

RESOLUCIÓN N°: 984/10

ASUNTO: Acreditar la carrera de Ingeniería en Alimentos de la Universidad Nacional de Luján por un período de seis años.

Buenos Aires, 27 de diciembre de 2010

Expte. N°: 804-0976/09

VISTO: la solicitud de acreditación de la carrera de Ingeniería en Alimentos de la Universidad Nacional de Luján y demás constancias del expediente, y lo dispuesto por la Ley N° 24.521 (artículos 42, 43 y 46), los Decretos Reglamentarios N° 173/96 (t.o. por Decreto N° 705/97) y N° 499/95, la Resolución ministerial N° 1232/01, las Ordenanzas de la CONEAU N° 005-99 y N° 032, la Resolución CONEAU N° 355/09, y las Actas CONEAU N° 306 y N° 307, y

CONSIDERANDO:

1. El procedimiento

La carrera de Ingeniería en Alimentos de la Universidad Nacional de Luján quedó comprendida en la convocatoria realizada por la CONEAU según las Ordenanzas de la CONEAU N° 005- 99 y N° 032 y la Resolución CONEAU N° 355/09, en cumplimiento de lo establecido en la Resolución Ministerial N° 1232/01. Una delegación del equipo directivo de la carrera participó en el Taller de Presentación de la Guía de Autoevaluación realizado el 2 de julio de 2009. De acuerdo con las pautas establecidas en la Guía, se desarrollaron las actividades que culminaron en un informe en el que se incluyen un diagnóstico de la presente situación de la carrera y una serie de planes para su mejoramiento.

Vencido el plazo para la recusación de los nominados, la CONEAU procedió a designar a los integrantes de los Comités de Pares. La visita a la unidad académica fue realizada el día 14 de junio de 2010. El grupo de visita estuvo integrado por pares evaluadores y profesionales técnicos. Éstos se entrevistaron con autoridades, docentes, alumnos y personal administrativo de las carreras de la unidad académica. También observaron actividades y recorrieron las instalaciones. Durante los días 14, 15 y 16 de julio de 2010, se realizó una reunión de consistencia en la que participaron los miembros de todos los comités de pares, se brindaron

informes sobre las carreras en proceso de evaluación y se acordaron criterios comunes para la aplicación de los estándares. El Comité de Pares, atendiendo a las observaciones e indicaciones del Plenario, procedió a redactar su Informe de Evaluación. En ese estado, la CONEAU en fecha 1° de octubre de 2010 corrió vista a la institución en conformidad con el artículo 6° de la Ordenanza de la CONEAU N° 032.

Dado que el análisis realizado oportunamente evidenció que la carrera presenta actualmente las características exigidas por los estándares, el Comité de Pares resolvió proponer la acreditación por seis años.

2. La situación actual de la carrera

2.1. Introducción

La carrera de Ingeniería en Alimentos (R.M. N° 0748/87) se creó en el año 1972 e inició sus actividades en 1973 en el ámbito de la Universidad Nacional de Luján. La unidad académica ha tenido 2665 alumnos en 2006, 2561 alumnos en 2007 y 2498 en 2008, y la carrera ha tenido 630 alumnos en 2006, 574 alumnos en 2007 y 547 alumnos en 2008.

La oferta académica de la institución que se sirve aproximadamente en un 90% de los servicios docentes provistos por los departamentos de Ciencias Básicas y Tecnología (además de la carrera de Ingeniería en Alimentos) incluye las siguientes carreras de grado: Ingeniería Agronómica (Res. R.M. N° 1214/94, 657 alumnos en 2006, 657 alumnos en 2007 y 661 alumnos en 2008), Ingeniería Industrial (Res. R.M. N° 0707/97, 577 alumnos en 2006, 573 alumnos en 2007 y 555 alumnos en 2008), Licenciatura en Ciencias Biológicas (Res. R.M. N° 1483/94, 211 alumnos en 2006, 224 alumnos en 2007 y 228 alumnos en 2008), y Licenciatura en Sistemas de Información (Res. R.M. N° 0516/91 y Res. R.M. N° 1392/05, 590 alumnos en 2006, 533 alumnos en 2007 y 507 alumnos en 2008).

