

RESOLUCIÓN N°: 318/16

ASUNTO: Acreditar con compromiso de mejoramiento la carrera de Especialización en Bromatología y Tecnología de Alimentos, de la Universidad de Buenos Aires, Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, Facultad de Agronomía, Facultad de Ciencias Veterinarias y Facultad de Farmacia y Bioquímica, que se dicta en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

Buenos Aires, 05 de mayo de 2016

Carrera N° 21.386/15

VISTO: la solicitud de acreditación de la carrera de Especialización en Bromatología y Tecnología de Alimentos, de la Universidad de Buenos Aires, Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, Facultad de Agronomía, Facultad de Ciencias Veterinarias y Facultad de Farmacia y Bioquímica, que se dicta en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, el Acta N° 423 de aprobación de la nómina de pares, el informe del Comité de Pares, y lo dispuesto por la Ley 24.521, las Resoluciones del Ministerio de Educación N° 51/10, N° 160/11 y N° 2385/15, la Ordenanza N° 059 – CONEAU, la Resolución N° 945 - CONEAU - 14, y

CONSIDERANDO:

Los fundamentos que figuran en el Anexo de la presente resolución y lo resuelto por esta Comisión en su sesión plenaria, según consta en el Acta N° 439.

Por ello,

**LA COMISIÓN NACIONAL DE EVALUACIÓN
Y ACREDITACIÓN UNIVERSITARIA**

RESUELVE:

ARTÍCULO 1°.- ACREDITAR la carrera de Especialización en Bromatología y Tecnología de Alimentos, de la Universidad de Buenos Aires, Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, Facultad de Agronomía, Facultad de Ciencias Veterinarias y Facultad de Farmacia y Bioquímica, que se dicta en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, por un periodo de 3 años, con el compromiso que se establece en el artículo 3°.

ARTÍCULO 2°.- CATEGORIZAR la mencionada carrera como C.

ARTÍCULO 3º.- ESTABLECER el siguiente compromiso para el mejoramiento de la calidad de la carrera:

- Se garantice el carácter integrador e individual de los trabajos finales de la carrera.

ARTÍCULO 4º.- RECOMENDAR:

- Se incorporen a la normativa la duración de la carrera y el plazo para la entrega del trabajo final.
- Se especifiquen en la normativa las horas teóricas de las prácticas.

ARTÍCULO 5º.- Al vencimiento del término expresado en el Art. 1º, la institución deberá solicitar una nueva acreditación, conforme a las convocatorias que establezca la CONEAU. La vigencia de esta acreditación se extiende hasta que la CONEAU se expida sobre la carrera una vez que ésta se presente en la convocatoria correspondiente. En esa oportunidad, la CONEAU verificará el cumplimiento del compromiso y analizará la situación de la carrera según los estándares de calidad establecidos en la normativa vigente.

ARTÍCULO 6º.- Regístrese, comuníquese, archívese.

RESOLUCIÓN N° 318 - CONEAU - 16

CONEAU

ANEXO

EVALUACIÓN ANTERIOR DE LA CARRERA

Esta carrera fue evaluada anteriormente, resultando acreditada con categoría C, mediante Resolución CONEAU N° 786/05. Dicha acreditación se encuentra vencida, dado que la carrera no se presentó a evaluación en la convocatoria del año 2010.

Las recomendaciones y observaciones efectuadas en esa oportunidad fueron:

CRITERIOS	RECOMENDACIONES / OBSERVACIONES
Normativa	-Se modifique la denominación de la carrera, adecuándolo a la normativa nacional vigente. -Se formalicen los convenios de cooperación. -Se modifiquen los requisitos de admisión de acuerdo con lo manifestado en los considerandos de la anterior resolución de la Carrera.
Infraestructura y equipamiento	Se continúe con la implementación de los planes de mejoramiento.

