



EXP-LUJ: 0000567/2010

LUJAN, 29 OCT 2020

VISTO: La Resolución RESHCS-LUJ: 0000540-11 y su modificatoria Resolución RESREC-LUJ: 0000705-13 mediante las cuales se aprueba el Plan de Estudios 19.01 de la Tecnicatura Universitaria en Inspección de Alimentos y

CONSIDERANDO:

Que la Comisión de Plan de Estudios de la Carrera ha elaborado una propuesta de modificación.

Que la Dirección General de Asuntos Académicos ha realizado la revisión técnica y elaborado el proyecto de resolución correspondiente.

Que la Secretaría Académica ha dado conformidad a la propuesta.

Que la Comisión Asesora Permanente de Asuntos Académicos ha considerado la propuesta y emitido dictamen favorable al respecto.

Que la competencia del órgano para el dictado de la presente está determinada por el Artículo 53 del Estatuto Universitario.

Que el cuerpo trató y aprobó el tema en su sesión ordinaria del día 15 de octubre de 2020.

Que la presente resolución encuadra, en cuanto a la forma del acto, en la vía excepcional admitida por el Artículo 8° de la Ley de Procedimiento Administrativo, al emitirse en el marco de la declaración mundial de pandemia y emergencia sanitaria nacional ampliada por el CORONAVIRUS COVID-19 y en vigencia del aislamiento social, preventivo y obligatorio impuesto por el Poder Ejecutivo de la Nación.

Por ello,

EL H. CONSEJO SUPERIOR DE LA  
UNIVERSIDAD NACIONAL DE LUJAN

R E S U E L V E:

ARTÍCULO 1°.- Aprobar el Perfil de Egresado, Objetivos y Alcances para el Título de Técnico/a Universitario/a en Inspección de Alimentos, que obran como Anexo I de la presente.-

///



EXP-LUJ: 0000567/2010

///

- 2 -

ARTÍCULO 2°.- Aprobar el Plan de Estudios 19.02 de la Carrera de Tecnicatura Universitaria en Inspección de Alimentos, que obra como Anexo II de la presente.-

ARTÍCULO 3°.- Aprobar el texto con los Contenidos Mínimos de las Actividades Académicas correspondientes al Plan de Estudios de la Carrera, que obra como Anexo III de la presente.-

ARTÍCULO 4°.- Aprobar la Tabla de Equivalencias entre Planes de Estudios 19.01 y 19.02 que obra como Anexo IV de la presente resolución.-

ARTÍCULO 5°.- Facultar a la Secretaría Académica de la Universidad a establecer, de acuerdo a lo definido por la Comisión de Plan de Estudios de la Carrera, el régimen de correlatividades para el Plan de Estudios aprobado mediante la presente resolución.-

ARTÍCULO 6°.- Encomendar a la Dirección General de Asuntos Académicos la tramitación ante el Ministerio de Educación de la Nación de los Planes de Estudios aprobados por la presente resolución, para la actualización del reconocimiento oficial y consecuente validez nacional del título.-

ARTÍCULO 7°.- Regístrese, comuníquese y archívese.-

RESOLUCIÓN RESHCS-LUJ: 0000228-20

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Pedro Pablo Albertti", with a horizontal line underneath.

Mgter. Pedro Pablo ALBERTTI  
Secretario Académico

A handwritten signature in blue ink, appearing to read "Antonio Francisco Lapolla", with a horizontal line underneath.

Mgter. Antonio Francisco LAPOLLA  
Presidente  
H. Consejo Superior



EXP-LUJ: 0000567/2010

ANEXO I DE LA RESOLUCIÓN RESHCS-LUJ: 0000228-20

**PERFIL Y ALCANCE DEL TÉCNICO/A UNIVERSITARIO/A  
EN INSPECCIÓN DE ALIMENTOS**

**PERFIL DEL GRADUADO**

El graduado de esta carrera es un técnico universitario que equilibra la formación básica -matemática, física y química-, con la formación tecnológica, en lo referido al conocimiento y aplicación de las técnicas y procedimientos analíticos para el control alimentario.

