



Universidad Nacional de San Luis
Facultad de Química Bioquímica y Farmacia
República Argentina
SECRETARIA ACADEMICA
Ejército de los Andes 950 - 5700 San Luis - CPA D5700HHW
Tel. 054-2562-424027 Interno 171
<http://www.unsl.edu.ar> - secretaria@unsl.edu.ar

SAN LUIS, 05 JUL 2013

VISTO:

El Expediente N° 8677/12, Ordenanza N° 09/12-CD, donde se tramita la creación de la Carrera LICENCIATURA EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS y las observaciones, y

CONSIDERANDO:

Que la Comisión de creación de la Carrera de Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos ha efectuado un esforzado trabajo consultando los Foros Académicos, Disposiciones Ministeriales y Planes de Estudios de otras Unidades Académicas.

Que distintas Áreas de Integración Curricular que componen esta Unidad Académica han aportado a esta propuesta un alto nivel de consenso y solidez académica.

Que la Comisión de Asuntos Académicos del Consejo Directivo ha revisado el cumplimiento de la Disposición 01/10DNGU del Ministerio de Educación y ha evaluado la factibilidad de implementación de la presente propuesta académica.

Que la Universidad cuenta entre sus Propósitos Institucionales el ofrecer Carreras de elevado nivel académico que satisfagan necesidades procedentes de las demandas sociales y culturales, y tiendan a la sólida formación de recursos humanos. En este sentido, la Facultad de Química Bioquímica y Farmacia es consciente de su rol de generadora de conocimientos y de su responsabilidad ante la comunidad a que se debe.

Que en la actualidad la tecnología de alimentos es una ciencia multidisciplinaria que está relacionada con diferentes aspectos científicos y tecnológicos y contribuye notablemente al desarrollo en términos de generación y

///...

CORRESPONDE ORDENANZA N° 010-13


Prof. Dr. Julio Raba
Decano
Fac. Qca. Bqca. y Fca.
UNSL


Susana Olivella
Sec. Académica
Fac. Qca. Bqca. y Fca.
UNSL



Universidad Nacional de San Luis
Facultad de Ciencias Químicas y Farmacia
República Argentina

SECRETARÍA ACADÉMICA
Ejército de los Andes 950 - 5700 San Luis - CPA D5700H3W
Tel. 054-2562-424027 Interno 173
<http://safoqf.unsl.edu.ar> - secafoq@unsl.edu.ar

///...

producción de alimentos a partir de recursos naturales, confiriéndoles mayor valor agregado.

/Que se debe considerar el contexto socio-económico y político descrito en el Plan Estratégico Agroalimentario de la Nación (2010-2020) el cual tiene como objetivo fundamental generar una visión compartida de futuro para el Sector agroalimentario, con aporte de todos los actores que lo integran siendo orientador de esfuerzos, recursos y acciones prioritarias para la próxima década.

Que el contexto actual implica dar respuesta a una demanda creciente de alimentos para poblaciones carentes de los requerimientos básicos o bien satisfacer demandas de alimentos semi-procesados, procesados, congelados o nutracéuticos, acordes al ritmo de vida moderno. En consecuencia se produce el surgimiento de nuevos campos disciplinares, para solucionar problemas científicos y tecnológicos, que requieren habilidades y competencias de los profesionales graduados del medio.

Que la Ordenanza N°13/03CS, establece en el Artículo 67° las pautas de presentación de propuestas de un nuevo Plan de Estudios.

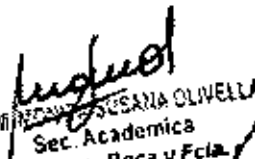
Que conforme a lo normado en Ordenanza N° 29/98CS, lo solicitado se encuadra en los siguientes Propósitos Institucionales: 1°.- Ofrecer carreras que por su nivel y contenido, satisfagan reales necesidades emergentes de las demandas sociales y culturales de la región, el país y de los proyectos y políticas de desarrollo y crecimiento que la promuevan; 2°.- Posibilitar que los alumnos, al concluir los estudios de grado, alcancen los máximos niveles de logro posible en los diversos aspectos que configuren una formación de calidad y 3° Mantener una alta eficacia en los procesos de democratización de las oportunidades y posibilidades ofrecidas a los alumnos para que accedan y concluyan exitosamente sus estudios.

