

RESOLUCIÓN N°: 753/07

ASUNTO: Extender por un período de tres años la acreditación de la carrera de Ingeniería en Alimentos de la Facultad de Ingeniería de la Universidad Nacional de San Juan.

Buenos Aires, 18 de diciembre de 2007

Expte. N°: 804-131/02

VISTO: la Resolución CONEAU N° 418/03 que acredita la carrera de Ingeniería en Alimentos de la Facultad de Ingeniería de la Universidad Nacional de San Juan y demás constancias del expediente y lo dispuesto por la Ley N° 24.521 (artículos 42, 43 y 46), los Decretos Reglamentarios N° 173/96 (t.o. por Decreto N° 705/97) y N° 499/95, la Resolución ME N° 1232/01, las Ordenanzas N° 005-CONEAU-99, N° 032-CONEAU-02, N° 041-CONEAU-04 y las Resoluciones CONEAU N° 391/06, N° 135/07 y N° 271/07, y

CONSIDERANDO:

1. El procedimiento

De acuerdo con lo previsto en la Resolución ME N° 1232/01 y en las Ordenanzas N° 005-CONEAU-99, N° 032-CONEAU-02, el 5 de noviembre de 2003 la carrera de Ingeniería en Alimentos de la Facultad de Ingeniería de la Universidad Nacional de San Juan resultó acreditada por tres años. Si bien en esa oportunidad no cumplía con el perfil previsto en los estándares, se consideró que los planes de mejoramiento presentados le permitirían alcanzar el citado perfil en un plazo razonable. Sobre la base de estos planes, la institución asumió 11 compromisos de mejoramiento. En conformidad con el artículo 9 de la Ordenanza N° 005-CONEAU-99, al término del período de tres años la institución deberá solicitar una nueva acreditación e ingresar en la segunda fase del proceso. El 22 de agosto de 2006 la CONEAU realizó la convocatoria correspondiente con el objeto de verificar el cumplimiento de los compromisos y en este marco, evaluar la situación actual de la carrera con respecto al perfil de calidad definido en la Resolución ME N° 1232/01.

El 23 de noviembre de 2006, una delegación del equipo directivo de la carrera participó en el Taller de Presentación de la Guía de Autoevaluación. De acuerdo con las pautas

establecidas en la Guía, se desarrollaron las actividades que culminaron en un informe sobre la situación actual de la carrera y el cumplimiento de los compromisos asumidos por la institución sobre la base de las estrategias y planes de mejoramiento presentados oportunamente.

Finalizado el plazo para la recusación de los nominados, la CONEAU procedió a designar a los integrantes de los Comités de Pares. La visita a la unidad académica fue realizada los días 25 al 29 de junio de 2007. El grupo de visita estuvo integrado por pares evaluadores y profesionales técnicos. Éstos se entrevistaron con autoridades, docentes, alumnos y personal administrativo de las carreras de la unidad académica. También observaron actividades y recorrieron las instalaciones. Durante los días 7, 8 y 9 de agosto de 2007, se realizó una reunión de consistencia en la que participaron los miembros de todos los comités de pares, se brindaron informes sobre las carreras en proceso de evaluación y se acordaron criterios comunes para la aplicación de los estándares. El Comité de Pares, atendiendo a las observaciones e indicaciones del Plenario, procedió a redactar su dictamen. En ese estado, la CONEAU en fecha 14 de septiembre de 2007 corrió vista a la institución en conformidad con el artículo 6° de la Ordenanza N° 032-CONEAU-02. Dado que la carrera ha cumplido parcialmente con uno de sus compromisos pero ha determinado claramente las características y la magnitud del déficit aún existente y ha diseñado estrategias de mejoras factibles y viables para superarlos en un plazo razonable, el Comité de Pares arribó a la conclusión de que corresponde extender la acreditación de la carrera por el término de tres años computados a partir del vencimiento de la acreditación otorgada por la Resolución CONEAU N° 418/03.

2. Evaluación del Comité de Pares

La carrera ha cumplido parcialmente uno de sus compromisos y actualmente presenta un déficit en cuanto al desarrollo efectivo de los trabajos prácticos correspondientes a las asignaturas Operaciones Unitarias I y II, Ingeniería de Bioprocesos y Procesamiento de Alimentos I y II.

Con el fin de subsanar este déficit la institución presenta documentación detallando las actividades prácticas que se realizarán en cada una de las siguientes asignaturas: Operaciones Unitarias I y II, Ingeniería en Bioprocesos, Procesamiento de Alimentos I y II.

En la asignatura Operaciones Unitarias I, que se dicta en el primer semestre del año, se tiene previsto instrumentar, en el año 2008, dos prácticas a escala piloto: 1) Determinación de

pérdidas de carga de los accesorios del sistema de tuberías y 2) Estimación de coeficientes de descarga en medidores de caudales. Se adjuntan las guías y se manifiesta que se dispone de toda la infraestructura en el nuevo Laboratorio Tecnológico. Además, se menciona que se seguirán llevando a cabo visitas a plantas industriales de la zona, con la modalidad ya implementada. Asimismo, se indica que en el año 2009 se implementará una práctica sobre transferencia de calor (determinación de coeficientes de intercambio) adaptando para tal efecto, el intercambiador de calor de casco y tubos que forma parte de la caldera ubicada en el Laboratorio Tecnológico. Los accesorios (tanque para agua fría y caliente, termocuplas, trampa de vapor, válvulas esféricas, aislamiento, etc.) para el montaje de la práctica serán adquiridos con fondos de la partida de bienes del presupuesto ordinario 2008-2009 del Departamento de Ingeniería Química. También para 2009 se consigna que la carrera está tramitando un convenio con Bodegas SYPU para la realización de una práctica en el tema de refrigeración de mostos para su fermentación.