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

CRITERIOS	MODIFICACIONES
Normativa	-Se modificó la denominación de la carrera eliminando el término "principal" -Se presenta la Resolución del Consejo Superior N° 7620/13 que aprueba la denominación de algunas carreras entre ellas la Especialización en Bromatología y Tecnología de Alimentos. -La Carrera no presenta convenios de cooperación.
Estructura de gestión y antecedentes de sus integrantes	-Se modificó la composición del Comité Asesor.
Infraestructura y equipamiento	-En la autoevaluación de la carrera se manifiesta que en la Facultad de Farmacia y Bioquímica y en la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales se mejoró el acceso a internet de las distintas instalaciones. Además, se reacondicionó para su uso en alimentos parte de la Planta Piloto del Departamento de Industrias de la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales.

I. INSERCIÓN, MARCO INSTITUCIONAL Y ESTRUCTURA DE GESTIÓN

Inserción institucional y marco normativo

La carrera de Especialización en Bromatología y Tecnología de Alimentos, de la Universidad de Buenos Aires, Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, Facultad de Agronomía, Facultad de Ciencias Veterinarias y Facultad de Farmacia y Bioquímica, se inició en el año 2002 en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, posee una modalidad de dictado presencial y de carácter continuo.

Se presenta la siguiente normativa: Resolución del Consejo Superior N° 5909/01 que aprueba la creación de la Carrera y su dictado en las Facultades de Ciencias Exactas y Naturales, de Farmacia y Bioquímica, de Ciencias Veterinarias y de Agronomía, la reglamentación, el plan de estudios y los contenidos mínimos de las asignaturas; Resolución del Consejo Superior N° 7620/13 que aprueba la denominación de la Carrera eliminando el término "principal"; Resolución del Consejo Directivo N° 151/99 que ratifica la Resolución del CD N° 1717 dictada ad-referendum por la cual se designa a la Directora de la Carrera; Resolución del Consejo Superior N° 5918/12 que modifica el Reglamento de Programas de Actualización y Carreras de Especialización.

La Carrera subsanó lo observado en la anterior evaluación en relación a la denominación del posgrado. Se presenta la Resolución del Consejo Superior N° 7620/13 que modifica la denominación de la Especialización.

En cuanto al clima académico del ámbito en el cual se inserta esta Especialización, se informa la existencia de carreras de grado como la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos, Licenciatura en Gestión de Agroalimentos e Ingeniería de Alimentos. La carrera de posgrado estrechamente vinculada a la Carrera es la Maestría en Bromatología y Tecnología de la Industrialización de Alimentos. Allí también se desarrollan actividades de investigación y de transferencia vinculadas con el área,

Se concluye que en líneas generales, considerando las carreras existentes en el lugar de dictado y las actividades que allí se desarrollan, se evidencia un adecuado clima académico, en el ámbito de inserción de este posgrado.

Estructura de gestión y trayectoria de sus integrantes

La estructura de gobierno está conformada por una Directora (por la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales), una Vicedirectora (por la Facultad de Farmacia y Bioquímica) y un Comité Asesor constituido por 5 miembros titulares y 4 suplentes. Los miembros titulares serán el Director y los 4 representantes de las Facultades de Agronomía, Ciencias Exactas y Naturales, Ciencias Veterinarias y Farmacia y Bioquímica designados por los Consejos Directivos de las respectivas Facultades.

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

Directora de la carrera

Información referida a los títulos obtenidos	Licenciada en Ciencias Químicas (Universidad de Buenos Aires); Doctora en Ciencias Químicas (Universidad de Buenos Aires).
Información referida a los cargos que desempeña en la actualidad	Profesora titular de la Cátedra Tecnología de Alimentos I (Universidad de Buenos Aires); Profesora titular de la Cátedra Fundamentos de la Preservación de Alimentos I y II (Universidad de Buenos Aires).
Informa antecedentes en la docencia universitaria	Sí
Informa adscripción a organismos de promoción científico-tecnológica.	Sí, CONICET Investigadora Superior y Programa de Incentivos Categoría I
Informa participación en proyectos de investigación	Sí
Informa antecedentes en la dirección de tesis	Sí
Informa producción en los últimos 5 años	Sí, ha efectuado 24 publicaciones en revistas con arbitraje, 5 capítulos de libros y un libro, ha presentado 43 trabajos en reuniones científicas.
Informa haber evaluado en los últimos 5 años	Sí, ha integrado jurados de tesis, ha participado en la evaluación de investigadores y como jurado de premios.