Que mediante la Ordenanza del Consejo Directivo N° 09/12, se creó en el

///...

CORRESPONDE ORDENANZA N° 010-13


Prof. Dr. Julio Roba
Decano
Fac. Cda. Bqca. y Fcia.
UNSL


Susana Olivella
Sec. Académica
Fac. Cda. Bqca. y Fcia.
UNSL



40
Aniversario
1973 / 2013

Universidad Nacional de San Luis
Facultad de Ciencias Químicas y Farmacia
República Argentina

SECRETARIA ACADEMICA

Ejército de los Andes 950 - 5700 San Luis - CPA D5700HHW
Tel. 054-2562-424027 interno 171
<http://safo@unsl.edu.ar> - secaeq@unsl.edu.ar

///...

ámbito de la Facultad de Química, Bioquímica y Farmacia de la Universidad Nacional de San Luis, la carrera de grado LICENCIATURA EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS; ratificada por la Ordenanza N° 40/12 del Consejo Superior.

Que la Universidad Nacional de San Luis elevó al Ministerio de Educación (Dirección Nacional de Gestión Universitaria), el Expediente de marras, solicitando la validez nacional y reconocimiento oficial del Título de LICENCIADO/A EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS y TECNICO/A INIVERSITARIO/A EN GESTIÓN DE CALIDAD ALIMENTARIA, gestionado bajo la modalidad presencial.

Que en dicho informe se observó la existencia de superposiciones de los Alcances del Título de Ingeniero en Alimentos Resolución Ministerial N° 1232/01; Ingeniero Industrial Resolución Ministerial N° 1054/02 y Bioquímico Resolución Ministerial N° 254/03.


Que en virtud de dichas observaciones, con la intervención de la Comisión de Carrera; se procedió al dictado de la Ordenanza N° 07/13 del Consejo Directivo, en los referente a los a ALCANCES DEL TITULO correspondientes al Plan de Estudios de la Carrera de Grado: LICENCIATURA EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS.

Que el Consejo Directivo en su Sesión Ordinaria del Diez de Junio del corriente año (10/06/13) autorizó el dictado del texto ordenado de la Ordenanza N° 09/12 del Consejo Directivo, que contiene el Plan de Estudios de la Carrera LICENCIATURA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS.

Que el Consejo Directivo en Sesión Ordinaria de Fecha Diez de Junio de Dos Mil Trece (10/06/13), resolvió por unanimidad protocolizar las modificaciones

///...

CORRESPONDE ORDENANZA N° 010-13


Prof. Dr. Julio Raba
Decano
Fac. Quím. y Fcia.
UNSL


ARMANDINA EUGENIA OLIVELLA
Sec. Académica
Fac. Quím. y Fcia.
UNSL



Aniversario
1973/2013

Universidad Nacional de San Luis
Facultad de Química Bioquímica y Farmacia
República Argentina

SECRETARIA ACADÉMICA
Ejército de los Andes 950 - 5700 San Luis - CPA D5700HHW
Tel. 054-2562-424027 Interno 171
<mailto:sa@qbf.unsl.edu.ar> - secaco@unsl.edu.ar

///...

realizadas en los alcances de los Títulos de Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos y de Técnico Universitario en Gestión de la Calidad Alimentaria.

Por ello y en uso de sus atribuciones

EL CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE
QUIMICA, BIOQUIMICA Y FARMACIA


ORDENA:

ARTICULO 1º.- APROBAR el texto ordenado del Plan de Estudios de la Carrera LICENCIATURA EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS, incorporando al mismo los Alcances del Título que fueran protocolizados por la Ordenanza N° 07/13 del Consejo Directivo, quedando redactado dicho texto ordenado (t.o) del citado Plan de Estudios contemplado en la ordenanza N° 09/12, del Consejo Directivo, de acuerdo a los alcances, fundamentos y objetivos que constan en el ANEXO I, II, III, IV y V los cuales forman parte de la presente disposición.

ARTICULO 2º.- DEROGAR las Ordenanzas Nros. 09/12-CD.y 07/13-CD.

ARTICULO 3º.- Comuníquese, dése al Boletín Oficial de la Universidad Nacional de San Luis para su publicación, insértese en el Libro de Ordenanzas y archívese.