El Técnico en Inspección de alimentos:

- Contará con conocimientos tecnológicos sobre producción alimentaria.
- Dominará las técnicas analíticas y de fiscalización alimentaria.
- Conocerá y podrá interpretar con propiedad la legislación sanitaria vigente relacionada con productos alimenticios, a nivel municipal, provincial y nacional.
- Tendrá conocimientos sobre la clasificación de los alimentos, aspectos nutricionales y microbiológicos.

Estas capacidades permitirán formar un técnico con competencias para integrarse en equipos de trabajo tanto en el ámbito privado como en el público. Podrá desarrollar tareas en laboratorios de la industria alimentaria, en organismos vinculados al control del cumplimiento de la normativa regional y nacional en el ámbito de la alimentación, así como en distintas organizaciones vinculadas con la prevención y control de las condiciones higiénico sanitarias y bromatológicas.

**OBJETIVOS Y CRITERIOS GENERALES DEL PLAN**

La profesión de los técnicos universitarios en inspección de alimentos tiene como objetivo que los consumidores y productores sean los beneficiarios de su accionar, los primeros al asegurar las adecuadas características higiénico sanitarias, nutricionales y organolépticas de los alimentos, y los segundos porque una producción que cumpla con las normas legales, nacionales e internacionales, les permitirá competir tanto en el mercado interno como externo.

///

*Chapet*



EXP-LUJ: 0000567/2010

///

- 2 -

### **ALCANCES DEL TÍTULO DE TÉCNICO/A UNIVERSITARIO/A EN INSPECCIÓN DE ALIMENTOS**

Se deja establecido que cuando los alcances designan una competencia derivada o compartida ("participar", "ejecutar", "colaborar", etc.), debe consignarse en forma expresa que la responsabilidad primaria y la toma de decisiones la ejerce en forma individual y exclusiva el poseedor del título con competencia reservada según el régimen del Artículo 43 de la Ley de Educación Superior del cual depende el poseedor del título y al cual, por sí, le está vedado realizar dichas actividades.

El Técnico/a Universitario/a en Inspección de Alimentos podrá:

- Asistir al profesional responsable en el área de Alimentos.
- Actuar como personal idóneo en:
  - a) la recopilación y análisis de la documentación vinculada a la aplicación de las normativas vigentes de los alimentos;
  - b) el muestreo y toma de muestras bajo supervisión del profesional competente que realiza los análisis bromatológicos, microbiológicos y/o toxicológicos;
  - c) la sistematización de información generada o recabada en el ámbito de su incumbencia;
  - d) el análisis rutinario "in situ".
- Entender y asesorar en temas relativos a la sanidad bromatológica y la ejecución de programas de divulgación sobre seguridad alimentaria.
- Colaborar con el profesional del área en la inscripción de productos alimenticios, tanto a nivel municipal, provincial como nacional.
- Realizar la puesta a punto de técnicas analíticas relacionadas con la fiscalización alimentaria.
- Colaborar y actuar en centros de fiscalización de organismos oficiales.
- Actuar en laboratorios de fiscalización a nivel técnico.

Mgter. Pedro Pablo ALBERTTI  
Secretario Académico

Mgter. Antonio Francisco LAPOLLA  
Presidente  
H. Consejo Superior



EXP-LUJ: 0000567/2010

ANEXO II DE LA RESOLUCIÓN RESHCS-LUJ: 0000228-20

**PLAN DE ESTUDIOS DE LA CARRERA DE  
TECNICATURA UNIVERSITARIA EN INSPECCIÓN DE ALIMENTOS**

**Carrera:** Tecnicatura Universitaria en Inspección de Alimentos

**Título:** Técnico/a Universitario/a en Inspección de Alimentos

**Plan de estudio:** 19.02

**Requisitos de ingreso:** Título de nivel medio o mayores de 25 años,  
según lo establecido por Artículo 7° de la Ley N° 24.521