Vicedirectora de la carrera	
Información referida a los títulos obtenidos	Farmacéutica (Universidad de Buenos Aires); Bioquímica (Universidad de Buenos Aires); Doctora en Farmacia y Bioquímica (Universidad de Buenos Aires).
Información referida a los cargos que desempeña en la actualidad	Profesora consulta de la asignatura "Nutrición" (Universidad de Buenos Aires) en distintas carreras de grado.
Informa antecedentes en la docencia universitaria	Sí
Informa antecedentes en la gestión académica	Sí
Informa adscripción a organismos de promoción científico-tecnológica.	Sí, categoría I en el Programa de Incentivos
Informa participación en proyectos de investigación	Sí
Informa antecedentes en la dirección de tesis	Sí
Informa producción en los últimos 5 años	Sí
Informa haber evaluado en los últimos 5 años	Sí, ha participado como jurado de concursos docentes y de tesis, evaluación de becarios e investigadores.

La estructura de gobierno y las funciones de sus integrantes resultan pertinentes para conducir las actividades inherentes a la especialización. Los antecedentes tanto de la Directora

como de la Vicedirectora son satisfactorios ya que acreditan amplia trayectoria en docencia e investigación.

Los miembros del Comité Asesor poseen perfiles adecuados para el correcto desempeño de ese organismo, porque está integrado por profesores de reconocido prestigio y experiencia en la actividad docente de grado y posgrado y/o la actividad profesional, la investigación y la formación de recursos humanos.

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:

Plan de estudios		
Plan de estudios aprobado por Resolución del Consejo Superior N° 5909/01		
Tipo de actividad curricular	Cantidad	Carga horaria
Materias comunes (cursos, seminarios o talleres)	6	634 hs
Carga horaria total de la carrera		634 hs
Duración total de la carrera: 4 años (incluye la presentación del trabajo final) según lo informado en la entrevista.		

Organización del plan de estudios

El plan de estudios es de tipo estructurado y está organizado en 6 asignaturas teórico-prácticas. En el formulario electrónico se informa que está orientado a diferentes áreas del conocimiento: matemática, física, química, bromatología, microbiología, fenómenos de transporte, operaciones unitarias, procesos unitarios, nutrición, control y gestión de calidad. Las áreas de actividades comprenden formación teórica y experimental, metodologías y técnicas e investigación científica.

En la entrevista se informó que la duración de la carrera es de 4 años (incluyendo el plazo para la presentación del trabajo final), no obstante dicho plazo no figura en la resolución de aprobación del plan de estudios, por lo que se recomienda a la Institución incorporar a la normativa la duración total de la carrera y el plazo para la entrega del trabajo final.

Con respecto al plan de estudios, se observa que su estructura es correcta, porque contempla los diferentes aspectos a considerar en bromatología y tecnología de alimentos, sumando aspectos nutricionales y de gestión de la calidad. La carga horaria total es suficiente

y su distribución en el tiempo resulta adecuada. Se destaca su fuerte componente práctico en cada uno de los cursos que conforman la especialización.

Los contenidos de las asignaturas son completos y pertinentes porque toman con profundidad aspectos tradicionales y actuales de la bromatología y tecnología de alimentos. La bibliografía sugerida en cada materia resulta suficiente, con acceso a publicaciones científicas a través de la institución.

Actividades de formación práctica

Horas prácticas incluidas en la carga horaria total de la carrera	346 hs
Se consignan expresamente en la Resolución del CS N° 5909/01 de aprobación del Plan de Estudios: NO	

Se observa que en la normativa presentada no se encuentran diferenciadas las horas teóricas de las prácticas. Se recomienda a la Institución incorporar la referencia expresa de esta carga horaria.

