



MENDOZA, **10 de agosto de 2026.**

VISTO:

El Expediente 15455/2026, donde la Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria eleva la Ordenanza N° 3/2026 del Consejo Directivo, referida a la modificación estructural del Plan de Estudios de la carrera de Bromatología, y

CONSIDERANDO:

Que, además, por medio del Artículo 4° de la Ordenanza N° 3/2026-C.D., se solicita al Consejo Superior la derogación progresiva de la Ordenanza N° 85/2009-C.S., que ratificó oportunamente el plan de estudios de dicha Carrera.

Que resulta oportuno mencionar que el/la Bromatólogo/a egresado/a de la referida Unidad Académica será un/a profesional capacitado/a para desempeñar funciones operativas, asistenciales y de apoyo técnico en los distintos procesos de la cadena agroalimentaria, con sólidos conocimientos en análisis de alimentos, tecnología de elaboración y conservación, microbiología aplicada, legislación alimentaria y gestión de la inocuidad.

Que en Nota 108000/2026 obra informe favorable de la Dirección General de Gestión Académica, dependiente de la Secretaría Académica del Rectorado.

Que a través de Nota 111799/2026 se agrega el Dictamen N° 887/2026 de la Dirección de Asuntos Legales del Rectorado, a través del cual analiza lo solicitado.

Que la Comisión de Docencia y Concursos de este Cuerpo expresa que no tiene objeciones que formular, por lo que aconseja acceder a lo solicitado.

Por ello, atento a lo expuesto, lo establecido en el Artículo 34, Inciso 11) y el Artículo 20 Inciso 14) del Estatuto Universitario, con el visto bueno de la Secretaría Académica del Rectorado, lo dictaminado por la Comisión de Docencia y Concursos y lo aprobado por este Cuerpo en sesión del 29 de julio de 2026,

EL CONSEJO SUPERIOR DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO
ORDENA:

ARTÍCULO 1°.- Ratificar la Ordenanza N° 3/2026-C.D. de la Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria, que como Anexo I, con VEINTICUATRO (24) hojas, forma parte de la presente norma, **referida al Plan de Estudios de la carrera de Bromatología de la mencionada Unidad Académica.**

ARTÍCULO 2°.- Derogar progresivamente la Ordenanza N° 85/2009-C.S., conforme a lo solicitado por medio del Artículo 4° de la Ordenanza N° 3/2026-C.D. de la Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria.

Ord N° **59/2026** _ _ _ _



-2-

ARTÍCULO 3°.- La presente norma, que se emite en formato digital, será reproducida con el mismo número en soporte papel.

ARTÍCULO 4°.- Comuníquese e insértese en el libro de ordenanzas del Consejo Superior.

Cont. Estefanía Noelia VILLARRUEL
Secretaria General
Universidad Nacional de Cuyo

Cont. Esther Lucía SÁNCHEZ
Rectora
Universidad Nacional de Cuyo

ORDENANZA N° **59/2026** _ _ _ _

CARRERA/Planes
bm_15455-Mod. Plan-Ratif. 3-26 FCAI

ANEXO I

-1-



>2026 A 40 AÑOS DE LA RECUPERACIÓN
DEL GOBIERNO DEMOCRÁTICO
DE LA UNCUYO

ORDENANZA
DIGITAL

SAN RAFAEL, 08 de junio de 2026

VISTO:

El Expediente N° 15455/2026, donde Secretaría Académica de la Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria eleva a consideración propuesta de modificación estructural del Plan de Estudios de la carrera Bromatología de la Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria, aprobado mediante Ordenanza N° 8/2009-C.D. -ratificada por Ordenanza N° 85/2009-C.S.-, y

CONSIDERANDO:

Que la presente propuesta académica ha sido elaborada en concordancia con el enfoque curricular basado en competencias, conforme a los lineamientos establecidos en las Ordenanzas N° 75/2016-C.S. y N° 83/2021-C.S., y la actualización contempla un rediseño integral de los espacios curriculares, los resultados de aprendizaje, las metodologías y criterios de evaluación, asegurando su adecuación a las nuevas exigencias del sector agroindustrial alimentario y a las demandas del entorno territorial y productivo de la zona de influencia de esta Unidad Académica.

Que la carrera Bromatología es de carácter permanente, con modalidad presencial, tiene duración de tres años (seis semestres) y otorga el título de Bromatólogo/a.

Que el Plan de Estudios propuesto comprende espacios curriculares obligatorios organizados en tres ciclos -básico, orientado y profesional-, con un total de 121 créditos académicos, conforme al Sistema Argentino de Créditos Académicos Universitarios (SACAU).

Que la carrera Bromatología es de nivel de pregrado y otorga el título de Bromatólogo/a, en el marco del artículo 42 de la Ley N° 24.521 de Educación Superior (LES).

Que la Licenciatura en Bromatología, de nivel de grado, fue incorporada al artículo 43 de la LES mediante Resolución Ministerial N° 3021/2019, y sus contenidos curriculares básicos, carga horaria mínima y actividades profesionales reservadas fueron aprobadas por Resolución Ministerial N° 2618/2023.

Que el presente Plan de Estudios de la carrera Bromatología (pregrado) ha sido diseñado de modo que sus alcances no se superpongan con las actividades profesionales reservadas al título de Licenciado/a en Bromatología, y posibilita la articulación futura como título intermedio.


VERÓNICA ELINA VIDELA
Secretaría Académica


Dr. Ing. ÁNGEL AUGUSTO RUGGIERO
DECANO
FCAI - UNCUYO

ORDENANZA N° 003/2026



Ord. N° 59/2026 _ _ _ _

ANEXO I

-2-



> 2026

A 40 AÑOS DE LA RECUPERACIÓN
DEL GOBIERNO DEMOCRÁTICO
DE LA UNCUYO

ORDENANZA
DIGITAL

Que entre las principales innovaciones del Plan de Estudios se destacan: la incorporación de prácticas socioeducativas con fuerte vinculación territorial; el uso de entornos virtuales de aprendizaje (hasta un 30% de la carga horaria de interacción pedagógica); la integración de contenidos de actividad física saludable; la inclusión obligatoria de una lengua extranjera; y el diseño curricular orientado a reducir la demora en el egreso mediante la flexibilización del sistema de correlatividades y el reconocimiento formal del trabajo autónomo del estudiante, elementos que refuerzan el carácter integral de la formación y su pertinencia respecto de los desafíos contemporáneos de la industria alimentaria.

Que la presente propuesta surgió de un proceso de construcción participativa y consensuada, con el compromiso activo de los/las Directores/as de Departamento, docentes de la carrera, la Secretaría Académica, la Comisión de Seguimiento Curricular, y la consulta permanente con la Secretaría Académica del Rectorado y, esta articulación permitió asegurar la coherencia institucional, pedagógica y normativa del nuevo diseño.

Que el diagnóstico curricular realizado identificó que la demora sistemática en el egreso de los estudiantes constituía uno de los problemas más relevantes del plan anterior. El nuevo diseño aborda esta problemática mediante la revisión de las correlatividades, el reconocimiento horas de trabajo autónomo dentro de la carga horaria total, la habilitación de entornos virtuales de aprendizaje, y el diseño de un trayecto curricular más integrado con espacios de síntesis en los semestres finales.

Que las Comisiones de Asuntos Académicos e Interpretación y Reglamento, teniendo en cuenta que la presente propuesta ha sido elaborada en concordancia con el enfoque curricular basado en competencias conforme a los lineamientos establecidos en Ordenanzas N° 75/2016-C.S. y 83/2021-C.S., y surge de un proceso de construcción participativa de distintas áreas institucionales, sugieren aprobar la modificación estructural del Plan de Estudios de la carrera Bromatología y los datos académicos para la evaluación y carga en el Sistema Informático de Evaluación para el Reconocimiento Oficial y Validez Nacional de Títulos Universitarios (SIRVAT), asimismo, proponen derogar progresivamente la Ordenanza N° 8/2009-C.D. y solicitar al Consejo Superior de la UNCUIYO la derogación gradual de la Ordenanza N° 85/2009-C.S.

Por ello, atento a lo expuesto, lo sugerido por las referidas Comisiones y lo aprobado por este Cuerpo en sesión ordinaria de fecha 19 de mayo de 2026,

EL CONSEJO DIRECTIVO DE LA
FACULTAD DE CIENCIAS APLICADAS A LA INDUSTRIA
ORDENA:

VERÓNICA ELINA VIDELA
Secretaría Académica

Dr. Ing. ÁNGEL AUGUSTO ROGGERIO
DECANO
FCAI - UNCUYO

ORDENANZA N° 003/2026

Ord. N° 59/2026 _ _ _ _

ANEXO I

-3-



2026

A 40 AÑOS DE LA RECUPERACIÓN
DEL GOBIERNO DEMOCRÁTICO
DE LA UNCUYO

ORDENANZA
DIGITAL

ARTÍCULO 1º.- Aprobar la modificación estructural del Plan de Estudios de la carrera Bromatología de la Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria, aprobado oportunamente mediante Ordenanza N° 8/2009-C.D. -ratificada por Ordenanza N° 85/2009-C.S.-, cuyos lineamientos obran en el Anexo I de la presente ordenanza, que consta de DIECIOCHO (18) hojas.

ARTÍCULO 2º.- Aprobar los datos académicos para la evaluación y carga en el Sistema Informático de Evaluación para el Reconocimiento Oficial y Validez Nacional de Títulos Universitarios (SIRVAT), cuyo detalle obra en el ANEXO II, que con TRES (3) hojas, forma parte de la presente norma.

