



Universidad Nacional de Luján

REPUBLICA ARGENTINA

C. C. 221 - 6700 LUJAN (Bs. As.)

EXPEDIENTE n° 212/84

LUJAN, 29 de Mayo 1984

VISTO: El plan de estudios de la Carrera de Ingeniería en Alimentos elevado por la Comisión designada por Resolución R.N.n°034/84, que tramita por Expediente n°212/84; y

CONSIDERANDO: Que el mencionado proyecto fue analizado por el señor Secretario de Asuntos Académicos y los señores - Directores de las distintas áreas académicas de la Universidad;

Por ello y en uso de las atribuciones conferidas por el artículo 6° de la Ley 23.068

EL CONSEJO SUPERIOR PROVISORIO DE LA
UNIVERSIDAD NACIONAL DE LUJAN

R E S U E L V E :

ARTICULO 1°.- APROBAR el Plan de Estudios, Incumbencias, Perfil Profesional y Contenidos Mínimos de Asignaturas - de la Carrera de Ingeniería en Alimentos que se agrega como Anexo I de la presente resolución, y que comenzará a regir a partir de la iniciación - de actividades del Segundo Cuatrimestre del presente año.-

ARTICULO 2°.- Regístrese, comuníquese y archívese.-

RESOLUCION C.S.P.n° 007/84



Handwritten signature
SECRETARIO DE ASUNTOS ACADÉMICOS
Handwritten signature
Lic. LUIS JOSE SAMOLSKI
DIRECTOR DECANO NORMALIZADOR
DPTO. DE CIENCIAS SOCIALES

Handwritten signature
Lic. LUIS V. DE LEON ROSA
DIRECTOR DECANO NORMALIZADOR
DPTO. DE TECNOLOGIA

Dr. ESTANISLAO GILBERTO
RECTOR

Handwritten signature
Lic. SUSANA ELBA VIOR
DIRECTORA DECANO NORMALIZADOR
DPTO. DE EDUCACION

ES COPIA



Universidad Nacional de Luján

REPUBLICA ARGENTINA

C. C. 221 - 6700 LUJAN (Bs. As.)

A N E X O I

DE LA RESOLUCION C.S.P.n° 007/84

PLAN DE ESTUDIOS

CARRERA: Ingeniería en Alimentos

TITULO: Ingeniero/a en Alimentos

REGIMEN: Cuatrimestral

PRIMER AÑO

Correla- Horas Total
tividad Semanal. Horas

1er. Cuatrimestre: Ciclo de Forma-
ción General.

- 11 Análisis Socioeconómico
- 12 Ecología General
- 13 Elementos de Lógica y Sistemas

2do. Cuatrimestre:

21 Algebra	13	6	96
22 Análisis Matemático I	13	8	128
23 Química General		6	96
24 Biología	12	8	128

SEGUNDO AÑO

1er. Cuatrimestre

31 Análisis Matemático II	21-22	8	128
---------------------------	-------	---	-----

U.N.L.U.
 [Stamp with signature]

Manuel Alejandro...

SECRETARÍO DE AS. ACADÉMICOS

Dr. [Signature]
FACTO R N.º [Signature]

ES COPIA



Universidad Nacional de Luján

REPUBLICA ARGENTINA

C. C. 221 - 6700 LUJAN (Bx. Av.)

///

- 3 -

CUARTO AÑO

	Correlatividad	Horas Semanal.	Total Horas
--	----------------	----------------	-------------

1er. Cuatrimestre:

71 Fenómenos de Transporte	61	8	128
72 Ingeniería de Instalaciones	34-62	6	96
73 Microbiología General	63	8	128
74 Estadística	21-22	6	96

2do. Cuatrimestre:

81 Operaciones Unitarias I	64-71	8	128
82 Nutrición	63-74	6	96
83 Microbiología de Alimentos	73	8	128
84 Organización Industrial	34-11	4	64

QUINTO AÑO:

1er. Cuatrimestre:

91 Operaciones Unitarias II	81	8	128
92 Bromatología I	82-83	8	128
93 Máquinas Térmicas y Servicios	52-72	6	96
94 Economía	31-11	6	96

2do. Cuatrimestre:

101 Procesos Industriales I	83-91-93	8	128
102 Bromatología II	92	8	128

///

Manfred A. Hoffmann

SECRETARÍA DE INVESTIGACIONES

Dr. ENRIQUE J. LISSA
REGIÓN N. de Luján

ES COPIA



Universidad Nacional de Luján

REPUBLICA ARGENTINA

C. C. 221 - 6700 LUJAN (Bz. As.)

///

- 4 -

	Correlatividad	Horas Semanal.	Total Horas
103 Bioingeniería	83-91	8	128
104 Saneamiento	73	4	64

SEXTO AÑO

1er. Cuatrimestre:

111 Procesos Industriales II	101	8	128
112 Instrumentación y Control	93	6	96
113 Preparación y Evaluación de Proyectos (Curso Anual)	84-94-101-102	4	128
114 Análisis Sensorial (Seminario)	102	6	

2do. Cuatrimestre:

113 Preparación y Evaluación de Proyectos (Continuación)			
121 Ingeniería de Procesos	64-74-112	6	96
122 Gestión Empresarial	94	6	96

ASIGNATURAS Y SEMINARIOS OPTATIVOS OBLIGATORIOS

Se deberá optar por una asignatura y un seminario.