Las actividades prácticas que desarrollan los alumnos comprenden un total de 346 horas, se realizan en el marco de las asignaturas y consisten en trabajos a escala de laboratorio, escala banco, planta piloto y resolución de problemas.

En la asignatura "Bromatología Superior" se realizan distintas prácticas como por ejemplo: optimización rápida de la composición de solventes en TLC; determinación de los ésteres metílicos de los ácidos grasos por Cromatografía Gaseosa; parámetros cromatográficos en HPLC; determinación del contenido de agua y aceite en semillas de oleaginosas por ¹H-RMN; comparación de espectros NIR de diferentes componentes de alimentos; análisis de espectros MIR en relación con cambios producidos durante el procesado de distintos productos empleando reflectancia total atenuada; medición del grado de pardeamiento no enzimático y factores que lo modifican; determinación de antocianinas; medición de color en muestras líquidas empleando un espectrofotómetro; evaluación del color y apariencia mediante el análisis de imágenes. Se utiliza microscopía en el análisis de genuinidad y control de alimentos, se identifican las distintas estructuras vegetales y se analizan muestras de productos alimenticios de raíces, tallos, hojas, semillas, flores.

Para la materia "Fundamentos de Preservación de Alimentos" las actividades prácticas comprenden: resolución de problemas y prácticas de escala banco y de laboratorio; Escaldado: diseño del proceso; evaporación: cálculo de evaporadores; actividad de agua: isotermas de sorción, predicción; deshidratación: diseño del proceso y optimización,

determinación de curvas de secado en un secadero de corriente de aire y cálculo de los parámetros cinéticos, evaluación de la calidad; liofilización: diseño del proceso, velocidad y capacidad de rehidratación de alimentos liofilizados; envasado de alimentos: cálculo de la transferencia de gases, utilización de distintos films y cálculo de su permeabilidad al vapor de agua ; esterilización de alimentos: determinación de la curva de penetración de calor, cálculo de los parámetros fh, jh y de la letalidad del proceso; congelación de alimentos: determinación de la curva de congelación, diseño del proceso, evaluación de la calidad.

En la asignatura "Gestión, Control y Garantía de Calidad de la Industria Alimentaria", se trabaja en la elaboración y presentación de manuales de calidad, instructivos de manual de procedimientos; taller de evaluación de buenas prácticas de manufactura y realización de un plan de aplicación de Análisis de Peligros y de Control de Puntos Críticos (HACCP) que incluye su exposición y evaluación; y resolución de problemas sobre ejemplos de aplicación de herramientas de calidad.

En "Microbiología de Alimentos" se estudian las características de los principales grupos de microorganismos de importancia en alimentos; se efectúan estudios morfológicos, aislamiento en medios selectivos y diferenciales y pruebas bioquímicas; se trabaja con hongos y levaduras efectuando la caracterización morfológica y observación de microcultivos; se trabaja sobre el análisis microbiológico de agua y alimentos; aplicación de las técnicas apropiadas de toma, preparación y análisis de muestra; interpretación de resultados, confección de informes, manejo de las normas microbiológicas correspondientes (Código Alimentario Argentino, SENASA, ICMSF). Se realizan controles de calidad del trabajo en el laboratorio: control de esterilidad en autoclave, controles ambientales, control de condiciones de incubación, control de medios de cultivo y de las pruebas bioquímicas con cepas patrones. Se analizan agua de bebida, leche fluida y leche en polvo, mantecas y margarinas, helados, carne, conservas, azúcar y alimentos deshidratados.

Las prácticas a realizar resultan suficientes y apropiadas para la formación propuesta, porque incluyen prácticas de laboratorio, en planta y resolución de problemas que contribuyen a la formación específica en bromatología y tecnología de alimentos.

Requisitos de admisión

Podrán ingresar a la Carrera los egresados de Universidades nacionales, provinciales o privadas autorizadas por el Poder Ejecutivo Nacional, o del extranjero que posean título

profesional en Ciencias Químicas, Biológicas, Bioquímica, Ingeniería Química, Agronomía y Veterinaria, cuya duración de la carrera no sea menor a 4 años y que posean conocimientos de idioma inglés.