ARTÍCULO 3º.- Derogar progresivamente la Ordenanza N° 8/2009-C.D. para permitir la incorporación de la presente modificación en el Plan de Estudios de la carrera Bromatología, conforme al plan de transición que establezca la Secretaría Académica.

ARTÍCULO 4º.- Solicitar al Consejo Superior la derogación progresiva de las Ordenanza N° 85/2009-C.S.

ARTÍCULO 5º.-Requerir al Consejo Superior de la Universidad Nacional de Cuyo otorgue al Consejo Directivo de esta Unidad Académica, la potestad de dictar normas inherentes a la implementación de la presente ordenanza y todo aquello que no esté previsto en la misma, incluyendo el régimen de correlatividades, la distribución de espacios curriculares por año y semestre, y el plan de transición para los/las estudiantes del Plan de Estudios anterior.

ARTÍCULO 6º.- La presente norma, que se emite en formato digital, será reproducida con el mismo número en formato papel.

ARTÍCULO 7º.- Comuníquese e insértese en el Libro de Ordenanzas.

ORDENANZA N° 003/2026

VERÓNICA ELINA VIDELA
Secretaría Académica

Dr. Ing. ÁNGEL AUGUSTO ROGGERO
DECANO
FCAI - UNCUYO

Ord. N° 59/2026 _ _ _ _

ANEXO I

-4-



> 2026 A 40 AÑOS DE LA RECUPERACIÓN
DEL GOBIERNO DEMOCRÁTICO
DE LA UNCUYO

ORDENANZA
DIGITAL

ANEXO I

-1-

PLAN DE ESTUDIOS

BROMATOLOGÍA

1.- PRESENTACIÓN SINTÉTICA DE LA CARRERA

Tipo de presentación:	Modificación estructural del plan de estudios
Denominación de la carrera:	Bromatología
Nivel:	Pregrado
Modalidad:	Presencial
Carácter:	Permanente
Duración:	3 años (6 semestres)
Horas de Interacción Pedagógica:	1.500 horas
Horas de Trabajo Autónomo del Estudiante:	1.525 horas
Horas Totales:	3.025 horas
Créditos:	121
Total de espacios curriculares:	20
Título que otorga:	Bromatólogo/a

2.- CONDICIONES DE INGRESO

En el marco de la normativa vigente en la UNCUYO se establecen las siguientes condiciones básicas de ingreso:

- Haber egresado del nivel secundario al 30 de abril del ciclo lectivo en que se inician estos estudios o de acuerdo con las disposiciones establecidas por la Universidad Nacional de Cuyo.
- Si se han concluido los estudios de este nivel en otro país, tener revalidado o convalidado el título del nivel secundario de enseñanza al 30 de abril o a la fecha que establezca la Universidad Nacional de Cuyo.
- Efectuar el Curso Vocacional de la carrera.
- Cumplir los requisitos del Curso de Ingreso con las características y modalidades que establezca la Unidad Académica.
- Realizar la ambientación universitaria de acuerdo con las pautas establecidas por la Unidad Académica.

VERÓNICA ELINA VIDELA
Secretaría Académica

ORDENANZA N° 003/2026

Dr. Ing. ÁNGEL AUGUSTO ROGGERO
DECANO
FCAI - UNCUYO

ANEXO I

-5-



>2026 A 40 AÑOS DE LA RECUPERACIÓN
DEL GOBIERNO DEMOCRÁTICO
DE LA UNCUYO

ORDENANZA
DIGITAL

ANEXO I

-2-

- Quedan exceptuados/as del requisito enunciado en el inciso a) los/las mayores de 25 años, que se encuadren en lo establecido por la Ordenanza N° 46/95-C.S. y las normas que la modifiquen o sustituyan.
- Concretar la inscripción en las fechas que establezca el Consejo Superior de acuerdo con los requisitos que disponga la Universidad Nacional de Cuyo.

Los/as aspirantes provenientes de otras carreras de la misma institución o de otras instituciones deberán solicitar las equivalencias correspondientes.

3.- FUNDAMENTACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIO

La Bromatología es una actividad científico-técnica de importancia estratégica para la salud pública, la seguridad alimentaria y el desarrollo productivo del país. La Argentina posee una industria agroalimentaria de gran relevancia, que incluye producción vitivinícola, olivícola, frutícola, hortícola, láctea y cárnica, entre otros rubros, con fuerte proyección exportadora y marcada diversidad regional. En este contexto, la Provincia de Mendoza ocupa una posición destacada por su vocación agroindustrial y la densidad de su trama productiva vinculada a los alimentos.

La creciente complejidad de la normativa alimentaria nacional e internacional, el avance de las tecnologías analíticas, los estándares de calidad e inocuidad exigidos por los mercados y la necesidad de resguardar la salud de la población configuran una demanda sostenida de técnicos universitarios con formación sólida en ciencias básicas, tecnología de alimentos, análisis bromatológico y legislación alimentaria. La ausencia de una oferta formativa de este nivel en la región sur de Mendoza constituye una oportunidad concreta para la Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria (FCAI), en concordancia con su misión y su inserción territorial.

A pesar de los avances en materia de control alimentario, la región registra déficits en la disponibilidad de técnicos especializados capaces de desempeñarse en laboratorios de control de calidad, industrias de alimentos y organismos de fiscalización. La creación de esta carrera busca revertir esa situación mediante la formación de recursos humanos pertinentes, arraigados territorialmente y preparados para contribuir a la inocuidad y la calidad de los alimentos que llegan a la mesa de los ciudadanos.

El Plan Estratégico Agroalimentario y Agroindustrial Participativo y Federal de Argentina propone una industria de alimentos inclusiva, innovadora y sustentable, alineada con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS). Este plan destaca la necesidad de formar recursos humanos especializados para una industria que es clave en la generación de divisas, empleo y bienestar social.

La evolución de los procesos productivos, el cambio tecnológico y los nuevos requerimientos del mercado laboral hacen indispensable contar con carreras técnicas de nivel superior que desarrollen competencias profesionales, éticas y ciudadanas. Las tecnicaturas universitarias constituyen una respuesta ágil, pertinente y socialmente valiosa para la formación de técnicos preparados para actuar en escenarios complejos, con capacidad de análisis, intervención y trabajo colaborativo.

VERÓNICA ELVIRA VIDELA
Secretaría Académica

Dr. Ing. ÁNGEL AUGUSTO ROGGERO
DECANO
FCAI - UNCUYO

ORDENANZA N° 003/2026

Ord. N° 59/2026 _ _ _ _

ANEXO I

-6-



2026 A 40 AÑOS DE LA RECUPERACIÓN
DEL GOBIERNO DEMOCRÁTICO
DE LA UNCUYO

ORDENANZA
DIGITAL

ANEXO I

-3-

El enfoque por competencias permite articular saberes teóricos y prácticos, integrando capacidades cognitivas, procedimentales, actitudinales y valorativas. La formación se organiza en torno a situaciones reales o simuladas de trabajo, promoviendo el aprendizaje significativo, el trabajo en equipo, el uso de tecnologías y la capacidad de adaptación a contextos diversos.

La carrera de Bromatología está diseñada para responder a esta lógica, promoviendo el desarrollo progresivo de competencias generales y específicas a través de trayectos curriculares y prácticas profesionalizantes en articulación con el entorno socioproductivo. Se trata de una propuesta formativa que habilita la empleabilidad, fomenta el arraigo local y promueve la continuidad de estudios hacia la Licenciatura en Bromatología.

La modificación del plan de estudios se alinea con los objetivos institucionales de fomentar propuestas innovadoras, pertinentes y territorialmente significativas. La formación en bromatología promueve una industria alimentaria inocua y de calidad, entendida como aquella que maximiza beneficios económicos y sociales, minimiza los riesgos para la salud de la población y se orienta por valores de responsabilidad científica, equidad de género, diálogo intercultural y participación comunitaria.

En este sentido, la carrera articula sus contenidos con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de Naciones Unidas, en especial con los vinculados al trabajo decente, la industria sostenible, la salud y bienestar, la educación de calidad, la acción por el clima y la reducción de desigualdades.

De acuerdo con estas consideraciones, la definición curricular de la carrera debe sustentarse en un modelo de formación que atienda simultáneamente varias dimensiones: la razonabilidad de la formación en ciencias y tecnologías que confluyen en el desarrollo de las competencias requeridas para la titulación de pregrado, el balance entre teoría y práctica tanto en la incorporación de habilidades, conceptos e información, como en el enfoque para la resolución de problemas no explícitos, la satisfacción de las expectativas vocacionales en el marco del desarrollo profesional, la inserción de los temas propios de cada asignatura en el paradigma técnico-productivo vigente, el desarrollo de habilidades útiles y válidas en el contexto socioeconómico actual y prospectivo.

En síntesis, el presente Diseño Curricular incluye un conjunto sistematizado de conceptos, objetivos, contenidos, serie de asignaturas, metodologías y criterios de evaluación que definen una carrera universitaria y orientan la práctica educativa. Determina la organización de los recursos pedagógicos de la institución, los procesos de enseñanza y aprendizaje y el sentido de la experiencia que esta titulación requiere. Tiene en cuenta todas las variables intervinientes en el proceso de enseñanza y aprendizaje, el perfil y los alcances del título, como así también la misión y los objetivos generales de la Universidad para formar profesionales que den respuesta a las necesidades del medio socioproductivo, pero que, a su vez, sean capaces de adecuarse a las demandas que se presenten en el futuro y, eventualmente, influir en el medio de manera proactiva y propositiva.