En la asignatura Operaciones Unitarias II, que se dicta en el segundo semestre del año, se tiene previsto instrumentar tres prácticas a escala piloto en el año 2008, cuyas guías se adjuntan en la información presentada. Además, se señala que se seguirán llevando a cabo visitas a plantas industriales de la zona, con la modalidad ya implementada. Para estas tres prácticas (cuyos objetivos son la Eliminación de borras vínicas por filtrado, el Desalado de agua potable por ósmosis inversa y la Obtención de soluciones concentradas de ácido tartárico por ósmosis inversa) se manifiesta que se cuenta con el equipamiento necesario para su desarrollo. Además, la carrera menciona que la membrana y los cartuchos filtrantes están en etapa de adjudicación con fondos de PROMEI. Además, para el año 2009 la carrera tiene previsto realizar una práctica de extracción de aceites vegetales a partir de residuos de la industria olivícola. Para realización de la misma, se indica que se dispondrá de un equipo de extracción en frío (escala planta piloto) que se encuentra en trámite de adquisición con fondos de PROMEI.

Con respecto a la asignatura Ingeniería en Bioprocesos, que se dicta en el primer semestre del año, se consigna que las actividades prácticas cuyas guías se adjuntan, ya han sido implementadas durante 2007, contándose con toda la infraestructura para su desarrollo en el Instituto de Biotecnología. Las mismas son: 1) Parámetros cinéticos en cultivo sumergido, 2) Parámetros cinéticos en cultivo en estado sólido y 3) Cultivo discontinuo en fermentador de un litro.

En relación con la asignatura Procesamiento de Alimentos I, que se dicta en el primer semestre del año, se manifiesta que la carrera tiene previsto instrumentar dos prácticas a escala piloto en el año 2008 y una tercera en 2009, cuyas guías se adjuntan en la presentación de la carrera. Además, se consigna que se seguirán llevando a cabo visitas a plantas industriales de la zona, con la modalidad ya implementada. Se indica también que para la primera de ellas (Obtención de un vino tinto fino) se cuenta con el equipamiento necesario para su desarrollo, con excepción de la moladora-descobajadora que se alquilará a la firma PETRA HORSE S.A. con un costo aproximado de \$150, a cargo del Departamento de Ingeniería Química hasta que se logre financiamiento para su adquisición. Además, se informa que el costo del revestimiento con resina epoxi de los tanques también estará a cargo del Departamento de Ingeniería Química y se completará en el segundo semestre de 2007. Respecto a la segunda práctica (Obtención de polifenoles y otros compuestos contenidos en orujos de uva) se comunica que también se cuenta con el equipamiento necesario para su puesta en marcha a partir del próximo año. Asimismo, se consigna que para el año 2009 se tiene previsto realizar la práctica de Obtención de aceite de oliva. Para la misma, cuya guía también se adjunta en la presentación de la carrera, es necesario contar con una amasadora con sistema de calentamiento de doble camisa y capacidad de 130 litros, con un costo aproximado de \$3.800, la cual se adquirirá con fondos de la partida de bienes inventariables del presupuesto 2008-2009 del Departamento de Ingeniería Química o reasignación de partidas con fondos no ejecutados del PROMEI.

Con respecto a la asignatura Procesamiento de Alimentos II, que se dicta en el segundo semestre del año, se manifiesta que a partir de su próximo cursado, en el año 2008, la cátedra tiene previsto realizar dos prácticas experimentales, cuyas guía se adjuntan. Además, se consigna que se seguirán llevando a cabo visitas a plantas industriales de la zona, con la modalidad ya implementada. Para la primera de ellas (Obtención de jugo de tomate sin fermentar), se indica que se cuenta con el equipamiento necesario para su desarrollo, con excepción de la escaldadora, la que se construirá con materiales disponibles en el Nucleamiento de Ingeniería Química. También se informa que los costos de construcción de este equipo y de adquisición de la materia prima serán cubiertos con el presupuesto ordinario del Departamento de Ingeniería Química y que en relación con la segunda práctica (Efluentes de la Industria Alimenticia-Depuración de efluentes de Bodegas), se contará con todo el

equipamiento necesario para su desarrollo, el que será facilitado sin cargo por la consultora “RARIZA S.A.” cuyo convenio por dos años, se encuentra en tramitación.

Por todo lo expuesto precedentemente, el Comité de Pares considera adecuadas y suficientes las prácticas que la carrera prevé desarrollar en las asignaturas Operaciones Unitarias I y II, Ingeniería en Bioprocesos y Procesamiento de Alimentos I y II.

Asimismo, cabe señalar que la institución manifiesta que con respecto a la consolidación todavía parcial de las estrategias de optimización del aprovechamiento de la planta docente, la institución prevé contar con nueva normativa relativa a concursos docentes y a régimen de control y evaluación periódica, respectivamente, para fines del año 2008.

Por ello,

LA COMISIÓN NACIONAL DE EVALUACIÓN Y
ACREDITACIÓN UNIVERSITARIA

RESUELVE:

ARTÍCULO 1º.- Extender la acreditación de la carrera de Ingeniería en Alimentos de la Facultad de Ingeniería de la Universidad Nacional de San Juan por un período de tres (3) años computados a partir del vencimiento de la acreditación otorgada por Resolución CONEAU (05/11/03), dejando establecido que la universidad asume la responsabilidad de implementar todas las mejoras pendientes de ejecución según lo detallado en el cuerpo de la presente resolución.

ARTÍCULO 2º.- Regístrese, comuníquese, archívese.

RESOLUCIÓN N° 753 - CONEAU - 07