**Características:** Carrera de Pregrado

**Modalidad:** Presencial

**Duración:** 2 y ½ años + Trabajo de Integración Final

**Régimen:** Bimestral (8 semanas) - Cuatrimestral (16 semanas)

**Carácter:** Teórico - Práctico

**Asignaturas:** 21 asignaturas + Trabajo de Integración Final

**Horas Totales de carrera:** 1613 horas

**ESTRUCTURA CURRICULAR**

CUAT.	CODIGO	DENOMINACION	Horas Semanales	Horas Totales
-	-	Competencias en Inglés	-	-
	-	Competencias en Informática	-	-
I	11018	Matemática General	6	96
	11941	Química General e Inorgánica	6	96
	41941	Materias Primas y Preprocesamiento	6	96
II	11931	Introducción a la Física	6	96
	41942	Tecnología de Alimentos	6	96
	12017	Química de los Compuestos Biológicos	6	96
	24901	Organizaciones, Sociedad y Administración	4	64
III	11942	Estadística y Muestreo	6	96
	11943	Microbiología General	4	64
	24902	Legislación Sanitaria	4	64



///

EXP-LUJ: 0000567/2010

///

- 2 -

	24903	Industria, Producción y Comercialización Alimentaria	4	64
	40127	Elementos de Nutrición	4	64
IV	42943	Bromatología I	4	64
	B	Microbiología de los alimentos	4	64
	C	Toxicología Alimentaria	2	32
	20980	Fiscalización Sanitaria y Procedimientos Administrativos	4	64
V	41945	Bromatología II	4	64
	23204	Responsabilidad Social	3 (7 semanas)	21
	24904	Comercios Minoristas	4	64
	D	Seguridad Ambiental e Industrial	4	64
	E	Gestión de Calidad	4	64
-	41990	Trabajo de Integración Final	-	120

Mgter. Pedro Pablo ALBERTTI  
Secretario Académico

Mgter. Antonio Francisco LAPOLLA  
Presidente  
H. Consejo Superior



EXP-LUJ: 0000567/2010

ANEXO III DE LA RESOLUCIÓN RESHCS-LUJ: 0000228-20

### CONTENIDOS MÍNIMOS POR ACTIVIDAD ACADÉMICA

#### **(11018) Matemática General**

Números enteros, racionales y reales: propiedades algebraicas y de orden. Representación decimal. Notación científica. Representación gráfica de los números reales. Logaritmo. Propiedades. Ecuaciones en una incógnita. Ecuaciones de segundo grado. Relación entre los coeficientes y las raíces. Sistemas de ecuaciones algebraicas lineales. Límite de funciones. Continuidad. Propiedades de las funciones continuas. Función derivada. Reglas de derivación. Funciones crecientes y decrecientes. Máximos y mínimos. Punto de inflexión. Gráfica de funciones.

#### **(11941) Química General e Inorgánica**

Introducción al estudio de la materia. Estados de agregación de la materia y cambios de estado. Átomos. Tabla periódica de los elementos: Nociones Básicas. Propiedades periódicas. Moléculas. Uniones químicas. Nomenclatura de compuestos inorgánicos más comunes. Soluciones: solutos y solventes, expresión de la concentración. Solubilidad. Factores que afectan a la solubilidad. Gases ideales. Propiedades coligativas. Sistemas coloidales. Calor de reacción. Diferencia entre calor y temperatura. Introducción a la velocidad de reacción. Efecto de la temperatura. Catalizadores. Propiedades químicas de los grupos más importantes de la Tabla Periódica. Compuestos oxidantes y reductores. Reacciones de óxido-reducción. Equilibrio químico. Equilibrio ácido - base. Constantes de equilibrio. Electrolitos fuertes y débiles. Producto iónico del agua. pH. Hidrólisis de sales. Soluciones buffer o reguladoras.

