

**Fecha Sanción** 11 Abril 2007  
**Publicado en Boletín Oficial** B.O.Nº 43 -29/05/07 PAG. Nº 1699/1701.-  
**Extracto** APRUEBASE ESTRUCTURA CURRICULAR DE LA "TECNICATURA  
SUPERIOR EN INDUSTRIA ALIMENTARIA".-

San Fernando del Valle de Catamarca, 11 de Abril de 2007

**VISTO:**

El Expte. D-27338/2004 Agreg. D-11640/2006, por los que la Dirección Provincial de Educación Superior tramita la aprobación de la Estructura Curricular de la "Tecnatura Superior en Industria Alimentaria" que se dicta en los Institutos de Estudios Superiores dependientes de esa Dirección; y

**CONSIDERANDO:**

Que mediante Nota DI.P.E.S. Nº 1046/2004 (fs. 05) la Dirección Provincial de Educación Superior informa que la "Tecnatura Superior en Industria Alimentaria" fue creada en el Instituto de Estudios Superiores de la ciudad de Santa María por Decreto E Nº 58/2003, con vigencia para las cohortes 2003 y 2004, sin que mediara la aprobación formal el respectivo Plan de Estudios. (fs. 11). Que informa asimismo, que toda la documentación obrante al respecto fue analizada por el Equipo Técnico Docente de esa Dirección, y que se procedió a revisar el Plan que se venía aplicando en su dictado desde la cohorte 2003, elaborándose la propuesta que se solicita aprobar, en concordancia con dicho Plan.

Que de lo expuesto, se desprende la necesidad de regularizar la situación de las instituciones que mantienen vigente esta oferta educativa, para lo cual se debe proceder a aprobar la Estructura Curricular que se aplica en su dictado.

Que a fs. 21/23 obra la Estructura Curricular definitiva que se eleva para su aprobación, observándose que su formulación, los objetivos de la carrera, el Título a otorgar, su competencia y validez, cumplen con los requisitos exigidos por el Sistema Educativo a nivel provincial y nacional.

Que en virtud de los antecedentes de hecho y de derecho obrantes en autos, la Dirección de Asuntos Jurídicos y Legislación del Ministerio de Educación, Cultura, Ciencia y Tecnología en Dictamen DAJyL Nº 029/2005 (fs. 15/16), aconseja se apruebe el Plan de Estudios correspondiente a la "Tecnatura Superior en Industria Alimentaria" para los Institutos de Educación Superior de jurisdicción provincial.

Que en igual sentido se expide Asesoría General de Gobierno mediante Dictamen AGG Nº 271/2007 (fs. 35/36).

Que el Poder Ejecutivo Provincial está facultado para el dictado del presente acto sobre la base de las atribuciones del Art. 269º de la Constitución Provincial, y en concordancia con lo dispuesto en las Leyes 24195, 24521, 26058 y 4843.

Por ello,

EL GOBERNADOR DE LA PROVINCIA DE CATAMARCA

**DECRETA:**

**ARTICULO 1º.-** Apruébase con alcance jurisdiccional la ESTRUCTURA CURRICULAR de la "TECNICATURA SUPERIOR EN INDUSTRIA ALIMENTARIA", según lo consignado en el ANEXO UNICO del presente instrumento legal.

**ARTICULO 2º -** Dispónese que la Estructura Curricular de la Tecnatura Superior aprobada por el artículo precedente tendrá vigencia en los Institutos de Estudios Superiores en los que por acto administrativo expreso se efectúe su creación, prórroga o convalidación y por las cohortes señaladas en los respectivos instrumentos legales.

**ARTICULO 3º.-** Convalídase su aplicación, a partir de la cohorte 2003, en el Instituto de Estudios Superiores de Santa María.

**ARTICULO 4º.-** Tomen conocimiento: Ministerio de Educación, Cultura, Ciencia y Tecnología, Subsecretaría de Educación, Dirección Provincial de Educación Superior, Dirección de Formulación y Control Presupuestario, Dirección Provincial de Personal y Departamento Legalización y Registro de Títulos.

**ARTICULO 5º.-** Comuníquese, publíquese, dese al Registro Oficial y Archívese.-

Ing. Agrim. EDUARDO BRIZUELA DEL MORAL

Gobernador de Catamarca

Ing. Agrim. Eduardo Galera  
Ministro de Educación, Cultura, Ciencia y Tecnología

#### ANEXO UNICO

Carrera: TECNICATURA SUPERIOR EN INDUSTRIA ALIMENTARIA

Título: TECNICO SUPERIOR EN INDUSTRIA ALIMENTARIA

Validez: NACIONAL

Duración: TRES (3) AÑOS.

Condiciones de Ingreso: Título Secundario Completo o Educación Polimodal Completa. Los Alumnos mayores de 25 años que no reúnan estos requisitos podrán acogerse a lo establecido por la Ley de Educación Superior 24521 (Art. 7).

