

Proyecto N° 10.770/10: Especialización en Calidad e Inocuidad de Alimentos, Universidad Nacional del Comahue, Facultad de Ciencias y Tecnología de Alimentos. Dictamen considerado por la CONEAU el día 6 de Septiembre de 2011 durante su Sesión N° 338.

Ante la solicitud de reconocimiento oficial provisorio del título del proyecto de carrera de Especialización en Calidad e Inocuidad de Alimentos, Universidad Nacional del Comahue, y considerando lo dispuesto por la Ley 24.521, la Resolución del Ministerio de Cultura y Educación N° 1168/97, la Resolución del Ministerio de Educación N° 51/10, la Ordenanza N° 056 – CONEAU y la opinión del Comité de Pares, se detallan a continuación las características del proyecto y los elementos de juicio que fundamentan el presente dictamen:

I) Características del proyecto

El proyecto de carrera de Especialización en Calidad e Inocuidad de Alimentos, de la Universidad Nacional del Comahue, Facultad de Ciencias y Tecnología de Alimentos (FATA), a dictarse en la ciudad de Villa Regina, Provincia de Río Negro, propone una modalidad presencial. Su dictado será de carácter continuo; su plan de estudios es estructurado.

La carrera de grado que se dicta en la unidad académica es Licenciatura en Tecnología de los Alimentos, que otorga título oficialmente reconocido mediante R.M. N° 1345/98. No se informa el dictado de carreras de posgrado.

Se presenta la siguiente normativa: Ordenanza (Ord.) del Consejo Superior (CS) N° 698/2010 mediante la cual se aprueba la creación del posgrado y el plan de estudios que obra como anexo único, y se designa a la Directora y miembros del Comité Académico; Ord. del CS N° 260/03 mediante la cual se aprueba el Reglamento de actividades de posgrado. En oportunidad de respuesta de la Institución se añaden: Res. N° 31/11 del Consejo Directivo (CD) de la Facultad de Ciencias y Tecnología de los Alimentos mediante la cual se aprueban la estructura y las pautas de funcionamiento del gobierno del posgrado; Res. N° 84/11 del CD de la Facultad de Ingeniería que resuelve la disminución de la carga horaria de la Directora designada; Res. N° 03/11 del CD de la Facultad de Ciencias y Tecnología de los Alimentos mediante la cual se otorga a la Directora designada dedicación exclusiva en el cargo de decana de la unidad académica (se le disminuye la carga docente en la Facultad de Ingeniería mientras ejerza con dedicación exclusiva el decanato de la Facultad de Ciencia y Tecnología de los Alimentos); Ord. N° 470/09 del CS mediante la cual se

aprueba el Estatuto de la Universidad Nacional del Comahue, en cuyo TÍTULO QUINTO, Capítulo Quinto, Artículo 125 se describen las atribuciones y deberes del Decano.

Se presentan: 5 convenios generales de pasantía (con la Municipalidad de General Roca, la Municipalidad de Cipolletti, el Centro de Investigación y Asistencia Técnica a la Industria Asociación Civil, Justo Fernández Flores SACIyA. y Jugos S.A.), ninguno de ellos específico para este posgrado; y 10 convenios marco, de los cuales 2 se incorporan en oportunidad de respuesta al informe de evaluación.

La estructura de gobierno está conformada por una Directora y un Comité Académico integrado por 4 miembros. Según elementos que se aportan en la respuesta de la Institución, serán funciones del Director: proponer al Consejo Académico el cronograma anual de reuniones ordinarias y ejercer la presidencia de las mismas; convocar a los miembros del Comité Académico a las reuniones previstas explicitando el temario a tratar y poner a disposición de los mismos toda la documentación necesaria para la toma de decisiones; rubricar las correspondientes actuaciones en la administración académica del posgrado; aceptar o rechazar la propuesta del tutor del trabajo integrador, conforme a los criterios establecidos en el Reglamento interno del posgrado; conformar la comisión evaluadora del trabajo integrador en carácter de miembro titular; colaborar con el Comité Académico en la elaboración del Reglamento interno y orientar a los estudiantes para el cumplimiento del mismo; representar al posgrado en todas las instancias. Serán funciones del Comité Académico: aprobar, a propuesta del Director, el cronograma anual de reuniones; entender en todo lo referente a la reglamentación del posgrado, para lo cual será su responsabilidad -en colaboración con el Director- elaborar y proponer al Consejo Directivo de la Facultad para su aprobación el Reglamento interno del posgrado, en el que deberán quedar claramente establecidos requisitos para mantener la regularidad y plazos máximos para el cursado de la Especialización, características formales y académicas del trabajo integrador y pautas y procedimientos para la evaluación de este, requisitos para la designación del tutor y del miembro externo del comité evaluador, sistema de encuestas previsto para el seguimiento de la actividad de docente y tutores, derechos de las partes y toda otra disposición general o transitoria que se considerase necesaria de cumplimiento para el normal desarrollo del posgrado; proponer a los Consejos Directivos de unidades académicas los presupuestos y las fuentes de financiamiento del posgrado, así como los montos y mecanismos de adjudicación de becas destinadas a los alumnos.