En función de la visión descrita, el diseño de esta titulación en la Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria UNCUIYO avanza sustancialmente hacia la formación de profesionales capaces de atender las demandas y necesidades de la sociedad en general y del mercado laboral en particular, que hoy en día están signados por nuevos paradigmas tecnoproductivos basados en el permanente y significativo avance de la tecnología.

VERÓNICA ELINA VIDELA
Secretaría Académica

Dr. Ing. ÁNGEL AUGUSTO ROGGERIO
DECANO
FCAI - UNCUIYO

ORDENANZA N° 003/2026

ANEXO I

-7-



>2026

A 40 AÑOS DE LA RECUPERACIÓN
DEL GOBIERNO DEMOCRÁTICO
DE LA UNCUYO

ORDENANZA
DIGITAL

ANEXO I

-4-

Las diversas industrias y organismos del país requieren de profesionales con compromiso y pertinencia local, con sólidas bases científicas, técnicas, tecnológicas, culturales y con arraigados valores y principios, conscientes de la importancia y significado de sus nexos con la historia y el desarrollo regional, fieles a compromisos sociales, con capacidad para identificar los problemas y oportunidades del entorno para actuar de manera responsable y competente.

En el marco de la carrera de Bromatología, la Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria considera fundamental que la formación técnica contemple una sólida base teórico-práctica orientada al análisis, control y gestión de la calidad e inocuidad de los alimentos. Esta formación integral permitirá al egresado comprender, interpretar y aplicar conocimientos clave del sector, integrando herramientas y saberes técnicos que lo habiliten para intervenir con solvencia en contextos productivos reales. La articulación entre fundamentos científicos, abordajes experimentales y prácticas de laboratorio y de campo constituye un eje central para el desarrollo de competencias orientadas al análisis de alimentos, el control bromatológico y la gestión de la inocuidad de manera rigurosa, eficiente y responsable.

Objetivos de la carrera

El Plan de Estudios de la carrera de Bromatología tiene como propósito la formación integral de técnicos y técnicas con competencias profesionales, científicas, éticas y ciudadanas para desempeñarse en el ámbito del control y la gestión de la calidad e inocuidad de los alimentos, con capacidad de intervenir en la cadena agroalimentaria desde una perspectiva rigurosa, segura y socialmente responsable.

Los objetivos específicos de la carrera son:

- Formar profesionales técnicos especializados en el análisis, control y gestión de la calidad e inocuidad de los alimentos, habilitados para desempeñarse en laboratorios, industrias alimentarias y organismos de fiscalización.
- Consolidar conocimientos científicos, tecnológicos y metodológicos vinculados a la composición, elaboración, análisis, conservación y legislación de los alimentos.
- Promover una formación multidisciplinar, integrando saberes técnicos, sociales, normativos y culturales necesarios para comprender la complejidad del sistema agroalimentario actual.
- Desarrollar competencias para el análisis, comprensión y resolución de problemas técnicos y situacionales propios del campo bromatológico, aplicando el pensamiento crítico y el juicio fundamentado.
- Fomentar habilidades de trabajo en equipo, liderazgo técnico-operativo y comunicación efectiva, indispensables para la coordinación de actividades en contextos laborales dinámicos.
- Impulsar actitudes éticas y responsables, con fuerte impronta en el respeto por la salud de la población, la protección del ambiente, el cumplimiento de la legislación y el desarrollo territorial sostenible.
- Garantizar la adquisición de competencias profesionales específicas mediante prácticas profesionalizantes integradas a lo largo de la formación, en articulación con el entorno productivo y social.

VERÓNICA ELVIRA VIDELA
Secretaría Académica

Dr. Ing. ÁNGEL AUGUSTO ROGGERO
DECANO
FCAI - UNCUYO

ORDENANZA N° 003/2026

ANEXO I

-8-



> 2026 A 40 AÑOS DE LA RECUPERACIÓN
DEL GOBIERNO DEMOCRÁTICO
DE LA UNCUYO

ORDENANZA
DIGITAL

ANEXO I

-5-

- Favorecer la empleabilidad, la continuidad formativa y la movilidad profesional, promoviendo una formación técnica universitaria de calidad, pertinente y territorialmente arraigada.

4.- TÍTULO Y PERFIL DE EGRESO

El/la Bromatólogo/a egresado/a de la FCAI será un/a profesional capacitado/a para desempeñar funciones operativas, asistenciales y de apoyo técnico en los distintos procesos de la cadena agroalimentaria, con sólidos conocimientos en análisis de alimentos, tecnología de elaboración y conservación, microbiología aplicada, legislación alimentaria y gestión de la inocuidad.

Su formación está orientada al desarrollo de competencias profesionales específicas, en articulación con competencias generales, que le permitan desempeñarse con autonomía técnica, criterio ético y compromiso con la salud pública en el ámbito bromatológico y de servicios, bajo la supervisión y responsabilidad de profesionales de grado con competencias reservadas (ej. Licenciado/a en Bromatología).

El/la egresado/a será capaz de aplicar procedimientos técnicos y normativas vigentes en contextos diversos, contribuyendo a la inocuidad y calidad de los alimentos, al cuidado del ambiente y a la protección de la salud de la población, promoviendo un desarrollo sostenible, equitativo y territorialmente arraigado.

4.1 Competencias de Egreso (CE)

4.1.1 Competencias Generales (CE-G)

Estas competencias son transversales y transferibles a múltiples contextos profesionales, sociales y educativos. Se desarrollan de manera progresiva en todas las unidades curriculares.

- CE-G1: Comunicarse de forma clara, efectiva y respetuosa en distintos lenguajes (oral, escrito, técnico y digital).
- CE-G2: Resolver problemas de forma crítica y creativa, utilizando herramientas cognitivas, tecnológicas y actitudinales.
- CE-G3: Trabajar en equipo de manera colaborativa, valorando la diversidad, el diálogo y la construcción conjunta de soluciones.
- CE-G4: Comprender y transformar los contextos sociales, productivos y culturales en los que interviene profesionalmente.
- CE-G5: Actuar con responsabilidad ética, compromiso ciudadano y respeto por el ambiente y los derechos humanos.
- CE-G6: Aprender de manera autónoma a lo largo de la vida, reconociendo la importancia de la actualización continua.

4.1.2 Competencias de Egreso Específicas (CE-E)

Las siguientes competencias específicas expresan lo que el/la egresado/a debe ser capaz de hacer al finalizar la carrera, dentro del marco técnico-operativo y de asistencia profesional propio de una tecnicatura universitaria.

VERÓNICA ELINA VIDELA
Secretaría Académica

Dr. Ing. ÁNGEL AUGUSTO ROGGERO
DECANO
FCAI - UNCUYO

ORDENANZA N° 003/2026

Ord. N° 59/2026 _ _ _ _

ANEXO I

-9-



> 2026 A 40 AÑOS DE LA RECUPERACIÓN
DEL GOBIERNO DEMOCRÁTICO
DE LA UNCUYO

ORDENANZA
DIGITAL

ANEXO I

-6-

- CE-E1. Ejecutar análisis fisicoquímicos, microbiológicos y sensoriales de alimentos aplicando metodologías oficiales y normativas vigentes, bajo supervisión profesional.
- CE-E2. Operar instrumental analítico de laboratorio bromatológico con precisión, criterio técnico y observancia de las normas de seguridad e higiene.
- CE-E3. Controlar y aplicar normas de higiene, inocuidad y buenas prácticas de manufactura en establecimientos elaboradores de alimentos, reconociendo peligros y colaborando en la implementación de medidas preventivas.
- CE-E4. Participar en actividades de control de calidad a lo largo de la cadena agroalimentaria, asistiendo en la toma de muestras, el muestreo representativo y el registro de datos.
- CE-E5. Identificar y caracterizar materias primas, insumos y productos terminados de origen animal y vegetal según parámetros de calidad, composición e inocuidad.
- CE-E6. Asistir a profesionales en tareas básicas de análisis sensorial, colaborando en la organización de paneles de evaluación y en el registro e interpretación de resultados.
- CE-E7. Colaborar en tareas de implementación y seguimiento de sistemas de gestión de inocuidad alimentaria (HACCP, BPM, BPH), realizando registros, verificaciones de rutina y reportes básicos.
- CE-E8. Interpretar y elaborar informes técnicos básicos de laboratorio y de control bromatológico, incluyendo la lectura de protocolos de análisis, registros de resultados y observaciones de campo.
- CE-E9. Participar en procesos de control normativo, organización del trabajo y gestión básica de la calidad en el sector alimentario, contribuyendo a la mejora continua y a la eficiencia operativa.

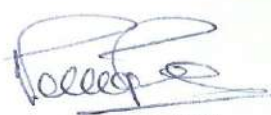
4.2 Alcances del Título

De acuerdo con la normativa nacional vigente y el carácter de pregrado de la carrera, los siguientes alcances se refieren a actividades laborales de tipo instrumental y de asistencia profesional.

Estas actividades no implican responsabilidad profesional primaria ni decisiones exclusivas, reservadas al/los título/s de grado conforme al artículo 43 de la Ley N.º 24.521.

El título habilita al/la egresado/a para:

1. Ejecutar análisis fisicoquímicos, microbiológicos y sensoriales de materias primas alimenticias, insumos, productos semielaborados y elaborados en laboratorios de control de calidad, aplicando métodos oficiales reconocidos.
2. Participar en el control de calidad e inocuidad de materias primas y productos alimentarios, colaborando en el muestreo, registro de datos y seguimiento de parámetros técnicos en establecimientos elaboradores.
3. Colaborar en la implementación y el seguimiento de sistemas de gestión de inocuidad alimentaria y programas de saneamiento en establecimientos elaboradores e instituciones de Salud Pública.


