



Universidad Nacional de San Luis
RECTORADO

"2026 - Año de la Grandeza Argentina"

"150° Aniversario de la Creación
de la Escuela Normal Juan Pascual Pringles"

"50 años por la Memoria, la Verdad y la Justicia. Nunca más"



SAN LUIS, 5 de mayo de 2026.-

VISTO:

El EXPE: 17934/2024, en el cual obra el Plan de Estudios de la carrera Bromatología que se dicta en la Facultad de Ingeniería y Ciencias Agropecuarias de la Universidad Nacional de San Luis; y

CONSIDERANDO:

Que el Plan Integral Académico (PIA UNSL), OCS N.º 31/2024, reconoce entre sus objetivos: *“Revisar los programas y planes de estudios favoreciendo los objetivos de la formación; considerar otras maneras de evaluación”*.

Que el Plan de Desarrollo Institucional (PDI) de la Universidad Nacional de San Luis, OCS N.º 58/2018, considera entre sus Propósitos Institucionales:

“Ofrecer carreras de elevado nivel académico y contenido que satisfagan las necesidades emergentes de las demandas sociales y culturales de la región, el país y de los proyectos y políticas de desarrollo y conocimiento que las promuevan;

Promover procesos de evaluación continua para asegurar la mejora permanente de la institución”.

Que mediante Ordenanza del Consejo Directivo (OCD) N.º 8/2011 y su ratificación Ordenanza del Consejo Superior (OCS) N.º 14/2011, se creó la carrera de pregrado Bromatología a dictarse en el ámbito de la entonces Facultad de Ingeniería y Ciencias Económico-Sociales (FICES) de la Universidad de San Luis.

Que el Texto Ordenado del Plan de Estudios vigente de la carrera Bromatología, fue aprobado por Ordenanza Consejo Directivo (OCD) N.º 16/2012 y homologado por Ordenanza Consejo Superior (OCS) N.º 14/2013.

Que por Resolución Ministerial (RM) N.º 1526/2015, del 18 de junio de 2015, se otorga reconocimiento oficial y consecuente validez nacional al título de pregrado de Bromatólogo/a que expide la Universidad Nacional de San Luis.



Universidad Nacional de San Luis
RECTORADO

"2026 - Año de la Grandeza Argentina"

"150° Aniversario de la Creación
de la Escuela Normal Juan Pascual Pringles"

"50 años por la Memoria, la Verdad y la Justicia. Nunca más"



Que la Comisión de la carrera Bromatología, en virtud de las necesidades emergentes y de la importante demanda, tanto del sector público como privado de contar con técnicos capacitados en el área bromatológica, eleva la propuesta de modificación del Plan de Estudios, a fin de adecuar los contenidos a las nuevas exigencias para la formación de los futuros/as graduados/as.

Que consecuentemente el Consejo Directivo de la Facultad de Ingeniería y Ciencias Agropecuarias emite la normativa OCD N.º 25/2024 que aprueba el Plan de Estudios de la carrera de pregrado Bromatología.

Que, en el modelo de formación definido, el Plan de Estudios se expresa sobre competencias genéricas transversales divididas en tres tipos: a.) Competencias referidas al alcance; b.) Competencias referidas al desempeño; c.) Competencias sociales, políticas y actitudinales. Reflejando una actualización en la formación técnica, tecnológica y legislativa, producto de las mejoras que se plantean a la carrera y adecuando el modelo pedagógico a la especificidad del desempeño técnico del/de la Bromatólogo/a.

Que, en virtud del Informe Académico emitido por Secretaría Académica, de Innovación Educativa y Posgrado, se advirtieron errores materiales en la OCD N.º 25/2024 que debieron subsanarse emitiendo el acto administrativo OCD N.º 27/2025.

Que Anexo a la presente disposición obran los alcances, perfil de egreso, condiciones de ingreso y estructura curricular de la carrera.

Que la Comisión de Asuntos Académicos (CAA) en su sesión del 12 de marzo de 2026, aconseja ratificar la OCD N.º 25/2024 del Plan de Estudios de la carrera Bromatología y su rectificatoria OCD N.º 27/2025.

Que el Consejo Superior de la Universidad Nacional de San Luis, en su sesión del 17 de marzo de 2026, resuelve hacer suyo el dictamen de la CAA ratificando la OCD N.º 25/2024 y su rectificatoria OCD N.º 27/2025, mediante la cual se aprueba el Plan de Estudios de la carrera Bromatología a dictarse en el ámbito de la Facultad de Ingeniería y Ciencias Agropecuarias que otorga el título de Bromatólogo/a.

Por ello, y en uso de sus atribuciones:



Universidad Nacional de San Luis
RECTORADO

"2026 - Año de la Grandeza Argentina"

"150° Aniversario de la Creación
de la Escuela Normal Juan Pascual Pringles"

"50 años por la Memoria, la Verdad y la Justicia. Nunca más"



EL CONSEJO SUPERIOR DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN LUIS

ORDENA:

ARTÍCULO 1°.- Ratificar en todos sus términos la OCD N.º 25/2024 y su rectificatoria OCD N.º 27/2025 que aprueba el Plan de Estudios de la carrera Bromatología a dictarse en el ámbito de la Facultad de Ingeniería y Ciencias Agropecuarias, que otorga el título de Bromatólogo/a.