ORDENANZA N° 010-13
RC.


FARMACIA SUSANA OLIVELLA
Suc. Académica
Fac. Qca, Bqca y Fcia.
UNSL


Prof. Dr. Julio Raba
Decano
Fac. Qca, Bqca y Fcia.
UNSL



Universidad Nacional de San Luis
Facultad de Química, Bioquímica y Farmacia
República Argentina

SECRETARIA ACADEMICA
Ejército de los Andes 950 - 5700 San Luis - CPA D5700MHW
Tel. 054-2562-424027 Interno 171
<http://www.fabf.unsl.edu.ar> - seca@unsl.edu.ar

ANEXO I:

.Título que se Otorga: LICENCIADO/A EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS con el Título Intermedio TÉCNICO/A UNIVERSITARIO/A EN GESTIÓN DE LA CALIDAD ALIMENTARIA;

.REQUISITOS PARA INGRESO A LA CARRERA:

Las condiciones de ingreso a la Carrera de Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos y a la Tecnicatura Universitaria en Gestión de la Calidad Alimentaria, se adecuarán a lo dispuesto en el Artículo 7º.- de la Ley de Educación Superior y serán las que oportunamente estipule la Facultad de Química, Bioquímica y Farmacia de la Universidad Nacional de San Luis.

.PERFIL DEL TITULO:

-El/la Licenciado/a en Ciencia y Tecnología de los Alimentos es el/la profesional universitario capacitado con formación y experiencia en el campo de la ciencia y tecnología de los alimentos para actuar individualmente o como integrante de un equipo interdisciplinario en diversos niveles de acuerdo a las necesidades y prioridades del país, tanto en sectores públicos como privados. Los profesionales podrán desempeñarse cumpliendo funciones productivas, de investigación, asesoría y consultoría, educativas; identificándose con los problemas de la comunidad e involucrándose para actuar en la solución de los mismos, con el fin de contribuir a mejorar la producción de alimentos.

-El/la Técnico/a Universitario/a en Gestión y Calidad Alimentaria está capacitado para desempeñarse en laboratorios o instituciones públicas o privadas donde se realicen análisis relativos a los alimentos, así como para ejecutar controles en las etapas de producción y comercialización de productos alimenticios, de acuerdo a la legislación vigente


ALCANCES DEL TÍTULO:

///...

CORRESPONDE ORDENANZA N° 010-13



Prof. Dr. Julio Raba
Decano
Fac. Quím. y Farm.
UNSL



ARM/MONICA ROSANA OLIVELLA
Sec. Académica
Fac. Quím. y Farm.
UNSL



Aniversario
1973/2013

Universidad Nacional de San Luis

Facultad de Química, Bioquímica y Farmacia

República Argentina

SECRETARIA ACADEMICA

Ejército de los Andes 950 - 5700 San Luis - CPA D5700HHW

Tel. 034-2562-424027 Interno 171


<http://safaqf.unsl.edu.ar> - secaca@unsl.edu.ar

///...

LICENCIADO EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS:

01. Participar en análisis y determinaciones de propiedades de alimentos y/o sus ingredientes mediante métodos físicos y químicos, análisis microbiológicos y toxicológicos, con el objeto de conocer las características y/o la composición cualitativa y/o cuantitativa del producto alimenticio estudiado.
02. Ejecutar, en colaboración, informes y estudios sobre vinculaciones entre valores de composición química, características físicas, microbiológicas y toxicológicas y propensión al deterioro de cualquier índole de materias primas, productos intermedios, finales y aditivos de la industria alimentaria, así como predicción de características funcionales, de estabilidad y aceptabilidad.
03. Colaborar en la elaboración de proyectos, instalaciones, operaciones de laboratorios de análisis de alimentos y/o las materias primas empleadas en la elaboración de los mismos.
04. Colaborar en el asesoramiento del personal técnico del área de control de calidad en industrias alimentarias y relacionadas.
05. Integrar equipos técnicos y/o científicos dedicados al desarrollo, normalización y certificación de nuevos productos alimenticios y/o materias primas.
06. Participar, en colaboración, en la fabricación de productos alimenticios o sus ingredientes, naturales o sintéticos, mezclas o soluciones de los mismos.
07. Asesorar, dirigir o integrar equipos técnicos y/o científicos abocados a la optimización o modernización de procesos de elaboración y/o conservación de alimentos tendientes a lograr un desarrollo industrial medioambientalmente sustentable.
08. Asesorar en la planificación, organización, funcionamiento y certificación de

///...