VERÓNICA ELINA VIDELA
Secretaría Académica

ORDENANZA N° 003/2026


Dr. Ing. ÁNGEL AUGUSTO ROGGERO
DECANO
FGAI - UNCUYO



ANEXO I

-10-



> 2026 A 40 AÑOS DE LA RECUPERACIÓN
DEL GOBIERNO DEMOCRÁTICO
DE LA UNCUYO

ORDENANZA
DIGITAL

ANEXO I

-7-

4. Inspeccionar establecimientos elaboradores y comercializadores de alimentos, efectuando tareas de relevamiento, recolección de datos y registro de observaciones en el marco de las campañas de fiscalización y en coordinación con profesionales habilitados.
5. Participar en acciones de capacitación a manipuladores de alimentos y consumidores en materia de higiene, inocuidad y buenas prácticas de manufactura.
6. Participar en la evaluación de la calidad físico-química y microbiológica de agua potable y contribuir al monitoreo de residuos industriales líquidos y sólidos en el marco del control bromatológico.
7. Interpretar y elaborar informes técnicos operativos básicos de laboratorio y de control bromatológico, incluyendo protocolos de análisis, registros de producción e informes de control de calidad.
8. Utilizar software y tecnologías aplicadas al laboratorio bromatológico y a la gestión de la calidad como planillas de cálculo, bases de datos de control analítico y herramientas digitales de registro y trazabilidad.

5.- ESTRUCTURA CURRICULAR

De acuerdo con la Ordenanza N° 075/2016-CS de la Universidad Nacional de Cuyo, y en cumplimiento de los lineamientos vigentes a nivel nacional (Ley de Educación Superior N° 24.521, resoluciones del CIN, CFE y otros organismos), la definición de los espacios curriculares en el plan de estudios de Bromatología se realiza bajo un enfoque curricular basado en competencias y con inclusión de créditos académicos.

Los principales criterios asumidos en el diseño del plan de estudios son los siguientes:

- Enfoque por competencias, priorizando saberes integrados, contextualizados y aplicables.
- Incorporación del crédito académico como unidad de medida del trabajo del estudiante.
- Uso de entornos virtuales de aprendizaje en el desarrollo de los espacios curriculares.
- Inclusión de prácticas socioeducativas y prácticas de actividad física saludable como ejes de innovación para la formación integral de manera transversal.
- Incorporación obligatoria de una lengua extranjera (Inglés Técnico).

La distribución curricular y la propuesta de enseñanza presentada a continuación toma en consideración las competencias enunciadas en el perfil del título y los logros de aprendizaje especificados para cada espacio curricular.

A partir de las ordenanzas 75/2016-C.S. modificada por la ordenanza 83/2021-C.S. y para dar cumplimiento a los requisitos que la misma establece, se cumple con la inclusión de contenidos referidos a **virtualidad-TIC**, las **prácticas socioeducativas** y las **prácticas de actividad física saludable** como contenidos transversales en distintos espacios curriculares mediante acto administrativo dictado por la Unidad Académica anualmente.

En este sentido se trabajará mediante los siguientes descriptores buscando alcanzar los resultados del aprendizaje de modo transversal:

VERÓNICA ELVIRA VIDELA
Secretaría Académica

ORDENANZA N° 003/2026

Dr. Ing. ÁNGEL AUGUSTO ROGGERIO
DECANO
FCAI - UNCUYO

ANEXO I

-11-



2026 A 40 AÑOS DE LA RECUPERACIÓN
DEL GOBIERNO DEMOCRÁTICO
DE LA UNCUYO

ORDENANZA
DIGITAL

ANEXO I

-8-

- Las Prácticas Socioeducativas se constituyen como una estrategia formativa que promueve la vinculación activa del estudiantado con organizaciones del entorno territorial. Estas prácticas fomentan el diálogo entre saberes académicos y comunitarios, el aprendizaje situado y la construcción de ciudadanía crítica, desarrollando competencias relacionadas con el compromiso social, la empatía, la cooperación interdisciplinaria y el abordaje de problemáticas sociales en contextos reales.
- Del mismo modo, la incorporación de espacios vinculados a las Prácticas de Actividad Física Saludable busca garantizar el desarrollo integral del estudiante, promoviendo la adquisición de hábitos y destrezas motrices que fortalezcan su bienestar físico, emocional y social. Estos contenidos transversales contribuyen a consolidar estilos de vida saludables y a potenciar habilidades interpersonales, en coherencia con una formación técnica que también contemple la salud y la calidad de vida como dimensiones clave del desempeño profesional.
- Por último, el espacio de Virtualidad y TIC apunta al desarrollo de competencias digitales esenciales para el desempeño profesional en el siglo XXI. La alfabetización digital, la gestión de la información técnica, la colaboración en red y el uso de plataformas tecnológicas aplicadas al contexto productivo alimentario son aspectos fundamentales que se abordan con un enfoque transversal, tanto para fortalecer el aprendizaje autónomo como para integrar herramientas digitales al trabajo técnico cotidiano.

5.1 Ciclos y Bloques de Conocimiento

Siguiendo los lineamientos de la Ord. N° 7/16-CS de la UNCuyo, la estructura curricular contempla tres grandes ciclos que articulan progresivamente la formación del/la estudiante hasta alcanzar el perfil de egreso propuesto.

Las Prácticas Socioeducativas y de Actividad Física Saludable, así como los contenidos de Virtualidad y TIC, exigidos por las Ords. N° 75/2016-CS y N° 83/21-CS, se incorporan transversalmente como descriptores en los espacios curriculares pertinentes, sin constituir unidades curriculares independientes.

Ciclo 1 — General Básico

Comprende los saberes fundantes que garantizan la sólida formación conceptual para el sustento de las disciplinas específicas: Bromatología y Sociedad, Matemática, Química General e Inorgánica, Física, Inglés, Química Orgánica y Biológica y Materias Primas Alimentarias

Ciclo 2 — Orientado

Formación disciplinar básica: Química Analítica, Estadística, Bioquímica de los Alimentos, Microbiología General, Microbiología de los Alimentos.

Formación disciplinar especializada: Análisis Instrumental, Tecnología de Alimentos de Origen Animal, Análisis de los Alimentos I, Tecnología de Alimentos de Origen Vegetal, Saneamiento y Seguridad Industrial.

VERÓNICA ELINA VIDELA
Secretaría Académica

Dr. Ing. ÁNGEL AUGUSTO ROGGERO
DECANO
FOAI - UNCUYO

ORDENANZA N° 003/2026

Ord. N° 59/2026 _ _ _ _

ANEXO I

-12-



2026 A 40 AÑOS DE LA RECUPERACIÓN
DEL GOBIERNO DEMOCRÁTICO
DE LA UNCUYO

ORDENANZA
DIGITAL

ANEXO I

-9-

Formación disciplinar integrada: Legislación Alimentaria, Análisis de los Alimentos II.

Ciclo 3 — Profesional

La Práctica Profesionalizante (3° año, 6° sem., 75 hs IP) constituye el espacio de síntesis e integración de las competencias desarrolladas en articulación con el entorno socio-productivo e institucional del territorio.

5.2 Sistema de Créditos

El crédito académico es una unidad que expresa el tiempo estimado que un estudiante necesita para el logro de las competencias prescritas en el plan de estudios. El sistema de créditos da cuenta del esfuerzo académico realizado por el estudiante para el logro de un conjunto definido de competencias, en un período de tiempo determinado y razonable, se constituye en un mecanismo de evaluación de calidad y transformación de los criterios pedagógicos y curriculares, que propicia y facilita la transferencia estudiantil y la cooperación interinstitucional. Además, al tener en cuenta el tiempo real que los estudiantes deben dedicar a cada espacio curricular, evita las prolongaciones innecesarias en las titulaciones.

La asignación de créditos académicos se basa en una equivalencia de 1 crédito por cada 25 horas de trabajo total del estudiante. La estimación de las horas de trabajo autónomo se ha realizado aplicando coeficientes crecientes según la complejidad de los espacios curriculares: 0,5 – 1,0 – 1,5 – 2,0.

La asignación del coeficiente a cada espacio curricular del presente plan de estudios se fundamenta en tres dimensiones de análisis articuladas entre sí:

I. Naturaleza y densidad de la formación práctica

La Bromatología constituye una disciplina que exige una formación práctica de alta intensidad. Los espacios curriculares que concentran la mayor parte de esa carga práctica: trabajo continuo en laboratorio con equipamiento de análisis instrumental, procedimientos analíticos normalizados, manejo de muestras alimentarias reales, identificación y cuantificación de microorganismos y procesos tecnológicos de elaboración, presentan una demanda de trabajo autónomo cualitativamente distinta a la de las materias de carácter teórico. Esta diferencia no se refleja únicamente en las horas de interacción pedagógica, sino fundamentalmente en el tiempo de preparación, ejecución, registro, análisis e interpretación de resultados que el/la estudiante debe invertir de manera autónoma para acreditar los aprendizajes comprometidos. Esa mayor densidad práctica justifica la asignación de un coeficiente superior.