COMPETENCIA: El egresado de la carrera puede desempeñarse en la actividad tanto independiente como en relación de dependencia; podrá además realizar trabajos específicos de la industria de los alimentos tales como:

- Participar como asesor en la elaboración y comercialización de productos alimenticios, bajo la supervisión de un profesional actuante.
- Fabricar productos alimenticios o sus ingredientes naturales o sintéticos, mezclas o soluciones de las mismas.
- Integrar equipos interdisciplinarios en el control de procesos fabriles, laboratorios e instituciones relacionadas con la industria alimentaria.
- Estudiar en materia de su competencia la posibilidad de elaborar nuevos productos y de modernizar procesos.
- Supervisar el manejo de materias primas y procesos de producción de alimentos.
- Asesorar sobre vinculaciones entre valores y composiciones químicas, características físicas, microbiológicas y toxicológicas, propensión al deterioro de cualquier índole de materias primas, productos intermedios, finales y aditivos de la industria alimentaria, así como la predicción de las características funcionales de estabilidad y aceptabilidad.

#### TECNICATURA SUPERIOR EN INDUSTRIA ALIMENTARIA

##### ESTRUCTURA CURRICULAR

##### PRIMER AÑO

Orden Espacios Curriculares Horas Cátedra Correlativas

1ºC 2ºC Anual Reg. Aprob.

01 Química 4 4 120 ..... ..

02 Matemática 4 4 120 ..... ..

03 Física 6 -.- 90 ..... ..

04 Biología 6 -.- 90 ..... ..

05 Inglés 3 3 90 ..... ..

06 Economía General 6 -.- 90 ..... ..

07 Producción Agropecuaria -.- 5 75 ..... ..

08 Botánica Agrícola -.- 5 75 ..... 1-4

09 Fundamento de Fisiología

Animal -.- 5 75 ..... 1-4

10 Introducción de las Ciencias de la Alimentación -.- 7 105 ..... 1-7

-Total Horas Cátedra Semanales

1º Cuatrimestre 29

-Total Horas Cátedra Semanales

2º Cuatrimestre 33

TOTAL HORAS CATEDRA 1º AÑO 930

TOTAL HORAS RELOJ 1º AÑO 620

##### SEGUNDO AÑO

Orden Espacios Curriculares Horas Cátedra Correlativas

1ºC 2ºC Anual Reg. Aprob.

11 Microbiología 7 -.- 105 ..... 1-4

12 Química Biológica 6 -.- 90 ..... 1

13 Recursos Humanos 5 -.- 75 ..... 6

14 Procesos Industriales 3 3 90 ..... 7-10

15 Nutrición 6 -.- 90 ..... 10

16 Ciencias de la Alimenta-

ción I 4 4 120 ..... 10  
17 Microbiología II -.- 7 105 ..... 11  
18 Fundamentos de la Preser-  
vación de Alimentos -.- 8 120 ..... 1-7-13-14  
19 Taller: Aproximación a la  
Práctica Laboral -.- 5 75 ..... 10  
-Total Horas Cátedra Semanales  
1º Cuatrimestre 31  
-Total Horas Cátedra Semanales  
2º Cuatrimestre 27  
TOTAL HORAS CATEDRA 2º AÑO 870  
TOTAL HORAS RELOJ 2º AÑO 580

### TERCER AÑO

Orden Espacios Curriculares Horas Cátedra Correlativas

1ºC 2ºC Anual Reg. Aprob.  
20 Máquinas y Equipos Indus-  
triales 5 -.- 75 ..... 2-3  
21 Toxicologías de los Alimen-  
tos 6 -.- 90 ..... 11-17  
22 Ciencias de la Alimenta-  
ción II 6 -.- 90 ..... 16  
23 Biotecnología de Alimentos 5 -.- 75 ..... 4-16  
24 Formulación y Evaluación  
de Proyectos 3 3 90 ..... 19  
25 Control de Riesgo en puntos  
críticos de la producción de  
alimentos 5 -.- 75 ..... 14-18-20-21  
26 Taller II: Aproximación a la  
Práctica Laboral 5 -.- 75 ..... 19  
27 Bromatología y Legislación  
Alimentaria -.- 6 90 ..... 18-21  
28 Desarrollo de Nuevos Pro-  
ductos -.- 6 90 ..... 22  
29 Administración de la Pro-  
ducción -.- 5 75 ..... 24  
30 Pasantía -.- 10 150 ..... 24  
-Total Horas Cátedra Semanales  
1º Cuatrimestre 35  
-Total Horas Cátedra Semanales  
2º Cuatrimestre 30  
TOTAL HORAS CATEDRA 3º AÑO 975  
TOTAL HORAS RELOJ 3º AÑO 650

TOTAL HORAS CATEDRA DE LA CARRERA 2775  
TOTAL HORAS RELOJ DE LA CARRERA 1850.-