Prof. Dr. Julio Raba
Decano
Fac. Qca, Bqca. y Fda.
UNSL



SUSANA OLIVELLA
Sec. Académica
Fac. Qca, Bqca y Fda.
UNSL



Aniversario
1973 / 2013

Universidad Nacional de San Luis

Facultad de Química Bioquímica y Farmacia

República Argentina

SECRETARÍA ACADÉMICA

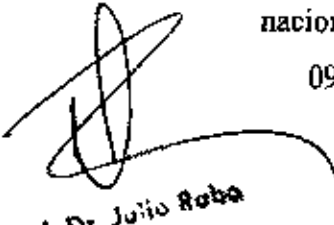
Ejército de los Andes 950 - 5700 San Luis - CPA D5700HHW

Tel. 054-2562-424027 Interna 671

<http://www.unsl.edu.ar> - seca@unsl.edu.ar

///...

organismos que controlan materias primas y alimentos, tanto en el ámbito nacional, provincial como municipal.


Prof. Dr. Julio Roba
Decano
Fac. Qca. Bioq. y Fcia.
UNSL

09. Participar en la elaboración de disposiciones sobre legislación alimentaria e integrar organismos específicos en esta materia en cualquier nivel de jurisdicción.
10. Estudiar, planificar y asesorar sobre recursos y posibilidades regionales de producción de materias primas y alimentos.
11. Estudiar, asesorar, desarrollar y certificar procesos para la utilización de subproductos de la industria alimentaria.
12. Participar en el mantenimiento y funcionamiento higiénico y colaborar en la generación y aplicación de normas internas relacionadas con tales fines.
13. Colaborar en la optimización de los procesos productivos para reducir el impacto ambiental de la tecnología aplicada a alimentos y participar en el saneamiento y control de la contaminación ambiental producida por la misma.
14. Colaborar en arbitrajes y peritajes solicitados en materia de calidad de productos alimenticios.
15. Intervenir en asesoramientos específicos a organismos oficiales o privados en materia de ciencia y tecnología de alimentos.


Susana OLIVELLA
Sec. Académica
Fac. Qca, Bioq. y Fcia.
UNSL

ALCANCES DEL TÍTULO

TÉCNICO UNIVERSITARIO/A EN GESTIÓN DE LA CALIDAD ALIMENTARIA.

01. Ejecutar, bajo supervisión, la toma de muestras para el posterior análisis

///...

CORRESPONDE ORDENANZA N° 010-13



Aniversario
1973 / 2013

Universidad Nacional de San Luis
Facultad de Química, Bioquímica y Farmacia
República Argentina

SECRETARIA ACADEMICA
Ejército de los Andes 950 - 5700 SAN LUIS - CPA 05700HNW
Tel. 054-2562-424027 Interno 171
secrea@unsl.edu.ar - secrea@unsl.edu.ar

///...

bromatológico.

02. Manejar, bajo supervisión, instrumental y equipos para determinaciones en laboratorios.

03. Ejecutar, bajo supervisión, tareas de laboratorio para el control de alimentos.

04. Colaborar en la programación y evaluación de metodologías de control de calidad de alimentos.

05. Colaborar en el mantenimiento y funcionamiento higiénico y colaborar en la generación y aplicación de normas internas, relacionadas con tales fines.

06. Colaborar en el saneamiento y control de la contaminación ambiental producidas por las mismas.

07. Desempeñar funciones, bajo supervisión, en organismos oficiales o privados dedicados al control de calidad de inocuidad de alimentos.

08. Colaborar en la supervisión y capacitación de manipuladores de alimentos.

FUNDAMENTACION Y OBJETIVOS DE LA CREACION DE LA CARRERA:

La Universidad Nacional de San Luis cuenta entre sus Propósitos Institucionales el ofrecer carreras de elevado nivel académico que satisfagan necesidades emergentes de las demandas sociales y culturales, y tiendan a la sólida formación de recursos humanos. Con este sentido, la Facultad de Química, Bioquímica y Farmacia, consciente de su rol de generadora de conocimientos y de su responsabilidad ante la comunidad a que se debe, resuelve efectuar un aporte concreto con la Creación de la Carrera de Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Los avances en tecnología de los alimentos han surgido gracias a las ciencias básicas, como ser física, química, matemáticas y biología, ciencias de fundamental importancia para la formación de recursos humanos altamente capacitados para enfrentar los problemas que hacen a la elaboración, preservación, transformación, almacenamiento, control de calidad, suministro y comercialización de alimentos. Las transformaciones culturales,

///...

