



Aniversario  
1973 / 2013

Universidad Nacional de San Luis

2013 - Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente de 1813

SAN LUIS, 15 MAR 2013

VISTO:

La Ord. N° 10/11-CS. mediante la cual se crea el Laboratorio de Control de Calidad y Desarrollo de Bromatología de la Universidad Nacional de San Luis y;

CONSIDERANDO:

Que el Art.2° de la mencionada norma establece los plazos para que el responsable del Laboratorio de Control de Calidad y Desarrollo de Bromatología presente un anteproyecto de Reglamento de Funcionamiento del mismo.

Que habiéndose elevado por los responsable del Laboratorio el Reglamento de Funcionamiento, el Consejo Superior en su sesión del 19/06/2012 acordó hacer suyo el dictamen de la Comisión de Ciencia y Técnica que considerando que se ha dado cumplimiento al Art.2° de la Ord. N° 10/11-CS-, recomienda aprobar el Reglamento de Funcionamiento del Laboratorio de Control de Calidad y Desarrollo de Bromatología de la UNSL.

Por ello y en uso de sus atribuciones,

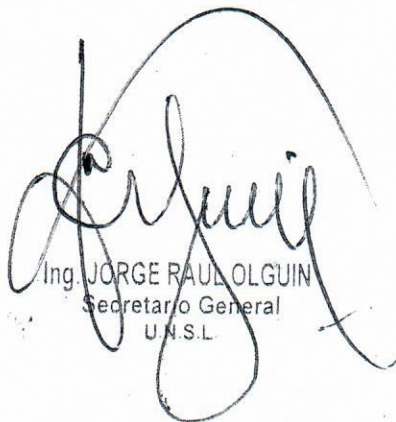
EL CONSEJO SUPERIOR DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN LUIS  
ORDENA:

ARTICULO 1°.- Aprobar el Reglamento de Funcionamiento del Laboratorio de Control de Calidad y Desarrollo de Bromatología, que obra como Anexo único de la presente ordenanza, atento a los considerando precedentes.-

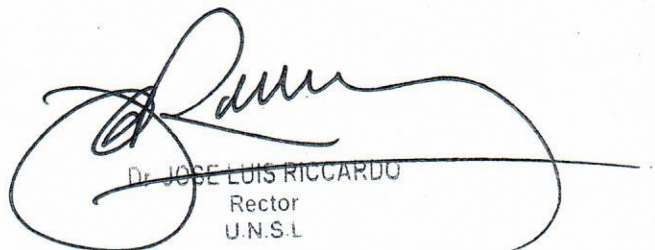
ARTICULO 2°.- Comuníquese, dése al Boletín Oficial para su publicación, insértese en el Libro de Ordenanzas y archívese.-

ORDENANZA CS.N°

**15**



Ing. JORGE RAÚL OLGUÍN  
Secretario General  
U.N.S.L.



Dr. JOSÉ LUIS RICCARDIO  
Rector  
U.N.S.L.





Universidad Nacional de San Luis

2013 - Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente de 1813.

## ANEXO

### REGLAMENTO DE FUNCIONAMIENTO DEL LABORATORIO DE CONTROL DE CALIDAD Y DESARROLLO DE BROMATOLOGÍA

ARTICULO 1º.- Los objetivos del Laboratorio de Control de Calidad y Desarrollo de Bromatología son:

- a) Promover el control de calidad de los alimentos y el desarrollo tecnológico de la industria alimentaria, priorizando la innovación tecnológica, optimizando la calidad de sus productos, procurando su adecuación a las exigencias del mercado nacional y su inserción tanto en el mercado nacional, MERCOSUR y en mercados internacionales de alto nivel competitivo.
- b) Desarrollar proyectos de investigación innovadores en el área de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
- c) Contribuir a la formación de recursos humanos altamente especializados en dicho campo a través de pasantías y cursos de formación.
- d) Brindar servicios y asesoramiento a instituciones públicas o privadas y a empresas sobre las temáticas ut supra mencionadas.

ARTICULO 2º.- El Laboratorio de Control de Calidad y Desarrollo de Alimentos contara con una Unidad de Servicios y una Unidad de Desarrollo.

ARTICULO 3º.- De la Dirección

A los efectos de su funcionamiento el laboratorio será dirigido por un Director y un Co-Director. Tanto la Unidad de Servicios como la de Desarrollo estarán bajo la responsabilidad de un Jefe de Servicio y uno de Desarrollo, respectivamente. Cada unidad contará con, al menos, cuatro Técnicos.

ARTICULO 4º.- De las Incumbencias:

I. El Director y Co-director serán responsables de las siguientes funciones:

- a) Hacer cumplir las normas de funcionamiento del laboratorio.
- b) Seleccionar los Jefes de las Unidades de Servicio y Desarrollo para su respectiva designación en el cargo ante el Consejo Superior.
- c) Establecer las condiciones para concursar el cargo de Técnico.
- d) Establecer las condiciones de operación del equipamiento, de realización de los ensayos y las determinaciones.
- e) Seleccionar y aceptar los planes de actividades a desarrollar por los pasantes.

Cpde. Anexo Ord. CS.Nº

**15**





Universidad Nacional de San Luis

2013 - Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente de 1813.