La Directora designada es Licenciada en Bioquímica y Doctora en Bioquímica, ambos títulos otorgados por la Universidad Nacional del Sur. En la actualidad se desempeña como profesora adjunta y decana de la Unidad académica. Informa experiencia en gestión académica y trayectoria en docencia universitaria. Ha dirigido tesis y trabajos finales de posgrado. Está adscripta a la categoría 2 del Programa Nacional de Incentivos y ha dirigido proyectos de investigación. Su producción científica en los últimos cinco años comprende 11 artículos publicados en revistas con arbitraje y 5 en medios sin arbitraje, a los que se añaden más de 30 presentaciones en congresos y seminarios. Ha integrado jurados de concursos y de tesis, ha participado en la evaluación de becarios y ha sido convocada para integrar comités editoriales.

El plan de estudios fue aprobado en el año 2010, por Ordenanza N° 698 del Consejo Superior. La duración prevista para la carrera es de 8 meses, con un total de 360 horas obligatorias (240 teóricas y 120 prácticas), a las que se agregan 60 horas a otras actividades complementarias estipuladas en el plan de estudios.

Las actividades prácticas que deberán llevar a cabo los alumnos comprenden: realizar un proyecto para desarrollar un sistema de calidad y seguridad alimentaria en un producto o proceso, y llevar a cabo un proyecto para validar métodos de análisis de alimentos o para acreditar al laboratorio que los realiza; realizar análisis sensorial de alimentos; analizar las características de los estudios epidemiológicos transversales y reconocer la existencia de un brote de enfermedades transmitidas por alimentos; elaborar una propuesta de intervención sobre política saludable alimentaria a nivel local, provincial o nacional; realizar: análisis de potabilidad del agua según el Código Alimentario Argentino, análisis bacteriológico de jugos de fruta y vinos, detección de microorganismos patógenos por métodos moleculares y no tradicionales y trabajo de laboratorio para determinar micotoxinas en matrices de origen vegetal, analizar el contenido de residuos de los agroquímicos, evaluar la calidad de la miel, evaluar los niveles de arsénico en algunos alimentos y los niveles de cadmio en otros. Todas las actividades se llevarán a cabo en empresas u organismos regionales, en el marco de convenios celebrados por la Institución

Para el ingreso al posgrado se requerirá que el aspirante posea título de grado en las áreas disciplinarias de Tecnología de Alimentos, Química, Bioquímica, Biotecnología, Bromatología, Microbiología, Ciencias Biológicas, Veterinaria, Agronomía, Ingenierías Química o Agronómica. Aquellos aspirantes que posean otros títulos serán evaluados por el Comité Académico. Además, todos los aspirantes deberán aprobar un examen de suficiencia del idioma inglés.

La modalidad de evaluación final consiste en un trabajo integrador individual mediante el cual el alumno relacionará los contenidos adquiridos en el posgrado, abordando la resolución de una problemática. El plazo previsto para la realización de este trabajo es de 4 meses, una vez finalizadas las actividades curriculares.

Está previsto el otorgamiento de becas parciales a solicitantes que tengan dedicación docente en la Facultad o pertenezcan a organismos con los que se hayan firmado convenios de colaboración recíproca. El análisis de los antecedentes y la selección de los beneficiarios será realizada por el Comité Académico y la Directora.

El cuerpo académico está formado por 11 integrantes estables. De ellos, 9 poseen título máximo de doctor y 2 título de magister. Los integrantes del cuerpo académico se han formado en las áreas disciplinares de Bioquímica, Veterinaria, Ingeniería, Ciencias de la Salud, Ciencias Tecnológicas, Química. En los últimos cinco años 7 han dirigido trabajos finales o tesis de posgrado, 9 cuentan con producción científica y 8 han participado en proyectos de investigación. Nueve tienen adscripción a organismos de promoción científico-tecnológica. Siete han desarrollado experiencia fuera del ámbito académico, tanto en el sector público como en el privado.