ARTÍCULO 2°.- Disponer en Anexo a la presente las partes sustanciales del plan, a saber: alcances, perfil de egreso, condiciones de ingreso y estructura curricular de la carrera.

ARTÍCULO 3°.- Comuníquese, notifíquese, publíquese en el Digesto Administrativo y en el Boletín Oficial de la Universidad Nacional de San Luis, insértese en el Libro de Ordenanzas y archívese.

CSM

Documento firmado digitalmente según Ordenanza Rectoral N° 15/2021 por: Secretario General MUCH GHIGLIONE, Emiliano Daniel - Rector GIL, Raúl Andrés.



Universidad Nacional de San Luis
RECTORADO

2026 – “Año de la Grandeza Argentina”

“150° Aniversario de la Creación de la Escuela Normal Juan Pascual Pringles”

“50 años por la Memoria, la Verdad y la Justicia. Nunca más”

ANEXO

Plan de Estudios de la carrera Bromatología

1. NOMBRE DE LA CARRERA: Bromatología.
2. NIVEL ACADÉMICO: Pregrado.
3. ESPECIFICACIÓN DE LA MODALIDAD DE LA CARRERA: Presencial.
4. LOCALIZACIÓN DE LA PROPUESTA: Villa Mercedes - Provincia de San Luis - República Argentina.
5. DURACIÓN DE LA CARRERA: tres (3) años.
6. DENOMINACIÓN DEL TÍTULO A OTORGAR: Bromatólogo/a.
7. ALCANCES DEL TÍTULO

Se deja constancia, en forma expresa, que la responsabilidad primaria y la toma de decisiones la ejerce en forma individual y exclusiva el poseedor del título con competencia reservada, de acuerdo al régimen del artículo 43 de la Ley de Educación Superior, de quien dependerá el poseedor del título de Bromatólogo/a, al cual, por sí, le estará vedado realizar dichas actividades.

1. Interpretar el resultado de los análisis de alimentos según legislación bromatológica
 2. Determinar la calidad y composición reglamentaria en productos alimenticios de origen vegetal y animal y establecer los casos de fraude.
 3. Reconocer macro y microscópicamente los alimentos de origen vegetal y animal y los agentes patológicos que los afectan.
 4. Aplicar técnicas microbiológicas de análisis para determinar la aptitud y calidad de
 5. Controlar los procesos de elaboración, almacenamiento y transporte de los productos alimenticios, a fin de verificar el cumplimiento de lo establecido en el Código Alimentario Argentino y toda otra reglamentación bromatológica.
 6. Planificar, programar, proyectar y supervisar los aspectos atinentes a la sanidad e higiene de establecimientos vinculados con el procesamiento, almacenaje, comercialización y expendio de productos alimenticios.
 7. Aplicar técnicas de control de las materias primas e insumos que participen en la elaboración de los diferentes productos alimenticios, efluentes y emisiones al medio ambiente provenientes de la industria alimenticia.
 8. Realizar tomas de muestras de productos, sustancias y elementos empleados en la producción, elaboración, distribución, almacenamiento y/o lugares donde se fabriquen y comercialicen
 9. Asesorar en aspectos referidos a la reglamentación bromatológica existente para: el diseño, la habilitación y mejoramiento de locales, instalaciones y equipos de establecimientos elaboradores, fraccionadores, almacenadores y expendedores de alimentos.
 10. Generar y/o participar de emprendimientos vinculados con áreas de su profesionalidad acorde al desarrollo local.
8. PERFIL DE EGRESO



2026 – “Año de la Grandeza Argentina”

“150° Aniversario de la Creación de la Escuela Normal Juan Pascual Pringles”

“50 años por la Memoria, la Verdad y la Justicia. Nunca más”

Universidad Nacional de San Luis
RECTORADO

El/la graduado/a con el título de Bromatólogo/a de la Facultad de Ingeniería y Ciencias Agropecuarias de la Universidad Nacional de San Luis posee una adecuada formación básica, técnica y de desempeño profesional que lo habilita para aplicar, aprender y desarrollar nuevas tecnologías con actitud ética y creativa para la implementación de soluciones, considerando aspectos de higiene, seguridad, legales y económicos.

Para asegurar este perfil de egreso, en su formación se desarrollan Competencias de Egreso referidas al Alcance, al Desempeño y Sociales, Políticas y Actitudinales las cuales se aplican sobre los objetos de conocimiento específicos de la profesión.