#### **(41941) Materias Primas y Preprocesamiento**

Materias primas de origen vegetal. Selección de las variedades según color, forma, propiedades funcionales, sabor, características estructurales y grado de maduración. Programación del crecimiento y adquisición. La mecanización y las materias primas. Transporte. Almacenamiento. Limpieza de materias primas. Contaminantes. Limpieza. Métodos. Selección y clasificación. Materias primas de origen animal. Selección genética y por especie. Faena de vacunos. Cerdo y aves. Determinación de la calidad y aptitud tecnológica. Captura, enfriado y fileteado de pescado y frutos de mar. Métodos de conservación, enfriamiento y congelación para la conservación.

///



EXP-LUJ: 0000567/2010

///

- 2 -

**(11931) Introducción a la Física**

Magnitudes escalares y vectoriales. Sistemas de Unidades. Proceso de medición. Error. Cinemática. Movimiento unidimensional. Ecuaciones de movimiento. Caída libre. Aceleración. Movimiento circular. Dinámica: Leyes de Newton, concepto de fuerza y masa. Fuerza de rozamiento. Fuerza centrípeta y centrífuga. Fuerza gravitatoria. Hidrostática, presión, densidad. Tensión superficial. Hidrodinámica: ecuación de continuidad. Teorema de Bernoulli. Viscosidad. Ley de Stokes. Trabajo. Energía cinética y potencial. Conservación de la energía mecánica. Potencia y velocidad. Calor y Temperatura. Equilibrio térmico. Transmisión de calor: conducción, convección, radiación, calorimetría, cambios de estado, calor de combustión. Primer y segundo principio de la termodinámica. Máquina térmica. Entropía.

**(41942) Tecnología de Alimentos**

Tecnología de alimentos proteicos: carne y productos cárnicos; lácteos, pescados y productos de mar; huevo y derivados, soja. Tecnología de alimentos no proteicos: cereales y oleaginosas. Frutas y hortalizas. Alimentos frutivos. Azúcares y derivados. Bebidas. Nuevas tecnologías.

**(12017) Química de los Compuestos Biológicos**

Química del carbono. Hidrocarburos alifáticos y aromáticos. Grupos funcionales: propiedades físicas y características químicas. Mecanismos de reacción. Estereoquímica. Hidratos de carbono. Aminoácidos, péptidos y proteínas. Lípidos. Enzimas. Vitaminas y coenzimas. Ácidos nucleicos.

**(24901) Organizaciones, Sociedad y Administración**

Concepto de organizaciones, tipos de organizaciones, estructuras organizacionales. La organización y la sociedad. La administración de organizaciones. Dinámica organizacional: procesos de dirección, gestión y control. Estructura formal e informal. Gestión de los recursos humanos, liderazgo, poder, motivación, participación, comunicación. Desarrollo organizacional. El marketing y la comunicación en su relación con los medios y los consumidores. Prevención y gestión de crisis alimentarias, sociología de la alimentación - estudio de las relaciones de los distintos grupos socioculturales con su alimentación-.

///



EXP-LUJ: 0000567/2010

///

- 3 -

**(11942) Estadística y Muestreo**

Elementos de estadística descriptiva. Introducción de conceptos fundamentales. Población y muestra. Probabilidad y variables aleatorias. Distribuciones de probabilidad para variable aleatoria discreta: Binominal, Poisson. Uso de tablas. Aproximaciones. Variable aleatoria continua. Distribución Normal: Características, uso de tablas, aproximaciones. Regresión y correlación. Estimación de parámetros: puntual y por intervalo para la media aritmética, la proporción. Muestreo. Conceptos fundamentales. Muestreo probabilístico. Distintos tipos. Determinación de tamaño de muestra. Validación de Métodos Analíticos: precisión, exactitud, linealidad, límites de detección y de cuantificación. Robustez. Criterios significativos para muestreos en alimentos. Elección de programas de muestreo apropiados. Gráficos de control para localización del proceso y gráficos de control para variación del proceso.

**(11943) Microbiología General**

Posición de los microorganismos en la naturaleza. Anatomía de la célula procarionte y eucarionte. Metabolismo microbiano. Fermentación. Fotosíntesis. Crecimiento microbiano. Control del crecimiento microbiano. Genética microbiana. Clasificación de los microorganismos. Procarionte: dominio Bacteria y Archae. Eucarionte: hongos, algas, protozoos y helmintos. Virus: viroides y priones. Biotecnología y ADN recombinante.