Además, se dictan las siguientes carreras de posgrado: Especialización en Teledetección y Sistemas de Información Geográfica aplicados al Estudio del Medio (Res. CONEAU N° 714/04), Especialización en Producción Avícola, Especialización en Gestión del Patrimonio y Turismo Sostenible, y Doctorado de la Universidad Nacional de Luján en Ciencias Aplicadas.

Las carreras dependen directamente del Consejo Superior de la universidad a través del Rectorado. Las mismas están a cargo de un Coordinador de Carrera, quien tiene la responsabilidad del seguimiento y evaluación del plan de estudios de la carrera. El mismo es asistido por una Comisión de Plan de Estudios, la cual se compone por representantes de los

consejos directivos de los departamentos, estudiantes y graduados de la carrera. Cabe señalar que este aspecto fue evaluado en el proceso de evaluación anterior (Res. CONEAU N° 517/03 y N° 755/07). En oportunidad de la visita a la Institución, los pares evaluadores se entrevistaron con el Coordinador de carrera, recientemente designado, con el Coordinador saliente y con miembros de la Comisión de Plan de Estudios. Se considera que las estructuras organizativas y de gestión curricular son adecuadas y favorables para el desarrollo de la carrera.

La carrera de Ingeniería en Alimentos tiene un plan vigente, plan 2006 (aprobado por Resolución CS N° 018/06), el cual fue modificado por última vez en 2008 (Resolución CS N° 088/08, modificación de correlatividades). El plan tiene una duración teórica de seis años, con una carga horaria total de 4698 horas, incluyendo un Trabajo Final de Aplicación y la Práctica Profesional Supervisada.

La carga horaria por bloque curricular es la siguiente:

Bloque Curricular	Carga horaria Res. ME N° 1232/01	Carga horaria de la carrera plan 2006
Ciencias Básicas	750 horas	1143 horas
Tecnologías Básicas	575 horas	990 horas
Tecnologías Aplicadas	575 horas	1545 horas
Complementarias	175 horas	630 horas
Optativas	-	120 horas
Otros Contenidos	-	270 horas
Total	3750 horas	4698 horas

Asimismo, la carga horaria de cada disciplina correspondiente al Bloque de Ciencias Básicas se puede observar en el siguiente cuadro:

Disciplinas de las Ciencias Básicas	Carga horaria Res. ME N° 1232/01	Carga horaria de la carrera
Matemática	400hs	558hs
Física	225hs	240hs
Química	50hs	225hs
Sistemas de Representación y Fundamentos de	75hs	120hs

Informática		
-------------	--	--

En relación con la intensidad de la formación práctica, la carga horaria dedicada a la formación experimental, a la resolución de problemas de Ingeniería, a las actividades de proyecto y diseño y a la práctica profesional supervisada supera la establecida en la Resolución N° 1232/01. La distribución de la carga horaria de la formación práctica según lo consignado en el formulario electrónico se puede observar en el siguiente cuadro:

Intensidad de la formación práctica	Carga horaria Res. ME N° 1232/01	Carga horaria de la carrera
Formación experimental	200hs	1058hs
Resolución de problemas de ingeniería	150hs	245hs
Actividades de proyecto y diseño	200hs	206hs
Práctica Profesional Supervisada	200hs	284hs

El plan de estudios establece un sistema de correlatividades estricto y recomendado establecido en orden de complejidad creciente. Los programas de las asignaturas del plan incluyen objetivos, contenidos y actividades teóricas y prácticas, sistema de evaluación y bibliografía recomendada.

En la carrera de Ingeniería en Alimentos hay un total de 152 docentes, que se desempeñan en 213 cargos. En el siguiente cuadro se puede apreciar la cantidad total de docentes, según su jerarquía y dedicación:

Cargo	Dedicación semanal					Total
	Menor o igual a 9 horas	Entre 10 y 19 horas	Entre 20 y 29 horas	Entre 30 y 39 horas	Igual o mayor a 40 horas	
Titulares	2	0	0	0	7	9
Asociados	0	1	0	0	6	7
Adjuntos	12	0	10	1	30	53
JTP	3	0	14	0	18	35
Ayudantes Graduados	25	1	14	0	8	48
Total	42	2	38	1	69	152

En relación con las dedicaciones del cuerpo docente, se observa en el cuadro anterior que 42 docentes que tienen una dedicación menor o igual a 9hs, 2 docentes tienen una dedicación de entre 10 y 19 horas, 38 docentes tienen una dedicación de entre 20 y 29hs, y 69 docentes tienen una dedicación exclusiva. Sobre un total de 213 cargos, 178 son regulares (83,6%) y 35 son interinos (16,4%).