VERÓNICA ELINA VIDELA
Secretaría Académica

Dr. Ing. ÁNGEL AUGUSTO ROGGERO
DECANO
FCAI - UNCUYO

ORDENANZA N° 003/2026

ANEXO I

-13-



2026 A 10 AÑOS DE LA RECUPERACIÓN
DEL GOBIERNO DEMOCRÁTICO
DE LA UNICUYO

ORDENANZA
DIGITAL

ANEXO I

-10-

II. Nivel de integración de saberes y posición en la trayectoria formativa

La complejidad de un espacio curricular también está determinada por su ubicación en el recorrido formativo y por el grado de integración que exige respecto de los saberes construidos en etapas previas. Los espacios del ciclo especializado, ubicados en los semestres finales de la carrera, demandan la síntesis y aplicación de conocimientos adquiridos en el ciclo básico y en los primeros semestres del ciclo técnico, operando sobre ellos en situaciones de mayor complejidad y con creciente autonomía. La Práctica Profesionalizante, en particular, constituye el espacio de convergencia de todas las competencias del plan: articula el saber teórico con la intervención en contextos reales de la cadena alimentaria y exige del/la estudiante la movilización integrada de conocimientos, habilidades y criterios técnicos adquiridos a lo largo de toda la trayectoria. Esta naturaleza integradora y su ubicación terminal en el plan justifican la asignación del coeficiente más alto.

III. Tipo de trabajo autónomo requerido

No todo trabajo autónomo es equivalente en su exigencia ni en su impacto sobre el aprendizaje. Existe una diferencia sustantiva entre el trabajo autónomo de naturaleza *reflexivo-lectiva*, propio de materias teóricas, donde el/la estudiante lee, sistematiza y comprende, y el trabajo autónomo de naturaleza *instrumental-aplicada*, propio de las materias técnico-especializadas, donde el/la estudiante debe además procesar datos experimentales, redactar informes técnicos con formato normalizado, dominar protocolos analíticos y desarrollar criterio para la interpretación de resultados en el marco del control de calidad alimentaria. Este segundo tipo de trabajo autónomo implica una densidad cognitiva y procedimental mayor, que el coeficiente pondera de manera diferenciada. A su vez, los espacios de formación general cuyo trabajo autónomo es predominantemente lectivo y reflexivo reciben un coeficiente reducido (0,5), no como devaluación de su función formativa, sino como reconocimiento de que la naturaleza de ese esfuerzo es cualitativamente distinta al que demandan los espacios técnico-especializados.

La carrera otorga un total de 121 créditos, correspondientes a las 3025 horas de trabajo total del estudiante, conforme Ords. N° 7 y 75/2016-CS, mod. por Ord. N° 83/21-CS) y del Sistema Argentino de Créditos Académicos Universitarios (SACAU — RM N° 2598/2023).

5.3 Distribución Curricular

La distribución curricular y la propuesta de enseñanza presentada a continuación toma en consideración las competencias enunciadas en el perfil del título y los logros de aprendizaje especificados para cada espacio curricular.

VERÓNICA ELINA VIDELA
Secretaría Académica

ORDENANZA N° 003/2026

Dr. Ing. ÁNGEL AUGUSTO ROGGERIO
DECANO
FCAI - UNICUYO

Ord. N° 59/2026 _ _ _ _

ANEXO I

-14-



2026 A 10 AÑOS DE LA RECUPERACIÓN DEL GOBIERNO DEMOCRÁTICO DE LA UNICUYO

ORDENANZA DIGITAL

ANEXO I

-11-

En relación al tiempo requerido al estudiante se contempla: el cumplimiento de actividades académicas presenciales y no presenciales, la cantidad de semanas destinadas al cursado, el estudio independiente, el tiempo de preparación de exámenes y el número de semanas de exámenes. El total de todo lo mencionado establece la duración estimada en créditos.

Referencias: HS IP = Horas de Interacción Pedagógica | HS TA = Horas de Trabajo Autónomo del Estudiante | HS Tot. = Horas Totales | Cte. = Carácter (Obl = Obligatorio) | Cuat. = Cuatrimestral | FG = Formación General | CB = Ciencias Básicas | CA = Ciencias Aplicadas | FTE = Formación Técnica Especializada | PP = Práctica Profesionalizante

Año / Sem.	Espacio Curricular	Área	Formato	Cte.	HS IP	HS TA	HS Tot.	Créd.	Coef.
1º AÑO									
1º año / 1º sem	Bromatología y Sociedad	FG	Teórica	Obl	50	25	75	3	0,5
1º año / 1º sem	Matemática	CB	Teórico-Aplicado	Obl	50	25	75	3	0,5
1º año / 1º sem	Química General e Inorgánica	CB	Teórico-Aplicado	Obl	100	100	200	8	1,0
1º año / 1º sem	Física	CB	Teórico-Aplicado	Obl	75	75	150	6	1,0
1º año / 2º sem	Inglés	FG	Teórica	Obl	50	25	75	3	0,5
1º año / 2º sem	Química Orgánica y Biológica	CB	Teórico-Aplicado	Obl	100	100	200	8	1,0
1º año / 2º sem	Materias Primas Alimentarias	CA	Teórico-Aplicado	Obl	75	75	150	6	1,0
2º AÑO									
2º año / 3º sem	Química Analítica	CB	Teórico-Aplicado	Obl	100	100	200	8	1,0
2º año / 3º sem	Bioquímica de los Alimentos	CB	Teórico-Aplicado	Obl	75	75	150	6	1,0
2º año / 3º sem	Microbiología General	CB	Teórico-Aplicado	Obl	100	100	200	8	1,0
2º año / 4º sem	Estadística	CB	Teórico-Aplicado	Obl	50	25	75	3	0,5
2º año / 4º sem	Análisis Instrumental	FTE	Teórico-Aplicado	Obl	75	75	150	6	1,0
2º año / 4º sem	Tecnología de Alimentos de Origen Animal	FTE	Teórico-Aplicado	Obl	75	75	150	6	1,0
2º año / 4º sem	Microbiología de los Alimentos	FTE	Teórico-Aplicado	Obl	75	75	150	6	1,0
3º AÑO									
3º año / 5º sem	Análisis de los Alimentos I	FTE	Teórico-Aplicado	Obl	75	75	150	6	1,0

ORDENANZA N° 003/2026

VERÓNICA ELINA VIDELA
Secretaría Académica

Dr. Ing. ÁNGEL AUGUSTO ROGGERO
DECANO
FCAI - UNICUYO

Ord. N° 59/2026 _ _ _ _

ANEXO I**-15-**

> 2026 A 10 AÑOS DE LA RECUPERACIÓN
DEL COGOBIERNO DEMOCRÁTICO
DE LA UNCUYO

ORDENANZA
DIGITAL

ANEXO I**-12-**

3° año / 5° sem	Tecnología de Alimentos de Origen Vegetal	FTE	Teórico-Aplicado	Obl	75	75	150	6	1,0
3° año / 5° sem	Saneamiento y Seguridad Industrial	FTE	Teórico-Aplicado	Obl	75	75	150	6	1,0
3° año / 6° sem	Legislación Alimentaria	FTE	Teórica-Aplicado	Obl	50	50	100	4	1,0
3° año / 6° sem	Análisis de los Alimentos II	FTE	Teórico-Aplicado	Obl	100	150	250	10	1,5
3° año / 6° sem	Práctica Profesionalizante	PP	Práctica	Obl	75	150	225	9	2,0
TOTALES					1500	1525	3025	121	

5.4 Sistema de Correlatividades

El sistema de correlatividades para Bromatología se establecerá mediante una reglamentación específica aprobada por el Consejo Directivo de la Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria de la Universidad Nacional de Cuyo.

Dicho sistema será definido en función de criterios pedagógicos, disciplinares y organizativos, y estará orientado a asegurar la apropiación progresiva y coherente de los saberes a lo largo del trayecto formativo. Considerará las competencias, los saberes previos requeridos y la integración horizontal y vertical entre las unidades curriculares.

El diseño de correlatividades buscará promover trayectorias formativas flexibles, evitando obstáculos innecesarios a la permanencia y egreso de los/as estudiantes. Al mismo tiempo, garantizará la solidez académica de la formación profesional, estableciendo vínculos claros entre los espacios curriculares y los niveles de complejidad cognitiva involucrados.

Cualquier modificación futura en la disposición de las correlatividades se implementará mediante resolución del Consejo Directivo, respetando los principios de transparencia, gradualidad, pertinencia académica y respeto por los derechos de los/as estudiantes.

5.5 Alcances de los Espacios Curriculares

La presente tabla sistematiza los Resultados de Aprendizaje y los Contenidos Mínimos de cada espacio curricular de Bromatología, elaborados bajo el enfoque de diseño curricular por competencias. Los contenidos se encuentran intencionalmente circunscriptos a los resultados esperados, priorizando principios generales, fundamentos básicos e introducciones disciplinarias propias de una formación técnica universitaria de pregrado orientada al hacer profesional y a la vinculación con contextos productivos concretos.