Es decir que el/la graduado/a con el título de Bromatólogo/a es formado/a para que en su desempeño profesional sea competente para:

1. Competencias Referidas al Alcance

- Interpretar el resultado de los análisis de alimentos según legislación bromatológica vigente.
- Determinar la calidad y composición reglamentaria en productos alimenticios de origen vegetal y animal y establecer los casos de fraude.
- Reconocer macro y microscópicamente los alimentos de origen vegetal y animal y los agentes patológicos que los afectan.
- Aplicar técnicas microbiológicas de análisis para determinar la aptitud y calidad de alimentos.
- Controlar los procesos de elaboración, almacenamiento y transporte de los productos alimenticios, a fin de verificar el cumplimiento de lo establecido en la legislación bromatológica vigente.
- Planificar, programar, proyectar y supervisar los aspectos atinentes a la sanidad e higiene de establecimientos vinculados con el procesamiento, almacenaje, comercialización y expendio de productos alimenticios.
- Aplicar técnicas de control de las materias primas e insumos que participen en la elaboración de los diferentes productos alimenticios, efluentes y emisiones al medio ambiente provenientes de la industria alimenticia.
- Realizar tomas de muestras de productos, sustancias y elementos empleados en la producción, elaboración, distribución, almacenamiento y/o lugares donde se fabriquen y comercialicen alimentos.
- Asesorar en aspectos referidos a la reglamentación bromatológica existente para: el diseño, la habilitación y mejoramiento de locales, instalaciones y equipos de establecimientos elaboradores, fraccionadores, almacenadores y expendedores de alimentos.
- Generar y/o participar de emprendimientos vinculados con áreas de su profesionalidad acorde al desarrollo local.

2. Competencias Referidas al Desempeño

- Utilizar y adoptar de manera efectiva las técnicas, instrumentos y herramientas de aplicación.
- Considerar y actuar de acuerdo con disposiciones legales y normas de calidad.
- Aplicar conocimientos de la formación general en la resolución de problemas.



2026 – “Año de la Grandeza Argentina”

“150° Aniversario de la Creación de la Escuela Normal Juan Pascual Pringles”

“50 años por la Memoria, la Verdad y la Justicia. Nunca más”

Universidad Nacional de San Luis
RECTORADO

- Realizar ensayos y/o experimentos y analizar e interpretar resultados.
- 3. Competencias Sociales, Políticas y Actitudinales
 - Desempeñarse de manera efectiva en equipos de trabajo.
 - Comunicarse con efectividad en forma escrita, oral y gráfica.
 - Manejar el idioma inglés con suficiencia para la comunicación técnica.
 - Actuar con ética y responsabilidad profesional.
 - Aprender en forma continua y autónoma.

Las competencias referidas al desempeño y sociales, políticas y actitudinales establecen el perfil profesional en cuanto a capacidades, habilidades, actitudes y aptitudes de cómo se desempeñará en el marco de las actividades propias de la carrera identificadas en las competencias específicas referidas al alcance.

La presente formación está enmarcada en su totalidad en la carrera de Licenciatura en Bromatología permitiendo a sus graduados continuar con la formación complementaria para obtener este título de grado.

9. CONDICIONES DE INGRESO

Se ajustará a las condiciones de ingreso establecidas por la normativa vigente de la Universidad Nacional de San Luis de modo general, y las específicas para la carrera establecidas por la Facultad de Ingeniería y Ciencias Agropecuarias.

10. MALLA CURRICULAR

MALLA CURRICULAR						
N°	Unidad Curricular	A	C	BI	CHS	CHT
PRIMER AÑO						
1	Matemática	1	1	FG	7	105
2	Química General e Inorgánica	1	1	FG	8	120
3	Biología	1	1	FG	4	60
4	Física	1	2	FG	7	105
5	Química Orgánica	1	2	FG	8	120
6	Elementos de Computación	1	2	FG	3	45
SEGUNDO AÑO						
7	Química Analítica General	2	1	FG	6	90
8	Estadística	2	1	FG	5	75
9	Química Biológica Elemental	2	1	FG	6	90
10	Microbiología de Alimentos	2	2	FG	6	90
11	Química Analítica Instrumental	2	2	FG	6	90
12	Materias Primas	2	2	FE	6	90
PRIMER A SEGUNDO AÑO						



2026 – “Año de la Grandeza Argentina”

“150° Aniversario de la Creación de la Escuela Normal Juan Pascual Pringles”

“50 años por la Memoria, la Verdad y la Justicia. Nunca más”

Universidad Nacional de San Luis
RECTORADO

13	Acreditación de Inglés					
TERCER AÑO						
14	Legislación	3	1	FE	4	60
15	Manufactura de los Alimentos	3	1	FE	8	120
16	Química y Bioquímica de Alimentos	3	1	FE	6	90
17	Análisis de Alimentos	3	2	FE	7	105
18	Saneamiento, Seguridad y Gestión Ambiental	3	2	FE	3	45
19	Análisis Sensorial de Alimentos	3	2	FE	3	45
20	Práctica Profesional Supervisada	3	A	FE		210
2° AÑO 2° C A 3° A						
21	Ciclo Optativo	2-3	A	FE		120
TOTAL DE HORAS DE INTERACCIÓN PEDAGÓGICA						1875

- A=Año.
- C=Cuatrimestre. Bloque (FG=Formación General, FE=Formación Específica)
- CHS: Carga horaria Semanal
- CHT: Carga horaria Total
- Resumen de horas por bloque de formación:

BL	Denominación	CHT
FG	Formación General	990
FE	Formación Específica	885
	TOTALES	1875

Hoja de firmas