En cuanto a la formación del cuerpo docente, sobre un total de 152 docentes, 84 docentes tienen título de grado, 30 tienen título de especialista, 9 tienen título de magíster y 25 tienen título de doctor. En los siguientes cuadros se puede observar la cantidad de docentes (agrupados según jerarquía) en relación con su título académico máximo:

Cargo	Título				
	Grado	Especialista	Magíster	Doctor	Total
Titulares	2	0	1	6	36
Asociados	2	2	2	1	11
Adjuntos	23	12	4	12	33
JTP	23	5	0	6	32
Ayudantes graduados	34	11	2	0	6
Total	84	30	9	25	148

En el siguiente cuadro puede observarse la cantidad de docentes agrupados según su título académico máximo y su dedicación:

Título	Dedicación					Total
	Menor o igual a 9 horas	Entre 10 y 19 horas	Entre 20 y 29 horas	Entre 30 y 39 horas	Igual o mayor a 40 horas	
Grado	29	1	25	1	31	84
Especialista	6	1	4	0	19	30
Magíster	3	1	2	0	3	9
Doctor	5	0	5	0	15	25
Total	40	3	36	1	60	148

Cabe destacar que hay 4 docentes que no cuentan con título de grado universitario, lo cual completa un cuerpo académico compuesto por 152 docentes. Estos docentes se desempeñan en las asignaturas Dibujo Técnico, Computación, Inglés I y II, y Análisis Matemático I y II. Sin embargo, se considera que sus antecedentes son adecuados a las funciones asignadas. Asimismo, se considera conveniente propiciar que las políticas de formación de cuarto nivel (cursos y/o carreras de posgrado) actualmente vigentes beneficien al equipo docente asignado al área de Matemáticas en su área.

En el siguiente cuadro puede observarse la cantidad de cargos agrupados según jerarquía y designación:

	Designación					Total
	Regulares		Interinos		Contratados	
	Rentados	Ad Honorem	Rentados	Ad Honorem	Rentados	
Titulares	9	0	0	0	0	9
Asociados	7	0	0	0	0	7
Adjuntos	47	2	2	4	0	55
JTP	34	0	1	2	0	37
Ayudantes graduados	26	1	26	0	0	53
Ayudantes no graduados	36	11	0	0	0	47
Otros*	5	0	0	0	0	5
Total	164	14	29	6	0	213

* Técnicos, profesores terciarios.

La carrera ha tenido 97 ingresantes en 2006, 101 ingresantes en 2007 y 89 ingresantes en 2008. La cantidad total de alumnos de la carrera ha sido de 630 en 2006, 574 en 2007 y 547 en 2008, y ha tenido 21 egresados en 2006, 16 egresados en 2007 y 23 egresados en 2008.

2.2. Evaluación de la carrera

Con respecto a las políticas de desarrollo del personal de apoyo, estas también se contemplan en el Proyecto Institucional. Entre las acciones orientadas a la mejora de la distribución y el uso de los recursos, infraestructura y capacidades de administración y gestión

institucionales, se encuentra la organización de programas de capacitación del personal afectado a la gestión. De acuerdo con la información consignada en el Formulario Electrónico, en los últimos tres años se han desarrollado 30 cursos destinados a la formación y perfeccionamiento del personal de apoyo de la institución, los cuales han tenido en promedio 20 asistentes. Dichos cursos abarcan temáticas como la formación técnica en la utilización de aplicaciones ofimáticas y sistemas administrativos propios, capacitaciones en higiene y seguridad así como cursos en lenguas extranjeras (inglés). Se considera que las políticas impulsadas para el establecimiento de la estructura organizativa de la planta de personal administrativo (aprobada por Resolución CS N° 402/06), así como el grado de participación del personal de apoyo en los cursos de perfeccionamiento desarrollados por la institución, en consonancia con el Proyecto Institucional, son positivas para fortalecer el apoyo administrativo requerido para las carreras.