VERÓNICA ELINA VIDELA
Secretaría Académica

Dr. Ing. ÁNGEL AUGUSTO ROGGERO
DECANO
FCAI - UNCUYO

ORDENANZA N° 003/2026

Ord. N° 59/2026 _ _ _ _

ANEXO I

-16-



>2026

A 40 AÑOS DE LA RECUPERACIÓN
DEL GOBIERNO DEMOCRÁTICO
DE LA UNCUYOORDENANZA
DIGITAL

ANEXO I

-13-

Espacio Curricular	Resultados de Aprendizaje	Contenidos Mínimos
Bromatología y Sociedad	Reconocer el rol de la bromatología en el sistema agroalimentario y en la salud pública, identificando los principales actores institucionales del control alimentario.	Definición e historia de la bromatología. Cadena agroalimentaria: etapas y actores. El/la técnico/a bromatólogo/a como agente de salud pública. Sistemas alimentarios regionales. Marco institucional: ANMAT, SENASA, bromatología municipal. Mendoza y su industria alimentaria. [Descriptor - actividad física y salud como dimensión de alimentación y bienestar.]
Matemática	Aplicar herramientas del cálculo diferencial y del álgebra para resolver problemas cuantitativos en contextos bromatológicos.	Funciones reales. Nociones fundamentales de cálculo diferencial y de álgebra lineal. Aplicaciones a problemas del ámbito bromatológico.
Química General e Inorgánica	Interpretar los fundamentos fisicoquímicos que rigen la composición y el comportamiento de los componentes de los alimentos.	Estructura atómica. Enlace químico. Estudio de la Tabla Periódica, propiedades y comportamiento. Gases, líquidos y sólidos. Soluciones y concentraciones. Equilibrio químico. Electroquímica básica. Cinética química. Calor y termodinámica aplicada a sistemas alimentarios. Compuestos de Coordinación.
Física	Aplicar principios fundamentales de la física para comprender procesos de instrumentación bromatológica y operaciones industriales en la industria alimentaria.	Análisis dimensional y sistemas de unidades. Hidrostática e hidrodinámica: principios y aplicaciones a procesos alimentarios. Calorimetría y transferencia de calor: conducción, convección y radiación aplicadas a conservación y procesamiento de alimentos. Nociones básicas de electricidad, magnetismo y electromagnetismo: fundamentos para la comprensión de equipos analíticos e industriales. Óptica geométrica: principios de refracción y reflexión aplicados a instrumentos bromatológicos (refractómetros, espectrofotómetros). Aplicaciones a la instrumentación bromatológica.
Inglés	Leer e interpretar bibliografía científica, normativa técnica y manuales de instrumentos en idioma inglés.	Lectura y comprensión de textos técnicos y científicos. Vocabulario específico del campo bromatológico. Interpretación de normas, protocolos y fichas de seguridad en inglés. Estrategias de búsqueda de información técnica en bases de datos internacionales.
Química Orgánica y Biológica	Identificar compuestos orgánicos en alimentos, relacionar su estructura, reactividad y función.	Las sustancias orgánicas. Grupos funcionales: hidrocarburos, derivados oxigenados y nitrogenados. Nomenclatura y propiedades. Isomería. Biomoléculas: carbohidratos, proteínas, lípidos, ácidos nucleicos. Metabolismo. Compuestos orgánicos naturales y sintéticos de interés en los alimentos.
Bioquímica de los Alimentos	Relacionar la composición bioquímica de los alimentos con sus propiedades nutritivas, tecnológicas y sensoriales, comprendiendo las reacciones que ocurren en su procesamiento y conservación para predecir y controlar posibles cambios.	Agua y actividad acuosa. Enzimas y principios de catálisis enzimática. Bases de metabolismo y bioenergética. Alimentos proteicos. Alimentos ricos en carbohidratos. Alimentos grasos. Alimentos ricos en micronutrientes y fibras. Nociones de otras reacciones bioquímicas de importancia en alimentos: oscurecimiento y oxidación lipídica.
Materias Primas Alimentarias	Identificar y caracterizar las principales materias primas de origen animal y vegetal, reconociendo su composición y propiedades para el análisis bromatológico.	Clasificación de materias primas alimentarias. Cereales y oleaginosas. Frutas y hortalizas. Carnes y productos pesqueros. Leche y derivados. Huevos. Miel. Especies y condimentos. Residuos contaminantes de materias primas. Zoonosis de transmisión alimentaria.
Química Analítica	Aplicar técnicas de análisis cuantitativo y cualitativo para el control de calidad de alimentos, con criterios de precisión y exactitud analítica.	Equilibrios en solución acuosa. Introducción al equilibrio en solución: pH, buffer y solubilidad. Bases del Método gravimétrico. Métodos volumétricos: ácido base, de precipitación, Complejación y redox. Buenas Prácticas de Laboratorio (BPL).

VERÓNICA ELINA VIDELA
Secretaría AcadémicaDr. Ing. ANGEL AUGUSTO ROGGIERO
DECANO
FCAI - UNCUYO

ORDENANZA N° 003/2026

Ord. N° 59/2026 _ _ _ _

ANEXO I

-17-



>2026

A 40 AÑOS DE LA RECUPERACIÓN
DEL GOBIERNO DEMOCRÁTICO
DE LA UNCUYO

ORDENANZA
DIGITAL

ANEXO I

-14-

Espacio Curricular	Resultados de Aprendizaje	Contenidos Mínimos
Estadística	Aplicar métodos estadísticos para el análisis, interpretación y validación de datos en el control bromatológico.	Estadística descriptiva: medidas de tendencia central y dispersión. Probabilidad y distribuciones. Inferencia estadística: pruebas de hipótesis, intervalos de confianza. Correlación y regresión lineal. Control estadístico de procesos. Aplicaciones al análisis de datos bromatológicos y validación de métodos analíticos.
Microbiología General	Comprender y aplicar los fundamentos teóricos y prácticos de la microbiología general. Identificar y caracterizar los distintos grupos de microorganismos según su estructura y metabolismo. Ejecutar e interpretar técnicas básicas de laboratorio.	Células procariotas y eucariotas. Morfología y clasificación microbiana. Virus. Nutrición y crecimiento microbiano; factores ambientales que lo afectan. Nociones de genética microbiana básica y principios de biología molecular aplicada a microorganismos. Fermentaciones y microorganismos de interés en los procesos industriales. Control microbiológico de agua (NMP). Reacciones antígenos-anticuerpos. Técnicas básicas de cultivo, aislamiento, recuento e identificación. Buenas Prácticas de Laboratorio.
Microbiología de los Alimentos	Aplicar muestreo, métodos de análisis y control microbiológicos para evaluar la inocuidad y conservación de alimentos, interpretando resultados y diseñando estrategias de control y prevención de ETA, según normativa vigente.	Microorganismos de interés en los alimentos. Enfermedades de origen alimentario (ETA): infecciones, toxoinfecciones e intoxicaciones microbianas. Control microbiológico y muestreo de alimentos. Fundamentos de métodos de conservación y su relación con la microbiología del alimento. Fundamentos de gestión de inocuidad alimentaria.
Análisis Instrumental	Operar y seleccionar técnicas instrumentales para el análisis fisicoquímico de alimentos, garantizando la calidad y trazabilidad de los resultados.	Métodos potenciométricos y conductimétricos. Métodos ópticos: espectroscópicos y no espectroscópicos. Introducción a la cromatografía gaseosa y líquida. Elementos de calibración y mantenimiento de instrumentos.
Tecnología de Alimentos de Origen Animal	Interpretar y aplicar fundamentos tecnológicos, bromatológicos y normativos vinculados con la elaboración, conservación y control de calidad de alimentos de origen animal.	Tecnología de carnes rojas, carnes blancas, huevos, leche, productos lácteos y pesqueros. Faena, desposte, inspección sanitaria, conservación frigorífica y aprovechamiento de subproductos. Elaboración de empaquetados, salazones, embutidos, conservas cárnicas, ovoproductos, leches de consumo, productos fermentados, quesos, manteca, dulce de leche, helados, leche en polvo, semiconservas y conservas de pescado. Alteraciones, deterioros, defectos, inocuidad, control de calidad y normativa vigente aplicable a alimentos de origen animal. [Descriptor — Prácticas Socioeducativas: vinculación con organizaciones del entorno territorial e identificación de problemáticas alimentarias de la comunidad.]
Análisis de los Alimentos I	Aplicar técnicas de muestreo y métodos analíticos básicos para el análisis de alimentos, expresando e interpretando correctamente los resultados en el marco del control bromatológico.	Muestreo de alimentos: tipos, protocolos y planes de muestreo según el CAA. Introducción al laboratorio de análisis de alimentos y a la calidad. Expresión e interpretación de resultados: cifras significativas, incertidumbre, límite de detección y cuantificación. Validación de métodos analíticos: exactitud, precisión, linealidad, robustez. Principios de extracción, destilación y métodos instrumentales aplicados al análisis de alimentos. Introducción al análisis sensorial: bases fisiológicas de la percepción, atributos sensoriales de los alimentos, tipos de paneles y pruebas sensoriales básicas, aplicaciones en el control de calidad bromatológico. Introducción al análisis de residuos y contaminantes.
Tecnología de Alimentos de Origen Vegetal	Analizar los procesos tecnológicos de elaboración, conservación y control de calidad de alimentos de origen vegetal.	Tecnología de frutas y hortalizas: conservas, congelados, deshidratados. Tecnología de cereales y derivados: harinas, panificados, pastas. Aceites y grasas vegetales. Azúcares y derivados. Bebidas no alcohólicas y jugos. Vinos y mostos. Evaluación de calidad y normativa CAA específica. Buenas