ASIGNATURAS

44 Análisis Matemático III	31	4	64
123 Toxicología de Alimentos	102	4	64

SEMINARIOS

115 Enzimología	103	6	32
-----------------	-----	---	----

///

Manuel Meoffi

Decano de la Facultad de Ingeniería y Arquitectura

Dr. Roberto A. ...
REGISTRO DE ...

ES COPIA



Universidad Nacional de Luján

REPUBLICA ARGENTINA

C. C. 221 - 6700 LUJAN (Bs. As.)

///

- 5 -

116 Envases

72-83

6

32

NOTA: 1) La materia Inglés II, deberá tenerse aprobada a fin de poder cursar el quinto año.

2) La correlatividad de asignaturas se aplicará de la siguiente forma: para cursar, trabajos prácticos cursados y aprobados; para rendir final, asignatura aprobada.-



Carlos J. Castellani
CARLOS J. CASTELLANI
SECRETARIO DE AS. LEGALES

[Signature]
Dr. ENRIQUE S. SUESS
RECTOR N. U. N. LUJAN

ES COPIA



Universidad Nacional de Luján

REPUBLICA ARGENTINA

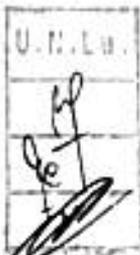
C. C. 221 - 6700 LUJAN (Bs. As.)

- 6 -

PERFIL PROFESIONAL DEL INGENIERO EN ALIMENTOS

El Ingeniero en Alimentos es un profesional capacitado para actuar en:

- 1) La planificación, implementación y funcionamiento de la Industria Alimentaria, tanto en sus aspectos técnicos como económicos.
- 2) El desarrollo de nuevos productos y la optimización de procesos tendientes a mejorar el nivel de nutrición de la población y la eficiencia de producción.
- 3) El control higiénico-sanitario, de calidad y legal de los alimentos y los procesos involucrados en su fabricación, comercialización y almacenaje, y la relación de esos procesos con el medio ambiente.
- 4) Asuntos de Ingeniería Legal y Económica, relacionados con el ejercicio de la profesión.



Carlos Kleffler
SECRETARIO DE ASUNTOS LEGALES

Dr. ENRIQUE L. LILLES
REGISTRO NACIONAL

ES COPIA



Universidad Nacional de Luján

REPUBLICA ARGENTINA

C. C. 221 - 6700 LUJAN (Bs. As.)

- 7 -

INCUMBENCIAS PROFESIONALES DEL INGENIERO EN ALIMENTOS

- 1.- a) Proyectar, planificar, calcular y controlar las instalaciones, maquinarias e instrumentos de establecimientos industriales y/o comerciales en los que se involucre producción, fabricación, transformación y/o fraccionamiento y envasado de alimentos.
b) Controlar el funcionamiento y la explotación de los establecimientos mencionados en el punto 1.-a).
- 2.- Investigación y desarrollo de las técnicas de fabricación, transformación, fraccionamiento y envasado en industrias, laboratorios e institutos relacionados con industrias oficiales y privadas.
- 3.- Efectuar el muestreo y todas las operaciones correspondientes al control de calidad de materias primas a procesar, productos en elaboración y productos elaborados en la industria alimentaria.
- 4.- Establecer las normas operativas que deben seguirse en las diferentes etapas del proceso de fabricación, conservación, almacenamiento y comercialización de acuerdo con los estándares vigentes a niveles nacional e internacional.
- 5.- Asesorar en cuestiones referentes a saneamiento ambiental, seguridad industrial e higiene.
- 6.- Participar en proyectos y actividades relacionadas con la educación.
- 7.- Integrar el personal directivo, técnico y científico de la-

UNLU
[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

SECRETARÍA DE AS. TÉCNICAS

Dr. ENRIQUE L. FLEDES
RECTOR

ES COPIA

///



Universidad Nacional de Luján

REPUBLICA ARGENTINA

C. C. 221 - 6700 LUJAN (Bs. As.)

- 8 -

///

laboratorios, institutos y otros entes privados u oficiales - relacionados con el consumo de alimentos, salud y contralor legal.

8.- Realizar estudios de factibilidad, valoración, peritajes, - estimaciones, arbitrajes, laudos e informes técnicos en aspectos legales y económicos relativos a estudios y/o proyectos para organismos oficiales o privados.



Carlos E. Cuffinelli
CARLOS E. CUFFINELLI
SECRETARIO de AS. CLASIFICADOS

Dr. ENRIQUE L. FLEISS
Dr. ENRIQUE L. FLEISS
RECTOR UNIV. NACIONAL

ES COPIA