Por otra parte, en lo referido a investigación, según la información consignada en el Formulario Electrónico, se consignan 34 proyectos de investigación vinculados con la temática de la carrera, de los cuales 13 se encuentran vigentes. En todos los proyectos mencionados participan docentes de la carrera y se cuenta con financiamiento de la institución, observándose en algunos casos la publicación de artículos en revistas internacionales. Ocho de dichos proyectos, se desarrollan en temáticas directamente vinculadas con la Ingeniería en Alimentos y participan 6 alumnos de la carrera. Asimismo en las entrevistas realizadas durante la visita, los responsables de Ciencia y Técnica de la institución informaron a los pares evaluadores, que la Universidad Nacional de Luján llevan adelante convocatorias para promover la realización de proyectos de investigación y/o desarrollo tecnológico multidisciplinarios e interdepartamentales, del que resultaron beneficiados un proyecto en la temática de Biotecnología y uno en la de Agroalimentos relacionados con la carrera. También se informó que se promueve la presentación de proyectos PICTO-CIN, FONTAR, que permiten contar con financiamiento externo para la investigación. Asimismo se informó que la Universidad cuenta con 26 Becas doctorales para graduados, varias de ellas vinculadas a la carrera y 7 Becas CONICET, 1 en el Departamento de Tecnología y 6 en el departamento de Ciencias Básicas. El Comité de Pares considera que las actividades de investigación llevadas a cabo, las acciones impulsadas para su desarrollo, la participación de estudiantes en los proyectos de investigación y el impulso a la formación de

doctores tanto a través de sistemas de becas, como los apoyos institucionales para la realización de postgrados referidos anteriormente, resultan adecuadas para el desarrollo de las actividades propias de la carrera. Por otra parte, de acuerdo con la información presentada, el 43% (64 docentes) del cuerpo académico se encuentra categorizado en el programa de incentivos del Ministerio de Educación, y el 3% (5 docentes) se encuentra categorizado en CONICET (1 Investigador Superior, 3 Investigadores Independientes, y 1 Investigador Adjunto). Asimismo, el 46% del cuerpo académico de la carrera (68 docentes) poseen una dedicación semanal igual o superior a las 40hs.

Las actividades de extensión universitaria también se encuentran contempladas en el Art. 33° del Estatuto de la universidad. En el marco de la aprobación del Proyecto Institucional aprobado durante el 2009, se detectaron un conjunto de aspectos prioritarios en virtud del refuerzo de estas actividades. Estos aspectos prioritarios comprenden financiamiento (mejoramiento de infraestructura y equipamiento específicamente destinado a actividades de extensión, incremento de dedicaciones docentes para la consecución de proyectos específicamente destinados a la función extensión, desarrollo de pasantías rentadas vinculadas a esta función), articulación de las distintas dependencias de la institución que realizan actividades de investigación, adecuación de los marcos normativos regulatorios de estas actividades, definición de políticas y programas de planificación orientadoras de estas actividades, difusión de estas actividades y mejoramiento de la gestión a través de las funciones de la Secretaría de Extensión. Asimismo, se informa que durante los dos últimos años, se ha elaborado en la comisión asesora de extensión del Consejo Superior un marco normativo para la realización de actividades de extensión, a fin de impulsar y regular estas actividades. Según lo informado, en el marco de la carrera de Ingeniería en Alimentos, aproximadamente el 27% del cuerpo docente participa en actividades de extensión institucionalizadas. Asimismo, a través del Centro de Investigación, Docencia y Extensión en Tecnología en Alimentos (CIDETA) y del Centro de Asistencia Técnica (CATEC), en el ámbito de la Planta Piloto, se realizan tareas de asistencia técnica al sector privado y público (análisis físicos y químicos, cursos de actualización a profesionales, evaluación de insecticidas, calidad de silajes, calidad de forrajes, estudios de impacto ambiental, estudio de semillas, análisis de fungicidas). Del mismo modo, se desarrollan a través del CIDETA actividades de apoyo en materia de formación a través de la realización de cursos y jornadas

de capacitación y perfeccionamiento para organismos del sector privado y público y la incubación de proyectos productivos o de desarrollo tecnológico vinculados con áreas de estudio de la Universidad (Incubadora de Empresas Innovadoras - INCUEI). El Comité de Pares considera que la Planta Piloto del CIDETA constituye una fortaleza para las actividades de extensión y vinculación institucionales vinculadas con la carrera de Ingeniería en Alimentos.