CORRESPONDE ORDENANZA N° 010-13

Prof. Dr. Julio Robs
Decano
Fac. Qca, Bqca. y Fcia.
UNSL

FARM. MONICA SUSANA OLIVELLA
Sec. Académica
Fac. Qca, Bqca. y Fcia.
UNSL



Aniversario
1973 / 2013

Universidad Nacional de San Luis

Facultad de Química Bioquímica y Farmacia

República Argentina

SECRETARIA ACADÉMICA

Ejercito de los Andes 950 - 5700 San Luis - CPA D5700HHW

Tel. 054-2562-424027 interior 171

<http://safoh@unsl.edu.ar> - secreca@unsl.edu.ar

///...

políticas y económicas que se están dando en todo el mundo conducen inevitablemente a la integración y globalización de todas las actividades del hombre.

Pertinencia de la Propuesta de la Facultad de Química, Bioquímica y Farmacia

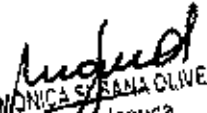
La Facultad de Química, Bioquímica y Farmacia ha realizado durante más de treinta años inversiones importantes en la formación de docentes investigadores, como así también en equipamiento de laboratorios.

Actualmente la oferta de grado de esta Unidad Académica comprende las Carreras de Ingeniería en Alimentos, Licenciatura en Bioquímica, Farmacia, Licenciatura en Ciencias Biológicas, Profesorado de Biología, Licenciatura en Biología Molecular, Licenciatura en Química, Profesorado en Química, Licenciatura en Nutrición, Analista Químico y Analista Biológico. Las Carreras incluidas en el Artículo 43 de la Ley de Educación Superior han sido acreditadas por la Comisión Nacional de Evaluación y Acreditación Universitaria (CONEAU), a través de las siguientes Resoluciones Ministeriales: Res. 559/11 para Ingeniería en Alimentos; Res. 348/07 para Licenciatura en Bioquímica y Res. 349/07 para Farmacia. El mundo contemporáneo transita hoy un camino de grandes y profundos cambios que generan nuevas exigencias y necesidades producidas por los conocimientos emergentes en el tercer milenio. En un compromiso con la actualización, capacitación y perfeccionamiento de los profesionales como también la formación de investigadores del más alto nivel, la UNSL desarrolla un amplio sistema de postgrado a través de Cursos, Trayectos Curriculares Sistemáticos, carreras de Especialización, Maestrías y Doctorados, fomentando el desarrollo y la formación de recursos humanos en las distintas disciplinas científicas. En este contexto, la Facultad de Química, Bioquímica, y Farmacia, brinda una formación de postgrado acorde a las necesidades del medio destacando las carreras que se detallan: Doctorados en: Química, Bioquímica, Farmacia y en Ciencias Biológicas. Maestrías en: Ciencias Químico-

///...

CORRESPONDE ORDENANZA N° 010-13


Prof. Dr. Julio Roba
Decano
Fac. Qca. Bqca. y Fcia.
UNSL


MARIA MONICA SERRANA OLIVELLA
Sec. Académica
Fac. Qca. Bqca. y Fcia.
UNSL



Aniversario
1973/2013

Universidad Nacional de San Luis

Facultad de Química, Bioquímica y Farmacia

República Argentina

SECRETARÍA ACADÉMICA

Ciudad de los Andes 950 - 5700 San Luis - CPA 557001RNE

Tel. 054-2562-424027 Interno 377

http://sbfabf.unsl.edu.ar - secaca@unsl.edu.ar

///...

Farmacéuticas, Química Analítica, Inmunología, Ciencias de Superficie y Medios Porosos. Especializaciones a término en: Bacteriología Clínica - Área Microbiología, Bioquímica Clínica- Área Hematología, Bioquímica Clínica- Área Endocrinología, Bioquímica Clínica- Área Citología y Farmacia Clínica y Atención Farmacéutica. Esta oferta cuenta con la acreditación de CONEAU.