**(24902) Legislación Sanitaria**

Las relaciones interpersonales: el diálogo, la existencia del otro, las relaciones de encuentro y de conflicto. El derecho: modos de expresión, leyes de fondo, de forma y ámbito de validez temporal y espacial. Organización del Estado Argentino y sus funciones: función legislativa, ejecutiva y judicial. Distribución de competencias entre Estado Federal, las provincias y el régimen municipal. Las Organizaciones Internacionales: Organización Mundial de la Salud, la Organización para la Alimentación y la Agricultura y la Organización Mundial del Comercio. Procesos de integración: MERCOSUR. Derecho a la salud alimentaria. Legislación alimentaria internacional, regional, nacional y provincial. Interpretación de la legislación. Jurisdicciones y competencias. Derechos del consumidor: leyes de protección al consumidor a nivel

///



EXP-LUJ: 0000567/2010

///

- 4 -

internacional, regional, nacional y provincial. Interpretación y análisis jurisprudencial y doctrinaria. El Sistema Nacional de Control de Alimentos. Rol de los Municipios: poder de Policía Municipal Sanitaria de los Alimentos. Jurisprudencia aplicable. Legislación sobre Calidad: normas nacionales e internacionales. Legislación Sanitaria e Industrial.

**(24903) Industria, Producción y Comercialización Alimentaria**

Importancia económica de la industria de alimentos. Visión sistémica de la industria en la Argentina y el mundo. Configuración histórica de espacios regionales en la industria alimentaria argentina. Políticas públicas.

Comercialización y marketing agroalimentario: estrategias, producto, canales de distribución, precios en el sector primario, secundario y en comercios, promoción y publicidad, marketing nutricional.

Producción: sistema de producción, ciclo de vida del producto, tecnologías aplicadas, capacidad, localización. Nociones de logística de abastecimiento, de planta y distribución. Cadenas de valor alimentarias.

**(40127) Elementos de Nutrición**

Introducción a la nutrición y a la alimentación saludable. Energía. Proteínas. Hidratos de carbono. Lípidos. Minerales y vitaminas. Clasificación de los alimentos según el aporte nutricional que hacen a la dieta: Grupos de alimentos. Efectos del almacenamiento y procesamiento sobre el valor nutritivo de los alimentos. Descripción de los alimentos funcionales y modificados nutricionalmente para fines especiales definidos en el Capítulo XVII del CAA. Información nutricional de alimentos envasados: fundamentos desde el aspecto nutricional.

**(39556) Competencias en Inglés**

Conocimientos básicos del idioma orientados a la lecto-comprensión de textos técnicos.

**(19054) Competencias en Informática**

Manejo básico de sistema operativo (Windows), planilla de cálculo (Excel) y procesador de textos (Word)

///



EXP-LUJ: 0000567/2010

///

- 5 -

**(42943) Bromatología I**

Concepto y concientización del quehacer bromatológico. CAA (Código Alimentario Argentino). Alimento, características, tipos, alteraciones, adulteraciones, falsificaciones y contaminantes de los alimentos. Aditivos alimentarios y coadyuvantes de tecnología. Rotulado, requisitos legales. Composición, características, análisis, control, manipulación y legislación de: alimentos lácteos, cárnicos y huevos, aceites y grasas.

**(B) Microbiología de los alimentos**

Microflora presente en los alimentos. Tratamientos tecnológicos para controlar la microflora de los alimentos. Origen de la alteración de la salud por la ingesta de alimentos. Enfermedades transmitidas por alimentos. Epidemiología. Análisis microbiológico de los alimentos. Conceptos de evaluación del riesgo microbiológico en los alimentos.

Determinación de programas de muestreo en alimentos. Criterios microbiológicos significativos. Elección del programa de muestreo según el objetivo y tipo de producto alimenticio.