Con respecto al cuerpo académico, la carrera cuenta con un cuerpo académico que permite garantizar una adecuada relación entre la disciplina que dictan, sus títulos de grado y postgrado, incluyendo asimismo docentes con experiencia profesional. La proporción de docentes que poseen una dedicación semanal igual o superior a las 40hs (46%), su nivel de formación y categorías de investigación en el CONICET y en el Programa de Incentivos (ME), otorgan a la carrera una fortaleza para el desarrollo de la investigación vinculada a la carrera. Durante la visita se pudo constatar la participación de un número importante de docentes en proyectos de investigación vinculados a la carrera, en el marco del programa de incentivos, así como en proyectos con financiamiento externo (PICT, PPUA, Proyectos en redes), que se forman nuevos recursos humanos, y que se estimula a la obtención de títulos de postgrado a su cuerpo docente actual. Asimismo se verificó durante la visita que la Planta piloto se encuentra en actividad y que los docentes y alumnos de la carrera participan de manera activa en actividades de vinculación y transferencia.

Con respecto a los alumnos, en cuanto a la deserción y desgranamiento en los tramos finales de la carrera, en el Informe de Autoevaluación se menciona que en los procesos de evaluación anteriores se detectó que la instancia de Trabajo Final de Aplicación (TFA) implicaba a los alumnos comenzar la elaboración del mismo una vez finalizadas las asignaturas curriculares, sin acompañamiento académico. Esta modalidad de cumplimiento de este requisito curricular tenía como resultado la extensión de la duración real de la carrera por sobre la duración teórica, incidiendo significativamente sobre el desvío de esta duración, que se indica que en promedio es de 3 años por sobre la duración teórica de la carrera (la cual es de 6 años). Se informa que la concreción de los planes de mejoramiento oportunamente presentados en instancias previas de acreditación de la carrera se orientó al desarrollo de mecanismos específicos que disminuyeran los tiempos reales de duración de la carrera e incrementaran el número de alumnos graduados de la misma. Como parte de esta estrategia, la

carrera manifiesta que en el año 2005, dentro del Departamento de Tecnología se creó el Área de Apoyo y Seguimiento del Trabajo Final de Aplicación. Esta área se constituye por un equipo docente específicamente dedicado a proveer el asesoramiento y guía necesario a los alumnos para la concreción del TFA. Asimismo, a partir del primer cuatrimestre de 2008, según lo indica la Res CS N°088/08, los alumnos deberán aprobar la asignatura de carácter obligatorio Proyecto de Ingeniería, mediante la defensa del Trabajo Final de Aplicación y luego de certificadas las 200hs obligatorias de PPS. Se indica que de este modo se proveyó a los alumnos del acompañamiento académico necesario para la concreción del TFA, con el objetivo de que este requisito curricular no impacte significativamente sobre la extensión de la duración real de la carrera por sobre la duración teórica. De acuerdo con lo consignado en el Informe de Autoevaluación y lo constatado durante la entrevista realizada al responsable de la Asignatura Proyecto de Ingeniería, la implementación de estas medidas permitió que de 30 de los alumnos que finalizaron el cursado en 2008, 13 se reciban en 2009. El Comité de Pares considera que los mecanismos de apoyo implementados para disminuir la duración real de la carrera asociada a la realización del Trabajo Final resultan adecuados para el cumplimiento del objetivo propuesto. Se considera que los recursos disponibles son de calidad y adecuados para el desarrollo del plan de estudios lo que permite el cumplimiento de los objetivos de la carrera y se prevén mejoras y ampliaciones para sostenerlos y acrecentarlos.

Con respecto a la infraestructura, según se pudo observar durante la visita la Planta Piloto cuenta con líneas para la elaboración de productos lácteos y quesos, de productos cárnicos, de concentrados de frutas y hortalizas y de productos panificados, todos en perfecto estado de mantenimiento. En resumen, a partir de la información presentada y de la visita realizada se puede afirmar que las instalaciones y el equipamiento disponible para la realización de prácticas y experiencias son adecuados para el desarrollo de la carrera así como los proyectos de ampliación y mejora de infraestructura y equipamiento en curso, con fondos de reparación histórica, que representan un importante avance hacia la excelencia.