En todos los casos, las solicitudes de inscripción serán analizadas en forma individual por el Comité Asesor, que sugerirá, de acuerdo con los planes de estudios de la carrera de grado del postulante, materias de nivelación a ser cursadas por éste.

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

Asimismo, se formulan las siguientes recomendaciones:

- Se incorporen a la normativa la duración de la carrera y el plazo para la entrega del trabajo final.
- Se especifiquen en la normativa las horas teóricas de las prácticas.



III. CUERPO ACADÉMICO

El cuerpo académico se compone de 34 docentes:

Docentes	Título de Doctor	Título de Magister	Título de Especialista	Título de Grado	Otros
Estables: 33	24	3	1	5	-
Invitados: 1	1	-	-	-	-
Mayor dedicación en la institución	31				
Residentes en la zona de dictado la carrera	32				

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

Áreas disciplinares en las que se han formado los docentes	Química (14); Bioquímica (14); Farmacia (3); Biología (1); Agronomía (1); Veterinaria (1)
Cantidad de docentes con antecedentes en la dirección de tesis	16
Cantidad de docentes con producción en los últimos 5 años	17
Cantidad de docentes con participación en proyectos de investigación	32
Cantidad de docentes adscriptos a organismos de promoción científico-tecnológica	28

Cantidad de docentes con trayectoria profesional ajena al ámbito académico	7
--	---

Dado que 33 docentes son estables de un total de 34, se cumple con el requisito de contar con al menos la mitad del plantel en esa condición, tal como lo exige la RM N° 160/11 del Ministerio de Educación.

En cuanto al nivel de titulación, se observa que 29 docentes poseen título igual o superior al que otorga el posgrado, mientras que 5 cuentan con título máximo de grado.

Los integrantes del plantel que poseen un nivel de titulación igual o superior al que otorga esta carrera cuentan con formación pertinente a la temática y sus antecedentes académicos son apropiados porque acreditan experiencia en docencia, proyectos de investigación y producción científica.

En cuanto a aquellos otros docentes, que no poseen título igual o superior al que otorga la carrera, se observa que los mismos son ayudantes de cátedra y reúnen condiciones suficientes para colaborar en el dictado de la asignatura, porque cuentan con trayectoria profesional o producción científica.

Supervisión del desempeño docente

Existen mecanismos de seguimiento del desempeño docente. Está en manos del Comité Asesor, que se encarga de recibir las inquietudes de los alumnos de cada curso, evaluarlas con los representantes de los Departamentos de Química Orgánica y de Industrias de la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales y del Departamento de Sanidad, Bromatología, Nutrición y Toxicología de la Facultad de Farmacia y Bioquímica y realizar una devolución a los docentes de los resultados de las encuestas de alumnos por curso de acuerdo a las modalidades de cada Facultad.

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

IV. ACTIVIDADES DE INVESTIGACIÓN VINCULADAS A LA CARRERA

No se presentan actividades de investigación vinculadas a la carrera.

V. EVALUACIÓN FINAL / REQUISITOS PARA LA GRADUACIÓN

Características

La modalidad de evaluación final consiste en una evaluación final integradora individual, sobre aspectos principalmente relacionados con los trabajos finales de las asignaturas “Nutrición Aplicada a la Tecnología de Alimentos” y/o “Gestión, Control y Garantía de Calidad de la Industria Alimentaria”, trabajos integradores que incluyan necesariamente la consideración de los temas tecnológicos y microbiológicos impartidos en las otras asignaturas.

Se presentaron las copias de 6 trabajos finales y 2 fichas en el formulario electrónico.

Los trabajos finales presentados son grupales y en general se limitan a una o dos asignaturas. La Institución presenta una propuesta de reglamento de trabajo final integrador, la cual establece que el objetivo del mismo es integrar los conceptos científicos, técnicos, regulatorios y económicos que fueron analizados a lo largo de la Carrera, que contemple la producción de un producto alimenticio o la mejora de un proceso tecnológico de elaboración.