**(C) Toxicología Alimentaria**

Conceptos toxicológicos generales. Toxicología de alimentos. Micotoxinas. Aditivos. Contaminantes orgánicos e inorgánicos. Tóxicos naturales en alimentos de origen animal y vegetal. Compuestos tóxicos originados durante el procesado, preparación y almacenamiento de los alimentos.

**(20980) Fiscalización Sanitaria y Procedimientos Administrativos**

Poder de policía, función de policía y procedimientos administrativos. Poder y función de policía sanitaria de los alimentos. Fiscalización sanitaria. Principios. Atribuciones. Intervención de mercaderías. Control de rótulos y envases. Procedimiento de inspección. Monitoreos e investigaciones. Estandarización del Rotulado Nutricional Decomisos. Acta de Intervención: Evaluación higiénica y sanitaria de las actividades relacionadas con los alimentos. Intimación de mejoras. Notificaciones, penalidades e infracciones. Sanciones. Legislación, jurisprudencia y doctrina aplicables.

///



EXP-LUJ: 0000567/2010

///

- 6 -

**(41945) Bromatología II**

Criterios de observación en una inspección en establecimientos elaboradores de alimentos. Plan de acciones surgidas de la inspección. Toma de muestras, diferentes tipos. Composición, características, análisis, control, manipulación y legislación de: alimentos farináceos, alimentos azucarados, correctivos y coadyuvantes de la alimentación, productos estimulantes y frutivos, alimentos vegetales, bebidas (hídricas y alcohólicas) y productos dietéticos, alimentos para celíacos.

**(23204) Responsabilidad Social**

Ética y moral: Concepto. Objeto. Método. Relación de la Ética con las ciencias particulares. Responsabilidad social. Evolución histórica. Conceptualizaciones actuales. Iniciativas internacionales y nacionales relacionadas con la responsabilidad social. Antecedentes vinculados a los temas de la responsabilidad social.

Normalización internacional en responsabilidad social - ISO 26000:2010. Principios de la responsabilidad social. Materias fundamentales de responsabilidad social. Ética profesional y ética en el ejercicio de la profesión.

**(24904) Comercios Minoristas**

Caracterización y rol del comercio minorista de alimentos en la economía. Distribución del comercio de alimentos al por menor en nuestro país. Estructura general de los comercios minoristas de alimentos y de organizaciones que prestan servicios de alimentación. Noción de gerenciamiento del comercio, sistemas y circuitos administrativos: compras, pagos, cobros, logística inversa. Búsqueda, selección y seguimiento de proveedores. Recepción, almacenaje y manipulación de alimentos en supermercados y otros comercios y servicios de alimentación minoristas. Layout. de instalaciones y disposición de alimentos. Transporte de alimentos, sistemas informáticos en la gestión del transporte, supervisión de cargas. El rol del inspector de alimentos y el proceso de inspección en supermercados y otros comercios de venta de alimentos al por menor. Procedimientos para la inspección visual de lotes de alimentos envasados, alimentos frescos y a granel, procedimientos para la disposición de alimentos vencidos y desperdicios. Registros y auditorías.

///



EXP-LUJ: 0000567/2010

///

- 7 -

#### **(D) Seguridad Ambiental e Industrial**

Principios de la Higiene y Seguridad en el trabajo. Ruido, vibraciones, contaminación sonora, iluminación y riesgo eléctrico. Protección contra incendios. Contaminación química del ambiente de trabajo. Seguridad en equipos, máquinas y herramientas. Equipos y elementos de protección personal. Legislación. Prácticas en el laboratorio de la UNLu. Limpieza y desinfección en la industria alimentaria: Agentes de limpieza y desinfección de instalaciones. Modo de acción. Usos. Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES). Manejo integrado de plagas. Saneamiento ambiental. Efluentes sólidos, líquidos, y gaseosos. Parámetros a controlar. Legislación nacional y provincial. Relación de las industrias con el medio ambiente. Gestión ambiental. Introducción a la Serie de Normas ISO 14.000.