VERÓNICA ELINA VIDELA
Secretaría Académica

Dr. Ing. ANGEL AUGUSTO ROGGIERO
DECANO
FCAI - UNCUYO

ORDENANZA N° 003/2026

Ord. N° 59/2026 _ _ _ _

ANEXO I

-18-



>2026

A 40 AÑOS DE LA RECUPERACIÓN
DEL GOBIERNO DEMOCRÁTICO
DE LA UNCUYO

ORDENANZA
DIGITAL

ANEXO I

-15-

Espacio Curricular	Resultados de Aprendizaje	Contenidos Mínimos
		Prácticas de Manufactura (BPM). Principios del sistema HACCP: identificación de peligros y puntos críticos de control. [Descriptor — Prácticas Socioeducativas: vinculación con organizaciones del entorno territorial e identificación de problemáticas alimentarias de la comunidad.]
Saneamiento y Seguridad Industrial	Identificar y aplicar procedimientos básicos de saneamiento e higiene en establecimientos elaboradores de alimentos.	Diseño higiénico en locales, equipos y utensilios. Materiales aptos para estar en contacto con alimentos. Evaluación de la calidad del agua para uso industrial. Saneamiento de locales y equipos. Programas de saneamiento. Fundamentos del tratamiento y análisis de efluentes. Principios de seguridad en la industria alimentaria.
Legislación Alimentaria	Interpretar y aplicar el marco normativo nacional e internacional que regula los alimentos y la actividad bromatológica.	Código Alimentario Argentino (CAA): estructura, capítulos y actualización. Normativa MERCOSUR alimentaria. Organismos de control: ANMAT, SENASA, bromatologías municipales y provinciales. Rotulado de alimentos. Aditivos permitidos. Normativas de habilitación de establecimientos elaboradores. Defensa del consumidor. Codex Alimentarius. [Descriptor — Prácticas Socioeducativas: vinculación con organismos de control bromatológico municipal]
Análisis de los Alimentos II	Realizar análisis específicos de genuinidad, composición nutricional y control de rutina de los principales grupos de alimentos, interpretando los resultados conforme al CAA.	Genuinidad y calidad de alimentos. Toma de muestras. Composición proximal: determinación de humedad, cenizas, proteínas, lípidos, hidratos de carbono. Micronutrientes. Aditivos: identificación y cuantificación. Análisis específicos para diferentes grupos de alimentos según su origen. Bebidas hidricas, alcohólicas fermentadas y destiladas. Vinagre y derivados. Alimentos dietéticos y funcionales. Residuos y contaminantes. Interpretación de resultados en el marco normativo del CAA.
Práctica Profesionalizante	Integrar y aplicar las competencias desarrolladas a lo largo de la carrera en contextos laborales reales del campo bromatológico, actuando con criterio técnico y ético.	Práctica supervisada en establecimientos elaboradores de alimentos, laboratorios de análisis bromatológico, organismos de fiscalización oficial (bromatologías municipales, SENASA, ANMAT) o servicios de salud. Aplicación de normas de calidad e inocuidad en contextos reales. Elaboración de informe final integrador con análisis de aspectos técnicos, normativos y éticos de la intervención profesional. [Descriptor — Prácticas Socioeducativas: vinculación con la comunidad y el territorio desde el control alimentario como acción de salud pública y ciudadanía activa.]

6.- PROPUESTA DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE

Responde a los lineamientos pedagógicos-didácticos del Enfoque basado en competencias, donde las prácticas educativas se orientan hacia una formación que permita integrar saberes del ámbito de los conocimientos, habilidades, destrezas, actitudes y valores; establecer relaciones interdisciplinarias, resolver situaciones problemáticas, producir y comunicar conocimientos, con creatividad, calidad, eficiencia y productividad.

Esta propuesta forma personas para que sean perseverantes, responsables, flexibles, independientes, que tengan iniciativa y motivación intrínseca, entre otras actitudes. Se promueve el diseño, implementación y evaluación de estrategias didácticas combinadas, que permitan respetar las capacidades a desarrollar, el momento del aprendizaje de las y los estudiantes y sus características, la naturaleza y formato de espacios curriculares.

VERÓNICA ELVIRA VIDELA
Secretaría Académica

Dr. Ing. ÁNGEL AUGUSTO RUGGIERO
DECANO
FCAI - UNCUYO

ORDENANZA N° 003/2026

Ord. N° 59/2026 _ _ _ _

ANEXO I

-19-



>2026 A 40 AÑOS DE LA RECUPERACIÓN
DEL GOBIERNO DEMOCRÁTICO
DE LA UNCUYO

ORDENANZA
DIGITAL

ANEXO I

-16-

En los espacios curriculares teóricos y teórico-prácticos, las actividades de enseñanza-aprendizaje se orientarán fundamentalmente hacia la elaboración y procesamiento del conocimiento a partir de situaciones de aprendizaje significativo: lecturas críticas, rastreos temático-bibliográficos, revisión de modelos teóricos, análisis de textos desde distintos enfoques, prácticas de investigación científica, exposiciones, coloquios, interrogatorios dirigidos, producción de diversos textos académicos, etc.

En los talleres y trabajos por proyecto, concebidos como una modalidad de "aprender haciendo" en la que los conocimientos y destrezas se adquieren en la práctica concreta, las actividades se desarrollarán con metodologías participativas que permitan la utilización de múltiples técnicas: estudios de casos, resolución de problemas, formulación de proyectos, simulación y laboratorio de experiencias.

Un particular interés se centra en los entornos virtuales de enseñanza-aprendizaje como un medio actual y accesible, que facilita no solo la administración, distribución, reservorio, procesamiento y comprensión de la información, sino también la interacción entre los distintos actores, recursos y herramientas.

La integración de la teoría y la práctica será permanente. En todo momento se garantizará el respeto por las diferencias.

La práctica de laboratorio, Planta Piloto y de Campo se afirman como estrategias didácticas que fortalecen diversas habilidades científicas en los y las estudiantes, tales como el manejo apropiado de los materiales, la toma de datos teóricos y prácticos, la construcción y el desarrollo de prácticas y la formulación correcta de hipótesis, problemas y conclusiones basadas en los saberes, que involucra aplicación de normas de seguridad e higiene bajo un paradigma de sostenibilidad.

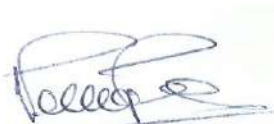
7.- PROPUESTA DE EVALUACIÓN DE APRENDIZAJES

La evaluación de aprendizajes que se desarrolle en los espacios curriculares se regirá por las normas y pautas que se establezcan en la UNCUIYO. A partir de los principios didácticos de la evaluación como una estrategia más de aprendizaje y como herramienta para el perfeccionamiento continuo del proceso educativo, se implementarán instancias de evaluación diversas mediante instrumentos variados que respondan al formato del espacio curricular y que aseguran la formación en competencias que propicien la autonomía de los y las estudiantes.

Las estrategias de evaluación desde su función formativa deberán garantizar una evaluación significativa del desarrollo de las competencias en relación con las diferentes intervenciones didácticas.

Propuesta de evaluación de la carrera

La Comisión de Seguimiento, Evaluación y Adecuación Curricular como órgano colegiado asesor de Secretaría Académica, deberá propender a que la carrera posea un desarrollo académico coherente y actualizado, en un ámbito de discusión y articulación de las propuestas de docentes, estudiantes y graduados.



VERÓNICA ELVIRA VIDELA
Secretaría Académica

ORDENANZA N° 003/2026



Dr. Ing. ÁNGEL AUGUSTO ROGGERO
DECANO
FCAI - UNCUIYO



ANEXO I

-20-



>2026

A 40 AÑOS DE LA RECUPERACIÓN
DEL GOBIERNO DEMOCRÁTICO
DE LA CUYO

ORDENANZA
DIGITAL

ANEXO I

-17-

8.- ASPECTOS VINCULADOS AL DESARROLLO DE LA CARRERA

Los/las formadores de la carrera participarán en todas las instancias de actualización y perfeccionamiento docente institucional. Esto asegurará la calidad del programa de formación que aquí se presenta.

Para lograr los objetivos de la carrera se asegurará la conformación de una masa crítica de docentes que sean investigadores formados y activos, así como la instalación de laboratorios de docencia e investigación equipados. Se promueve la presentación de Proyectos de Investigación y Desarrollo multidisciplinarios que involucren más de una unidad académica y que apunten a la formación de recursos humanos a través de los Seminarios de Investigación y Desarrollo Tecnológico, además de pasantías. En este sentido es importante destacar que el plantel docente de la FACULTAD DE CIENCIAS APLICADAS A LA INDUSTRIA participará además en actividades de extensión y vinculación.

Los docentes, profesores y auxiliares de la carrera son seleccionados por concurso, de acuerdo con la normativa vigente en la Universidad y en la Facultad. El presupuesto ordinario de la Facultad cubre la totalidad de la planta docente.

9. MATRIZ DE TRIBUTACIÓN DE COMPETENCIAS

La siguiente matriz de tributación refleja de manera integral la articulación entre los espacios curriculares del plan de estudios de Bromatología y las competencias de egreso generales (CE-G) y específicas (CE-E). Se expresa el nivel de logro estimado esperado al momento de acreditar cada espacio. La matriz expresa el nivel de logro estimado (I: Inicial | M: Medio | A: Avanzado | —: sin tributación directa) esperado al momento de acreditar cada espacio curricular para cada competencia de egreso. Los niveles reflejan una progresión acumulativa: las competencias iniciadas en los primeros años se profundizan y consolidan a lo largo del trayecto formativo, alcanzando el nivel Avanzado principalmente en los espacios del 3º año y en la Práctica Profesionalizante.

Leyenda de Niveles de Logro

I	Inicial: introduce y reconoce la competencia.	M	Medio: desarrolla y aplica la competencia.	A	Avanzado: integra y consolida la competencia.
—	Sin tributación directa: el espacio no contribuye de forma específica a esa competencia.				