Sin embargo, se propone que el proyecto pueda desarrollarse en forma individual o en grupos de dos a tres alumnos a fin de lograr un abordaje multidisciplinario. Cabe señalar que la propuesta no está convalidada por la autoridad correspondiente y no resulta claro que se garantice el carácter individual, lo que es un requisito especificado en la resolución ministerial de estándares para las carreras de especialización.

Los trabajos presentados son anteriores a esta propuesta de reglamento y no se ajustan a lo establecido por el reglamento general de carreras de especialización de la UBA.

Directores de evaluaciones finales

La cantidad de docentes de esta Especialización que informan antecedentes en la dirección de tesis, tesinas y trabajos finales es de 16.

Sus antecedentes resultan adecuados ya que cuentan con participación en proyectos de investigación, producción científica y dirección de tesis o trabajos finales.

Jurado

Se informa que el mismo debe estar compuesto por docentes de la carrera. Además en la propuesta presentada se informa que el jurado estará conformado por la Directora de la Carrera o por un integrante del Comité Asesor de la Carrera, y dos profesores del plantel docente.

Seguimiento de alumnos y de egresados

Existen mecanismos institucionales de seguimiento de alumnos. Lo realiza un Consejero Asesor, nombrado entre los profesores de la carrera por el Comité Asesor en el momento de la admisión. Sus funciones son asesorar al alumno, supervisar su desempeño, orientar su labor, supervisar el cumplimiento de la reglamentación por parte del mismo y avalar sus presentaciones ante el Comité Asesor de la Especialización.

Existen modalidades de seguimiento de egresados. El seguimiento de los graduados lo realiza la Directora con la Secretaria. Recientemente se ha desarrollado una encuesta a distancia de carácter anual.

Evolución de las cohortes

El número de alumnos becados (4 con arancel completo y 2 manutención y arancel) asciende a 6 y las fuentes de financiamiento son: JECE, Inst. Ecuatoriano de Créditos Educativos, Ecuador; SENESCYT, Secretaría Nacional de Ciencia y Tecnología, Ecuador; INTA; PRONABEC, Programa Nacional de Becas y Créditos, Perú.

Desde el año 2005 hasta el año 2014, han ingresado 85 alumnos y se han graduado 44.

Se puede concluir que la carrera cuenta con un eficiente seguimiento y orientación de sus alumnos en la etapa de cursado y/o durante la elaboración de sus trabajos.

Por lo expuesto, se formula el siguiente compromiso:

- Se garantice el carácter integrador e individual de los trabajos finales de la carrera.

VI. INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO

La carrera dispone de diversos laboratorios entre los cuáles se encuentran: el Laboratorio de Análisis y Alimentos y el de Bromatología Superior donde se realizan las prácticas propias de las asignaturas "Bromatología Superior" e "Introducción a la Ciencia de los Alimentos"; Laboratorio de Microbiología de Alimentos; Laboratorio de Tecnologías Tradicionales y Emergentes y Laboratorio de Reología; Laboratorio de Análisis de Materiales; Laboratorio de Microbiología de Tecnologías Emergentes; Laboratorio de Trabajos prácticos y bioterio donde se realiza la evaluación de la calidad de diferentes fuentes proteicas y la medición de absorción de calcio de diferentes dietas; Laboratorio de Microscopía ligado a la asignatura "Bromatología Superior". Asimismo la carrera cuenta con

un Centro de microscopía avanzada, un cuarto de liofilizador y una Planta Piloto General y otra de alimentos.

En la anterior evaluación se recomendó que se continúe con los planes de mejoramiento que se detallan: la adecuación de la infraestructura de la Planta Piloto del Departamento de Industrias para elaborar o procesar alimentos; la adecuación de la infraestructura de laboratorios, de equipamiento de laboratorio y de equipamiento multimedia del Departamento de Industrias y Departamento de Química Orgánica.

