidad Católica de Cuyo y el Instituto de Ciencias de la Salud Fundación Barceló, La Rioja. El objetivo de la RABDU es mejorar y optimizar el acceso a las colecciones, promover servicios conjuntos y potenciar la formación tecnológica del personal. Se adjunta documentación probatoria de lo informado. Además, la Facultad ha elaborado un plan de mejoramiento en el que se prevé la compra de bibliografía específica y la suscripción a publicaciones.

Los nuevos elementos aportados:

- a) ¿Son significativos?

Si. Se presentan avales de la creación de la Red Andina de Bibliotecas Universitarias y se ha elaborado un plan de mejoramiento que contempla el incremento de suscripciones a publicaciones periódicas.

- b) ¿Constituyen un elemento que permita modificar el juicio evaluativo original sobre este aspecto?

Comisión Nacional de Evaluación y
Acreditación Universitaria

Si. La conformación de la Red de Bibliotecas es relevante y facilitará a los alumnos y docentes de la región el acceso a material bibliográfico. La nómina de los títulos disponibles en la Biblioteca permitió realizar un análisis exhaustivo del fondo bibliográfico disponible. El plan de mejoras tendiente a incrementar el fondo bibliográfico es adecuado, aunque debiera especificarse en él que se incorporarán suscripciones a revistas especializadas en el tema de gestión de la calidad.

Debilidad N° 5: En los últimos cinco años sólo 6 de los 21 docentes han dirigido tesis o trabajos finales de posgrado. Si bien se trata de un proyecto de especialización, sería conveniente ampliar el cuerpo académico mediante la incorporación de docentes con mayores antecedentes en la formación de recursos humanos.

Respuesta de la carrera a la debilidad señalada: La unidad académica informa que, teniendo en cuenta la matrícula máxima de alumnos a admitir en el posgrado (40 alumnos), se ha establecido que los docentes podrán asesorar hasta 5 trabajos finales. Se comunica la incorporación de 4 nuevos docentes estables (cuyas fichas se adjuntan), y se presenta una tabla en la que se especifican los antecedentes en formación de recursos humanos de integrantes del plantel docente seleccionados como docentes tutores.

Nota Técnica: El cuerpo académico actual está formado por 25 integrantes, 24 estables y 1 invitado. De los estables, 2 poseen título máximo de doctor, 6 título de magíster, 12 título de especialista y 4 título de grado. El docente invitado posee título de grado. Los integrantes del cuerpo académico han desarrollado su trayectoria en las áreas disciplinares de Ingeniería Química, Farmacia, Farmacología, Ingeniería Agronómica, Medicina, Comunicación Social, Física, Química Industrial, Nutrición, Bromatología y Enología. En los últimos cinco años 8 han dirigido tesis de posgrado, 16 cuentan con producción científica y 14 han participado en proyectos de investigación. Nueve tienen adscripción a organismos de promoción científico – tecnológica. Veintiuno han desarrollado experiencia en el ámbito no académico.

Los nuevos elementos aportados:

a) ¿Son significativos?

Si. Se han incorporado 4 docentes (2 de los cuales cuentan con antecedentes en dirección de trabajos finales) y se amplía la información referida a antecedentes en investigación y adscripción a organismos de promoción científico-tecnológica.

b) ¿Constituyen un elemento que permita modificar el juicio evaluativo original sobre este aspecto?

Comisión Nacional de Evaluación y Acreditación Universitaria

Si. Ocho de los 25 integrantes del plantel docente actual acreditan experiencia en la dirección de trabajos finales de posgrado. Teniendo en cuenta este incremento y que se trata de un proyecto de Especialización, los antecedentes del cuerpo docente en la dirección de trabajos finales se consideran adecuados.

Debilidad N° 6: Sería conveniente que los alumnos trabajasen los riesgos y beneficios del trabajo con aditivos en la asignatura Aditivos Alimentarios.

Respuesta de la carrera a la debilidad señalada: La unidad académica ha modificado los contenidos, objetivos y carga horaria de la asignatura Aditivos Alimentarios.

Los nuevos elementos aportados:

a) ¿Son significativos?

Si. La unidad académica ha modificado los contenidos, objetivos y carga horaria de la asignatura Aditivos Alimentarios.

b) ¿Constituyen un elemento que permita modificar el juicio evaluativo original sobre este aspecto?

Si. Se ha incluido entre los objetivos el conocer la toxicidad y efectos sobre la salud de diferentes grupos de aditivos alimentarios. También se han incluido los cálculos de la dosificación más adecuada para diferentes tipos de alimentos, y de la ingesta diaria de aditivos admitida.

Nuevos elementos aportados

Se adjuntan copias de convenios nuevos u omitidos en la presentación original, relacionados con el funcionamiento del proyecto. También se proporciona un listado y descripción de los proyectos en curso en la Institución relacionados con el proyecto, y se presentan la Resolución N° 02/08 del Vicerrector (en la cual se definen las líneas de investigación de la unidad académica), y un listado de las líneas de investigación y de los proyectos que con ellas se vinculan, en el cual se indican los docentes a cargo de cada proyecto.

Los nuevos elementos aportados:

a) ¿Son significativos?

Si. Los convenios presentados son pertinentes. Tanto la creación de institutos informada como las tareas que allí se pretende realizar son significativas. También se han detallado las líneas de investigación desarrolladas en la unidad académica (Salud Pública y Medio

Comisión Nacional de Evaluación y
Acreditación Universitaria

Ambiente, Diseño, Proceso y Tecnología de la Producción de Alimentos, y Nutrición Clínica).

b) ¿De qué manera repercuten en la calidad del posgrado?

Las líneas de investigación informadas son pertinentes y se relacionan con la temática de la Especialización. En los proyectos de investigación informados participan integrantes del cuerpo académico propuesto, todo lo cual puede repercutir de manera favorable.

III) Análisis global del proyecto considerando la respuesta a la vista

La unidad académica ha subsanado las debilidades detectadas en el informe original. Se han presentado copias de convenios que garantizan que los alumnos puedan realizar actividades de formación práctica fuera de la Institución, en laboratorios que cuentan con equipos de los que la unidad académica no dispone aún. Se ha modificado adecuadamente el plan de estudios, en cuanto a carga horaria total, denominaciones de las asignaturas, cargas horarias parciales, bibliografía y contenidos (en particular los concernientes a gestión de la calidad y aditivos alimentarios). Se ha ampliado el cuerpo académico, y se han incorporado 2 docentes con experiencia en la dirección de trabajos finales de posgrado. Se ha avanzado en la constitución de una red de bibliotecas universitarias regional que facilitará el acceso de docentes y alumnos a la bibliografía. Por último, se ha adjuntado un plan de mejoras detallado, en el cual se indican el equipamiento a adquirir y el propósito de incrementar el número de suscripciones a publicaciones periódicas, los plazos para la concreción de estas acciones y los montos que se asignarán a ese fin, si bien no se explicitan las fuentes de financiamiento.

IV) Recomendación de la CONEAU

Por ello se recomienda que se otorgue el reconocimiento oficial provisorio de su título al proyecto de carrera de Especialización en Formulación y Gestión de Calidad de Alimentos Dietéticos, de la Universidad Juan Agustín Maza, Facultad de Ciencias de la Nutrición, que se dictará en Guaymallén, Prov. de Mendoza.

Se efectúan las siguientes recomendaciones para el mejoramiento de la calidad:

- Se amplíe la disponibilidad de volúmenes y se concreten suscripciones a publicaciones periódicas especializadas en gestión de la calidad.