- f) Supervisar las tareas administrativas inherentes al funcionamiento del Laboratorio.
  - g) Firmar los protocolos de análisis.
  - h) Presentar el informe anual de actividades del Laboratorio.
- II. Jefes de las Unidades de Servicio y Desarrollo estarán a cargo de las siguientes funciones:
- a) Dirigir al personal técnico, facilitar el funcionamiento y mantenimiento del equipamiento adecuado para las tareas que se deben realizar de acuerdo a lo solicitado por las empresas o entes externos.
  - b) Supervisar y auditar los protocolos de análisis presentados por el personal técnico.
  - c) Seleccionar las técnicas operativas apropiadas, de acuerdo a la reglamentación bromatológica vigente.
  - d) Elaborar los informes de los análisis realizados.
  - e) Organizar las tareas administrativas con la supervisión de la Dirección.
  - a) Presentar a los Directores un informe anual de las actividades realizadas en cada Unidad.
- III. Los Técnicos serán los responsables de:
- a) Recibir las muestras.
  - b) Otorgar y llevar el control de los turnos para realizar los análisis solicitados por los interesados.
  - c) Operar el equipamiento.
  - d) Fijar tiempos para realizar los análisis de las muestras.
  - e) Llevar un esquema organizativo diario.
  - f) Realizar los ensayos y determinaciones correspondientes.
  - g) Entregar los informes de los análisis.

Cpde. Anexo Ord. C.S.Nº

15





Aniversario  
1973/2013

Universidad Nacional de San Luis

2013 - Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente de 1813.

- h) Cumplir con las tareas administrativas dispuestas por lo Jefes de las Unidades de Servicio y/o Desarrollo, según corresponda.
- i) Informar a los Jefes de cada unidad de toda novedad inherente a las tareas que le fueron asignadas.

ARTICULO 5º.- A los efectos del estricto cumplimiento del Art N° 4, la selección de los Técnicos deberá contemplar los siguientes requisitos:

- a) Los Técnicos deberán ser egresados/bles universitarios con formación específica en el área y accederán al cargo por concurso.
- b) Los Técnicos podrán ser Becarios, Personal de Apoyo del CONICET o Docentes de la Universidad Nacional de San Luis.
- c) El Jurado estará integrado por miembros de la Dirección del Laboratorio de Control de Calidad y Desarrollo de Bromatología, un integrante del mismo y un especialista que será designado por la Dirección.
- d) Los Técnicos deberán tener formación académicas relacionada con: Química, Bioquímica, Farmacia, Ingeniería en alimentos.
- e) Los Técnicos de la UNSL cumplirán la mitad de su dedicación en el laboratorio de servicios y la otra mitad en actividades docentes del Área de Bromatología y Nutrición.
- f) Los Técnicos podrán realizar investigaciones en el Área de la Ciencia y la Tecnología de los Alimentos.

ARTICULO 6º.- Lo no contemplado en la presente ordenanza, y/o las modificaciones que en un futuro se planteen, será elevado por el Director y el Co-Director al Consejo Superior para su tratamiento.

ARTICULO 7º.- Financiamiento.

- a) El servicio será arancelado.
- b) Las tarifas dependerán del tipo y complejidad de los servicios prestados, y serán fijadas por la Dirección del Laboratorio.
- c) Los recursos que se generen deberán ingresar a través de la Fundación de la Universidad Nacional de San Luis (FUNSL) y serán destinados al mantenimiento del laboratorio, reinversión en nuevos equipamientos, reactivos e insumos, becas para el personal técnico que intervino en los mismos y contratación de nuevo personal técnico si el Director o Co-Director lo consideran necesario para dar cumplimiento a las tareas solicitadas, todo ello dentro de las disposiciones vigentes.

Cpde.Anexo Ord. C.S.Nº

15





Aniversario  
1973 / 2013

Universidad Nacional de San Luis

2013 - Año del Bicentenario de la Asamblea General Constituyente de 1813.

ARTICULO 8°.- Del Uso del Laboratorio.

- a) A los efectos de un aprovechamiento integral del equipamiento y para responder a la demanda actual de servicios, el Laboratorio debería funcionar durante ocho horas/día lo cual requiere al menos de cuatro Técnicos con dedicación semi-exclusiva a esta tarea (o dos Técnicos con dedicación exclusiva).
- b) El equipamiento será operado exclusivamente por los Técnicos habilitados para tal fin.
- c) Las determinaciones a realizar estarán destinadas a satisfacer la demanda de:
  - 1) Establecimientos elaboradores de productos alimenticios públicos o privados.
  - 2) Entes de control oficial.
  - 3) Otros laboratorios públicos o privados.
- e) La planificación semanal propuesta para las diferentes tareas a realizar es la siguiente:
  - 1) 1 día para recepción de muestras.
  - 2) 2 días para análisis de control de calidad.
  - 3) 2 días para investigación y desarrollo.
  - 4) 1 día para elaboración, control, firma y presentación de informes.
- f) El laboratorio poseerá un archivo de salvaguardia y control con todos los trabajos de investigación y servicios realizados.

ANEXO ORDENANZA C.S. N°

15

  
Ing. JORGE RAÚL OLGUIN  
Secretario General  
U.N.S.L.

  
Dr. JOSÉ LUIS RICCARDO  
Rector  
U.N.S.L.