Prof. Dr. Julio Robb
Decano
Fac. Qca. Bqca. y Fcia.
UNSL

- Cabe destacar que docentes/investigadores de la UNSL, desarrollan actualmente *Proyectos de Investigación* estrechamente relacionados con la Carrera de Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos que se propone, abordando concretamente aspectos microbiológicos, tecnológicos y toxicológicos de alimentos, tendientes al mejoramiento de de los procesos productivos y de la calidad de vida de la población. En este sentido, se pueden mencionar los proyectos que se desarrollan en la Facultad de Química, Bioquímica y Farmacia tales como: Biocontrol de Enfermedades Criptogámicas en Productos Frutihortícolas; Productos Naturales de Origen Vegetal y Animal con Potencial uso en la Alimentación y la Farmacia; Membranas: procesos y aplicaciones en Biotecnología; Aislamiento, caracterización y purificación de fitoproteasas: aplicaciones biológicas y tecnológicas; Nutrición, medio ambiente y metabolismo celular; Mecanismos e implicancias ecológicas de la función digestiva en vertebrados; Ecología Nutricional y Fisiológica de las Interacciones entre Plantas y Animales, Identificación, purificación y caracterización de bacteriocinas a partir de bacterias lácticas regionales: su aplicación en la preservación de alimentos. Análisis y Calidad en Aguas y Aire. Diseño de Redes de Monitoreo. Estructura, Reactividad y Bioactividad de Flavonoides y otros Compuestos


FARMACIA SUSANA OLIVELLA
Sec. Académica
Fac. Qca. Bqca y Fcia.
UNSL

CORRESPONDE ORDENANZA Nº 010-13^{///...}



Aniversario
1973-2013

Universidad Nacional de San Luis
Facultad de Ciencias Químicas y Farmacia
República Argentina

SECRETARIA ACADÉMICA
Ejército de los Andes 950 - 5700 San Luis - CPA 05700HHW
Tel. 054-2382-4240/27 Interno 171
<http://saca.bi.unsl.edu.ar> - seca@unsl.edu.ar

///...

Biológicos; Estudio bioquímico y molecular del estrés oxidativo en *Glycine max*. L por contaminación con cadmio y arsénico; *Staphylococcus spp* *Listeria monocytogenes*. Relevancia en la salud pública y la industria alimentaria. A los precitados, deben agregarse *Proyectos de Extensión y Grupos de Servicios* que se llevan a cabo en el ámbito de la mencionada Unidad Académica vinculados a la tecnología de alimentos, como El laboratorio de Toxicología y Química Legal al servicio de la comunidad. Con relación a los Servicios que se ofrecen a la comunidad se mencionan los siguientes grupos: Laboratorio de Bromatología, Determinaciones en muestras biológicas, farmacéuticas, alimenticias y medioambientales por métodos electroquímicos, Investigación y desarrollo en técnicas separativas con membranas y liofilización, Laboratorio de Microbiología, entre otros.

De todo lo expuesto, se desprende la fortaleza Institucional en la formación de Recursos Humanos con idoneidad y compromiso para afrontar este desafío.

OBJETIVOS:

LICENCIATURA EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS:

En la carrera de Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos se estudiará la *aplicación de las ciencias básicas a la formulación, elaboración, preservación, almacenaje, transporte, comercialización y legislación de los alimentos.*

Comprende el estudio de la composición y propiedades físico - químicas de los alimentos, cambios bioquímicos, fundamentos de las alteraciones, control de calidad, valor nutricional y legislación. Asimismo se ocupa de la aplicación de fenómenos de transporte al diseño y operación de procesos de transformación y preservación de alimentos y la aplicación de buenas prácticas de manufactura y análisis de riesgos y puntos críticos de control.

De aquí se desprende que la formación de los profesionales requiere de la confluencia

///...

CORRESPONDE ORDENANZA N°

010-13

Prof. Dr. Julio Roba
Decano
Fac. Cca. Bqca. y Fcia.
UNSL

FARMACIA MONICA ROSARIO OLIVELLA
Sec. Académica
Fac. Cca. Bqca. y Fcia.
UNSL