#### **(E) Gestión de Calidad**

Introducción a la calidad. Evolución del concepto de la calidad. Métodos básicos para manejar la calidad. Gestión de procesos. Enfoque en el cliente. Mejora continua. Control de procesos. Herramientas y métodos para la gestión de la calidad. Peligros asociados a la elaboración de alimentos. Definición de peligro sanitario. Clasificación. Buenas Prácticas de Manufactura: definición, objetivos, requisitos. Documentación y registros. Sistema HACCP: historia, fundamentos y definiciones importantes. Principios del sistema HACCP. Puntos críticos de control. Criterios para la elaboración de un plan HACCCP en la industria alimentaria.

Metrología general. Mediciones. Trazabilidad de las mediciones. Aptitud de equipos de medición. Incertidumbres de medición, lineamientos de la Norma ISO 17025. Auditoría de calidad según la norma ISO 19011. Componentes de una auditoría. Lista de chequeo de auditoría.

#### **(41990) Trabajo de Integración Final**

El trabajo de integración final está destinado a la concreción de un trabajo elaborado bajo la dirección de dos tutores, pertinente a los alcances previstos para el título con la finalidad de integrar contenidos y competencias desarrollados por medio de las diferentes asignaturas del plan. Dicho trabajo consiste en la - -

///



EXP-LUJ: 0000567/2010

///

- 8 -

redacción de un informe sobre la pasantía que el alumno deberá realizar en empresas alimentarias u organismos oficiales, nacionales, provinciales y municipales vinculados al control de los alimentos.

La pasantía, en general, es un espacio de realización de actividades en terreno que tienen como propósito la aproximación gradual y paulatina a las múltiples tareas que constituyen el desempeño profesional. Culminan con la preparación de informes. Es decir, se trata del acercamiento al conocimiento de las prácticas profesionales tal como suceden en la vida cotidiana de las organizaciones. En tal sentido, se busca que el futuro Técnico Universitario en Inspección de Alimentos:

Elabore un trabajo de integración final consistente en la redacción de un informe final individual, producto de: la descripción de las tareas realizadas durante la pasantía, el análisis de las mismas a la luz del marco teórico desarrollado y la reflexión sobre dichas tareas en relación con las competencias que debe demostrar un Técnico Universitario en Inspección de Alimentos, en situaciones de trabajo real.

Las actividades a desarrollar durante la pasantía, que concluirán con la redacción del informe mencionado, deberán ajustarse a la temática y contenidos del Plan de Estudios y deberán contar con la conformidad y aval de los tutores, tal como lo establece la RESHCS-LUJ: 0000207-18 Reglamento de Pasantía y Trabajo de Integración Final.

Para acceder al título de Técnico Universitario en Inspección de Alimentos, el alumno/a deberá aprobar el Trabajo de Integración Final (informe de la pasantía) sobre el tema de su elección, cuya elaboración comenzará luego de haber finalizado el 4to. Cuatrimestre.

Mgter. Pedro Pablo ALBERTTI  
Secretario Académico

Mgter. Antonio Francisco LAPOLLA  
Presidente  
H. Consejo Superior



EXP-LUJ: 0000567/2010

ANEXO IV DE LA RESOLUCIÓN RESHCS-LUJ: 0000228-20

**TABLA DE EQUIVALENCIAS ENTRE PLANES 19.02 y 19.01**

Para aquellos estudiantes que soliciten cambio de Plan de Estudios o su reincorporación, se aplicará la siguiente tabla de equivalencias:

PLAN ANTERIOR 19.01		PLAN NUEVO 19.02	
11017	Química de los compuestos biológicos	12017	Química de los compuestos biológicos
41944	Microbiología y toxicología alimentaria	B	Microbiología de los alimentos
		C	Toxicología Alimentaria
40145	Seguridad Ambiental e Industrial	D	Seguridad Ambiental e Industrial
41007	Gestión de Calidad	E	Gestión de Calidad
23104	Responsabilidad Social	23204	Responsabilidad Social
41943	Bromatología I	42943	Bromatología I

Mgter. Pedro Pablo ALBERTTI  
Secretario Académico

Mgter. Antonio Francisco LAPOLLA  
Presidente  
H. Consejo Superior