Espacio Curricular	Año/Sem.	COMPETENCIAS GENERALES						COMPETENCIAS ESPECÍFICAS							
		G1	G2	G3	G4	G5	G6	E1	E2	E3	E4	E5	E6	E7	E8
I AÑO															
Bromatología y Sociedad	1º/1º	I	I	I	M	M	I	—	—	—	I	I	—	—	I
Matemática	1º/1º	—	M	—	—	—	I	—	—	—	—	—	—	—	—
Química General e Inorgánica	1º/1º	—	M	—	—	—	I	I	—	—	—	I	—	—	—
Física	1º/1º	—	M	—	—	—	I	I	—	—	—	—	—	—	—
Inglés	1º/2º	M	I	—	—	—	M	—	—	—	—	—	—	—	I
Química Orgánica y Biológica	1º/2º	—	M	—	—	—	I	I	—	—	—	I	—	—	—

Ing. VERÓNICA ELINA VIDELA
Secretaría Académica
FCAI - UNCuyo

Dr. Ing. ÁNGEL AUGUSTO ROGGERO
DECANO
FCAI - UNCuyo

ORDENANZA N° 003/2026

Ord. N° 59/2026 _ _ _ _

ANEXO I

-21-



>2026

A 40 AÑOS DE LA RECUPERACIÓN
DEL GOBIERNO DEMOCRÁTICO
DE LA UNCUYO

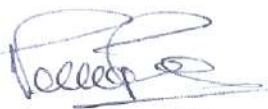
ORDENANZA
DIGITAL

ANEXO I

-18-

Espacio Curricular	Año/Sem.	COMPETENCIAS GENERALES						COMPETENCIAS ESPECÍFICAS							
		G1	G2	G3	G4	G5	G6	E1	E2	E3	E4	E5	E6	E7	E8
Matemas Primas Alimentarias	1º/2º	I	M	—	I	—	I	I	—	—	—	M	—	—	—
2 AÑO															
Química Analítica	2º/3º	M	M	—	—	—	M	M	—	—	—	I	—	—	M
Bioquímica de los Alimentos	2º/3º	—	M	—	—	—	I	I	—	—	—	M	—	—	—
Microbiología General	2º/3º	—	M	—	—	I	M	M	I	—	—	I	—	—	—
Estadística	2º/4º	—	M	—	—	—	M	M	—	—	—	—	—	—	M
Microbiología de los Alimentos	2º/4º	M	M	—	—	M	M	M	M	I	—	M	—	I	M
Análisis Instrumental	2º/4º	M	M	—	—	—	M	A	—	—	—	M	—	—	M
Tecnología de Alimentos Origen Animal	2º/4º	M	M	I	I	—	M	I	I	—	—	M	—	—	—
3 AÑO															
Análisis de los Alimentos I	3º/5º	M	A	M	—	M	M	A	M	M	—	M	M	M	A
Tec. Alimentos Origen Vegetal	3º/5º	M	M	I	I	—	M	M	I	—	—	M	—	—	—
Saneamiento y Seguridad Industrial	3º/5º	M	M	M	M	A	M	M	A	A	M	—	—	A	M
Legislación Alimentaria	3º/6º	M	M	—	M	A	M	—	—	M	A	—	—	M	M
Análisis de los Alimentos II	3º/6º	A	A	M	—	M	A	A	M	M	M	A	A	M	A
Práctica Profesionalizante	3º/6º	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A	A

Nota: Los descriptores de Virtualidad y TIC y de Prácticas Socioeducativas y Actividad Física Saludable contribuyen de manera transversal a CE-G1, CE-G3, CE-G4 y CE-G6 en todos los espacios en que se incluyen como descriptores curriculares.


VERÓNICA ELVA VIDE LA
Secretaría Académica


Dr. Ing. ÁNGEL AUGUSTO ROGGERIO
DECANO
FCAI - UNCUYO

ORDENANZA N° 003/2026





Ord. N° 59/2026 _ _ _ _

ANEXO I

-22-



2026 A 10 AÑOS DE LA RECUPERACIÓN
DEL GOBIERNO DEMOCRÁTICO
DE LA UNCUYO

ORDENANZA
DIGITAL

ANEXO II

-1-

Datos Académicos para cargar en SIRVAT / SIPES

El presente anexo tiene como objetivo facilitar el diálogo y el intercambio de datos académicos entre esta Universidad y el Equipo de Evaluadores de SIRVAT / SIPES de la Dirección Nacional de Gestión Universitaria — Ministerio de Educación de la Nación y, de este modo, evitar errores de interpretación y agilizar la gestión de Reconocimiento Oficial y Validez Nacional de los títulos de grado y pregrado.

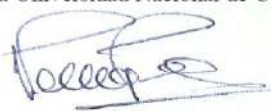
1. Datos de la carrera

Tipo de presentación:	Modificación estructural del plan de estudios
Denominación de la carrera:	Bromatología
Nivel:	Pregrado
Modalidad:	Presencial
Carácter:	Permanente
Duración:	3 años (6 semestres)
Horas de Interacción Pedagógica:	1.500 horas
Horas de Trabajo Autónomo del Estudiante:	1.525 horas
Horas Totales:	3.025 horas
Créditos:	121
Total de espacios curriculares:	20
Título que otorga:	Bromatólogo/a

2. Requisitos para el ingreso

En el marco de la normativa vigente en la UNCUYO se establecen las siguientes condiciones básicas de ingreso:

- Haber egresado del nivel medio de enseñanza al 30 de abril del ciclo lectivo en que se inician estos estudios o de acuerdo a las disposiciones establecidas por la Universidad Nacional de Cuyo.
- Si se han concluido los estudios de este nivel en otro país, tener revalidado o convalidado el título del nivel secundario de enseñanza al 30 de abril o a la fecha que establezca la Universidad Nacional de Cuyo.


VERÓNICA ELINA VIDELA
Secretaría Académica


Dr. Ing. ÁNGEL AUGUSTO ROGGERIO
DECANO
FCOI - UNCUYO

ORDENANZA N° 003/2026



Ord. N° 59/2026 _ _ _ _

ANEXO I

-23-



>2026

A 40 AÑOS DE LA RECUPERACIÓN
DEL GOBIERNO DEMOCRÁTICO
DE LA UNCuyo

ORDENANZA
DIGITAL

ANEXO II

-2-

- Efectuar Curso Vocacional de la carrera.
- Cumplir los requisitos del Curso de Ingreso con las características y modalidades que establezca la Unidad Académica.
- Realizar la ambientación universitaria de acuerdo a las pautas establecidas por la Unidad Académica.
- Quedan exceptuados/as del requisito enunciado en el inciso a) los/las mayores de 25 años, que se encuadren en lo establecido por la Ordenanza N° 46/95-C.S. y las normas que la modifiquen o sustituyan.
- Concretar la inscripción en las fechas que establezca el Consejo Superior de acuerdo con los requisitos que disponga la Universidad Nacional de Cuyo.
- Los/as aspirantes provenientes de otras carreras de la misma institución o de otras instituciones deberán solicitar las equivalencias correspondientes.

3. Alcances del título

De acuerdo con la normativa nacional vigente y el carácter de pregrado de la carrera, los siguientes alcances se refieren a actividades laborales de tipo instrumental y de asistencia profesional.

Estas actividades no implican responsabilidad profesional primaria ni decisiones exclusivas, reservadas al/los título/s de grado conforme al artículo 43 de la Ley N.º 24.521.

El título habilita al/la egresado/a para:

1. Ejecutar análisis fisicoquímicos, microbiológicos y sensoriales de materias primas alimenticias, insumos, productos semielaborados y elaborados en laboratorios de control de calidad, aplicando métodos oficiales reconocidos.
2. Participar en el control de calidad e inocuidad de materias primas y productos alimentarios, colaborando en el muestreo, registro de datos y seguimiento de parámetros técnicos en establecimientos elaboradores.
3. Colaborar en la implementación y el seguimiento de sistemas de gestión de inocuidad alimentaria y programas de saneamiento en establecimientos elaboradores e instituciones de Salud Pública.
4. Inspeccionar establecimientos elaboradores y comercializadores de alimentos, efectuando tareas de relevamiento, recolección de datos y registro de observaciones en el marco de las campañas de fiscalización y en coordinación con profesionales habilitados.
5. Participar en acciones de capacitación a manipuladores de alimentos y consumidores en materia de higiene, inocuidad y buenas prácticas de manufactura.
6. Participar en la evaluación de la calidad fisico-química y microbiológica de agua potable y contribuir al monitoreo de residuos industriales líquidos y sólidos en el marco del control bromatológico.


VERÓNICA ELINA VIDELA
Secretaría Académica


Dr. Ing. ÁNGEL AUGUSTO ROGGERO
DECANO
FCAI - UNCuyo

ORDENANZA N° 003/2026



Ord. N° 59/2026 _ _ _ _

ANEXO I
-24-



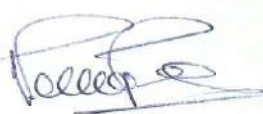
>2026 | A 40 AÑOS DE LA RECUPERACIÓN
DEL GOBIERNO DEMOCRÁTICO
DE LA UNCUYO

ORDENANZA
DIGITAL

ANEXO II

-3-

7. Interpretar y elaborar informes técnicos operativos básicos de laboratorio y de control bromatológico, incluyendo protocolos de análisis, registros de producción e informes de control de calidad.
8. Utilizar software y tecnologías aplicadas al laboratorio bromatológico y a la gestión de la calidad como planillas de cálculo, bases de datos de control analítico y herramientas digitales de registro y trazabilidad.



VERÓNICA ELVA VIDELA
Secretaría Académica



Dr. Ing. ÁNGEL AUGUSTO ROGGERO
DECANO
FCAI - UNCUYO

ORDENANZA N° 003/2026



Cont. Estefanía Noelia VILLARRUEL
Secretaría General
Universidad Nacional de Cuyo



Cont. Esther Lucía SÁNCHEZ
Rectora
Universidad Nacional de Cuyo

Ord. N° 59/2026 _ _ _ _