La biblioteca dispone de 200 volúmenes vinculados con la temática del posgrado y 5 suscripciones a revistas especializadas. Cuenta con acceso a la biblioteca electrónica de la SECyT. Según se comunica en la respuesta al informe de evaluación, la Universidad ha firmado con el INTI un acuerdo marco que habilita la firma de un convenio particular para la creación de una biblioteca digital, la digitalización de información científica y tecnológica y la suscripción a revistas relacionadas con las áreas de ciencia y tecnología de los alimentos.

Se contará con recursos informáticos (10 computadoras disponibles para el uso de los alumnos). Asimismo la Facultad cuenta con 4 laboratorios (de Microbiología, de Química – Secado, de Bioquímica y de Bromatología).

Se informan 4 actividades de investigación desarrolladas en el ámbito del cual surge esta propuesta. Todas son financiadas y evaluadas por la Universidad e informan resultados (capítulo de libros, publicaciones en medios con o sin arbitraje y trabajos presentados en congresos o seminarios). Tres de ellas cuentan con la participación de al menos un integrante del cuerpo académico propuesto.

Se informan 2 actividades de transferencia desarrolladas en el ámbito del cual surge esta propuesta.

II) Análisis global del proyecto

En la evaluación original del proyecto se observó que: los fundamentos que sostienen la creación del posgrado son adecuados al igual que su marco institucional, ya que la Facultad cuenta con desarrollo académico suficiente en el área temática de la propuesta; el cuerpo docente propuesto es idóneo para desempeñar las tareas bajo su responsabilidad; los requisitos de admisión son suficientes; las actividades de investigación desarrolladas en la unidad académica se relacionan con la temática del posgrado y las actividades de transferencia son acordes al área disciplinar; tanto los mecanismos previstos para la supervisión del desempeño docente como los previstos para la orientación y seguimiento de los alumnos son adecuados.

En la respuesta al informe de evaluación, la Institución:

Incorpora normativa debidamente convalidada mediante la cual se aprueban estructura de gobierno y las pautas de funcionamiento de sus integrantes, todo cual se estima apropiado. Garantiza una dedicación suficiente de la Directora a este posgrado. Presenta los programas analíticos de las asignaturas y amplía la información referida a sus contenidos, lo que permite concluir que tanto unos como otra son correctos y se corresponden con los objetivos formulados. Detalla en los programas las actividades prácticas que deberán realizar los alumnos, las cuales resultan pertinentes y aceptables para la formación de especialistas en el tema. Informa que la Universidad ha celebrado con el INTI un convenio que garantiza la creación de una biblioteca digital, la cual se estima que ampliará el fondo bibliográfico disponible para los alumnos.

Será necesario, no obstante, que en el marco de los convenios de pasantías existentes la Universidad firme acuerdos específicos para este posgrado, que garanticen a los alumnos la disponibilidad de los laboratorios necesarios para el desarrollo de algunas de las actividades prácticas previstas y de los trabajos finales de ciertas asignaturas.

Asimismo, sería conveniente que la Institución: concretara la creación de la biblioteca digital que permitirá ampliar el fondo bibliográfico especializado; promoviera el desarrollo de actividades de transferencia pertinentes, de las que puedan participar alumnos de este posgrado; e incrementara y diversificara las actividades de formación práctica incluidas en los programas, de manera tal que las mismas ofrezcan a los alumnos más opciones para la realización de los trabajos finales de las asignaturas.

III) Recomendación de la CONEAU

Por lo expuesto, la CONEAU recomienda que se otorgue el reconocimiento oficial provisorio de su título al proyecto de carrera de Especialización en Calidad e Inocuidad de Alimentos, Universidad Nacional del Comahue, Facultad de Ciencias y Tecnología de Alimentos a dictarse en la ciudad de Villa Regina, Provincia de Río Negro.

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

- Se firmen convenios específicos que garanticen a los alumnos la disponibilidad de los laboratorios necesarios para el desarrollo de actividades prácticas y trabajos finales de asignaturas.
- Se incrementen y diversifiquen las actividades de formación práctica, de manera tal que las mismas ofrezcan a los alumnos más opciones para la realización de los trabajos finales de las asignaturas.
- Se concrete el incremento de recursos bibliográficos especializados disponibles para los alumnos.