



Ministerio de Educación

BUENOS AIRES, 19 MAR 2001

VISTO el expediente N° 200-2822/98 Letra F del registro de la UNIVERSIDAD NACIONAL DE JUJUY, por el cual la mencionada Universidad, solicita se efectúe una modificación en la Resolución Ministerial N° 759 del 15 de agosto de 2000, mediante la cual se otorgó reconocimiento oficial y validez nacional a los títulos de BROMATOLOGO y LICENCIADO EN BROMATOLOGIA, y

CONSIDERANDO:

Que por el citado expediente, la Universidad solicita se rectifique una omisión que se ha deslizado en la mencionada Resolución Ministerial en el Anexo I, referente a los alcances del título de BROMATOLOGO.

Que a los efectos de subsanar la omisión resulta necesario dictar una Resolución Complementaria de la N° 759/00, incorporando los alcances del título de BROMATOLOGO.

Que los organismos técnicos de este Ministerio han dictaminado favorablemente.

Por ello y atento a lo aconsejado por la SECRETARIA DE EDUCACION SUPERIOR,

EL MINISTRO DE EDUCACION

RESUELVE:

ARTICULO 1°.- Incorporar a la Resolución N° 759/00 en su Anexo I las actividades para las que tienen competencia los poseedores del título de BROMATOLOGO, a las incluidas por la Universidad como "alcances" del título en el Anexo de la presente Resolución.

ARTICULO 2°.- Regístrese, comuníquese y archívese.

W
AJP


Dr. HUGO O. JURI
MINISTRO DE EDUCACION



Ministerio de Educación

ANEXO

ALCANCES DEL TITULO DE BROMATOLOGO QUE EXPIDE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE JUJUY.

- a) Efectuar análisis físicos, químicos, microbiológicos, sensoriales de las materias primas, los productos semielaborados y los elaborados para establecer la genuinidad, aptitud para el consumo y calidad.
- b) Interpretar los resultados de los análisis de alimentos según las reglamentaciones locales, nacionales e internacionales vigentes.
- c) Inspeccionar alimentos en las etapas de elaboración, almacenamiento, transporte, comercialización y expendio, para verificar el cumplimiento de las reglamentaciones y normas de referencia.
- d) Planificar, proyectar y supervisar la ejecución de todo lo atinente a la sanidad e higiene de los establecimientos vinculados con el procesamiento, almacenamiento, comercialización y expendio de productos alimenticios.
- e) Planificar, proyectar y supervisar los aspectos higiénicos de equipos, máquinas, envases y personal, relacionados con las diversas etapas de elaboración de alimentos.
- f) Determinar la calidad de aguas en sus distintos usos y la eficiencia del tratamiento de aguas residuales.
- g) Redactar informes de investigaciones de rutina destinados a autoridades o particulares.
- h) Actuar en investigación de temas relacionados con análisis de alimentos.
- i) Programar y realizar actividades educativas dentro de su especialidad.

W