En la autoevaluación de la carrera se manifiesta que en la Facultad de Farmacia y Bioquímica y en la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales se mejoró el acceso a internet de las distintas instalaciones. Además, se reacondicionó para su uso en alimentos parte de la Planta Piloto del Departamento de Industrias de la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, lo que fue constatado durante la instancia de visita.

La infraestructura y el equipamiento disponibles informados en la solicitud de acreditación y corroborados en la visita resultan suficientes y adecuados para el dictado de las clases teórico prácticas.

Acervo bibliográfico

En la autoevaluación se informa la posibilidad que tienen los docentes e investigadores de tener acceso a bibliografía mediante los convenios que la Universidad y las Facultades intervinientes han contraído con medios editoriales para proporcionar acceso gratuito a través de internet, que permiten acceder on line a través de Pub Med, Science Direct, Scopus, además del sistema informático del MINCYT, con facilidad a información incluso en vías de publicación. La bibliografía impresa, libros y revistas, se encuentra también a disposición de los alumnos en las bibliotecas de cada una de las Facultades que intervienen en esta carrera, así como también en el INTI, INTA, CNEA, lugares a los que se puede recurrir para la elaboración de trabajos monográficos.

Asimismo se informa que las bibliotecas de la UBA, cuenta con bases de datos on line relacionados con la temática de la carrera. También existen bases de datos off line.

El acervo bibliográfico disponible consignado en el formulario es suficiente y apropiado.

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 Departamento de Higiene y Seguridad en el Trabajo de la Facultad de Farmacia y Bioquímica y el Servicio de Higiene y Seguridad perteneciente a la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales.

CONCLUSIONES

Esta carrera fue evaluada anteriormente, resultando acreditada con categoría C, mediante Resolución CONEAU N° 786/05. Dicha acreditación se encuentra vencida, dado que la carrera no se presentó a evaluación en la convocatoria del año 2010.

En la actual evaluación se pudo constatar que la carrera posee una estructura de gobierno adecuada y las funciones de sus integrantes resultan pertinentes para conducir las actividades inherentes a la especialización.

Este posgrado se inserta en un ámbito que posee desarrollo académico en la disciplina, evidenciado por la existencia de carreras y actividades de investigación vinculados con el área.

El plan de estudios está correctamente estructurado, la carga horaria es suficiente y está apropiadamente distribuida porque contempla los diferentes aspectos a considerar en bromatología y tecnología de alimentos, sumando aspectos nutricionales y de gestión de la calidad. Se destaca su fuerte componente práctico en cada uno de los cursos que conforman la especialización. Los contenidos de las asignaturas son completos y pertinentes porque toman con profundidad aspectos tradicionales y actuales de la bromatología y tecnología de alimentos. La bibliografía sugerida en cada materia resulta suficiente, con acceso a publicaciones científicas a través de la institución.

Se recomienda incorporar a la normativa la duración total de la carrera y el plazo para la entrega del trabajo final y especificar las horas teóricas y prácticas.

Las prácticas a realizar resultan suficientes y apropiadas para la formación propuesta, porque incluyen prácticas de laboratorio, en planta y resolución de problemas que contribuyen a la formación específica en bromatología y tecnología de alimentos.

Se concluye que el plan de estudios guarda consistencia con la denominación de la carrera, con sus objetivos, con los requisitos de admisión y con perfil del graduado a lograr.

El cuerpo académico está correctamente constituido, sus integrantes en general poseen una formación pertinente y nivel de titulación o méritos equivalentes adecuados. Los mecanismos de supervisión del desempeño docente son correctos.

Los trabajos finales presentados son grupales y en general se limitan a una o dos asignaturas. Resulta necesario que se garantice el carácter integrador e individual de los trabajos finales de la carrera.

Se puede concluir que la carrera cuenta con un eficiente seguimiento y orientación de sus cursantes.

La infraestructura y el equipamiento son suficientes y adecuados. La carrera dispone de un acervo bibliográfico completo y actualizado.

CONEAU