Con respecto a los centros de documentación, la carrera informa que la biblioteca institucional es de carácter central, y asiste a todas las carreras de la institución. Como parte de los procesos de acreditación anteriores de las distintas carreras de la institución, se construyó un nuevo edificio para la biblioteca que se habilitó para los usuarios en enero de 2006. El edificio actual cuenta con un ambiente físico de 500m² según lo consignado en el

Formulario Electrónico. Los servicios que se prestan son la consulta en sala, el préstamo domiciliario, los préstamos interbibliotecarios, el acceso a las redes de documentación a las que la institución está conectada y a la biblioteca virtual del IRAM. Según se pudo constatar en la visita, la biblioteca dispone de tres pisos, funcionando en cada uno de ellos un servicio distinto: estanterías en la planta baja, hemeroteca en el 1º Piso y sala de consulta y terminales en el 2º piso. La biblioteca funciona por el sistema de estantería abierta, y el sistema de préstamos establece que se prestan hasta 3 libros de distintas temáticas por alumno. Según se informó en la visita, el financiamiento proviene de los Fondos de Reparación Histórica. Actualmente se dispone de 15 computadoras con acceso a Internet y al catálogo electrónico de la biblioteca, siendo este equipamiento informático de reciente adquisición. Con respecto a las redes de información accesibles, de acuerdo con la información consignada en el Formulario Electrónico se posibilita el acceso a las redes Red MINCYT, Proyecto SciELO, LATINDEX, ISO e IRAM. Adicionalmente, la biblioteca dispone de una sala silenciosa, y de acceso a internet por vía inalámbrica.

Por todo lo expuesto, se evidencia que la carrera presenta actualmente las características exigidas por los estándares.

Con respecto a la gestión de todos los aspectos relacionados con las condiciones de higiene y seguridad, en el Informe de Autoevaluación la carrera presenta las siguientes certificaciones:

- Certificación del Registro Nacional de Precursores Químicos.
- Copia del Convenio Específico R.M. N° 537/07, celebrado entre el Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología y la Universidad Nacional de Luján dentro del programa "Programa de Seguridad - 1ª Etapa: Evacuación en Edificios Universitarios" (programa creado por Resolución SPU N° 157/06).
- Copias de las actas de relevamiento realizado en 2008 por la Superintendencia de Riesgos del Trabajo - Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social.
- Copias de las fojas del expediente correspondiente al relevamiento mencionado anteriormente con la planificación realizada por la División de Seguridad, Higiene Laboral y Administración de Seguros

Además, la institución informa que cuenta con un responsable externo de Seguridad y Medioambiente (Res. Rector N° 271/06) y que se ha creado la División Seguridad e Higiene Laboral en el ámbito de la Dirección General de Recursos Humanos (Res. N° 402/06). Esta división se encarga de las siguientes tareas: a) efectuar el registro y administración de los trámites correspondientes a accidentes laborales del personal; b) informar al personal sobre los tipos de seguros vigentes y su correspondiente normativa; c) entender en la actividad de contralor médico sobre el personal; d) elaborar el registro e informes referidos a frecuencias y tipologías de licencias por razones de salud y e) coordinar las actividades del sector de Enfermería.

Por último, la institución señala que en los últimos dos años realizó las siguientes acciones para dar cumplimiento a la normativa de seguridad e higiene: cambio de orientación de puertas en espacios áulicos en la sede central; construcción de un cuarto de gases para tubos de laboratorios; recarga y/o cambio de matafuegos; instalación de señal ética; elaboración de un Manual de Evacuación para la sede central y centros regionales. Asimismo, el Comité de Pares formula las siguientes recomendaciones:

1. Fortalecer el mecanismo de actualización del registro público de antecedentes académicos y profesionales del cuerpo docente
2. Profundizar la implementación de los mecanismos destinados a la disminución de la deserción en los primeros años de la carrera.
3. Continuar con la implementación del sistema SIU-Kolla para sistematizar el seguimiento de graduados.
4. Continuar con los proyectos de ampliación y mejora de infraestructura y equipamiento en curso, priorizando al laboratorio de microbiología.

Por ello,

LA COMISIÓN NACIONAL DE EVALUACIÓN Y
ACREDITACIÓN UNIVERSITARIA

RESUELVE:

ARTÍCULO 1º.- Acreditar la carrera de Ingeniería en Alimentos de la Universidad Nacional de Luján por un período de seis (6) años con las recomendaciones que se establecen en el artículo 2º.

ARTÍCULO 2º.- Regístrese, comuníquese, archívese.

RESOLUCIÓN N° 984 - CONEAU – 10