



Universidad Nacional de Lanús

00191 / 18

Lanús, 14 NOV 2018

VISTO, el expediente N° 2666/18, correspondiente a la 9ª Reunión del Consejo Superior del año 2018, y;

CONSIDERANDO:

Que, el Departamento de Desarrollo Productivo y Tecnológico ha presentado para consideración del Consejo Superior en su 9ª Reunión el pedido de Creación y formalización institucional de la Planta Piloto de Ensayos, Investigación y Elaboración de Productos Cárnicos;

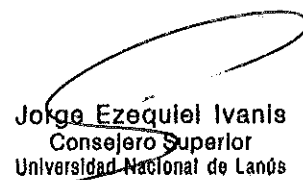
Que, la propuesta fue aprobada por el Consejo Departamental, conforme Acta de fecha 04 de julio de 2018;

Que, la UNLa, junto a otras instituciones como el Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación Productiva, ha asumido el desafío de responder a la creciente demanda de productos alimenticios y servicios propios de la actualidad, cada vez más exigentes;


Que, el poseer una Planta Piloto de Productos Cárnicos para docencia, investigación y desarrollo de productos cárnicos de última generación, completa y confiable que cumpla con requisitos normativos vigentes, permite la capacitación y formación completa e integral de los futuros profesionales dando excelentes oportunidades a los egresados de la UNLa de expandir sus conocimientos y actividades de investigación, desarrollo, innovación y producción en cualquier ámbito del campo de los productos cárnicos;

Que, bajo esta perspectiva, la PPEIyEPC será un área donde se realizará investigación y aplicación en procedimientos de transformación de materias primas cárnicas y afines con la finalidad de brindar herramientas a estudiantes, emprendedores, empresas y otros sectores de elaboración de productos cárnicos;

Que, la Planta Piloto de Ensayos, Investigación y Elaboración de Productos Cárnicos tiene como objetivos (PPEIyEPC) Contribuir al análisis de los problemas científico tecnológicos que se plantean en la sociedad actual, generando información oportuna, comparable, reproducible y confiable para el control de alimentos cárnicos y afines, contribuir mediante soluciones y acciones al diseño y desarrollo de nuevos productos alimenticios específicos y a la optimización de los procesos productivos referidos a los mismos, fortalecer la cooperación técnico – científico entre la Universidad, Institutos de Investigación, Empresas, Instituciones Públicas y/o Privadas y la Comunidad con el máximo aprovechamiento de los recursos disponibles;


Jorge Ezequiel Ivanis
Consejero Superior
Universidad Nacional de Lanús


ARITZ RECALDE
Consejero Superior
Universidad Nacional de Lanús


ANA MARIA JARAMILLO
Rectora
Universidad Nacional de Lanús



00191 / 18

Universidad Nacional de Lanús

Que, en su 9ª Reunión de 2018, el Consejo Superior ha tratado la mencionada propuesta y que la misma ha sido objeto de tratamiento específico por parte de la Comisión de Asuntos Jurídicos y Política Institucional del Consejo Superior, sin encontrar objeciones;


Que, es atributo del Consejo Superior normar sobre el particular, conforme lo establecido en el Artículo 31 inc. c) del Estatuto de la Universidad Nacional de Lanús;


Por ello;

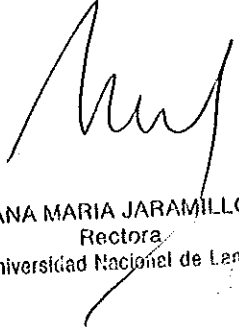
EL CONSEJO SUPERIOR
DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE LANUS
RESUELVE:

ARTICULO 1º: Aprobar la creación, formalización institucional y funcionamiento de la Planta Piloto de Ensayos, Investigación y Elaboración de Productos Cárnicos, dependiente del Departamento de Desarrollo Productivo y Tecnológico, cuyos objetivos, misiones y funciones se acompañan en el Anexo I de doce (12) fojas, que forma parte de la presente Resolución.

ARTICULO 2º: Regístrese, comuníquese y notifíquese. Cumplido, archívese.


Jorge Ezequiel Ivanis
Consejero Superior
Universidad Nacional de Lanús


J. Aritz Recalde
Consejero Superior
Universidad Nacional de Lanús


ANA MARIA JARAMILLO
Rectora
Universidad Nacional de Lanús



ANEXO

CREACIÓN

PLANTA PILOTO DE ENSAYOS, INVESTIGACIÓN Y ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS

Departamento de Desarrollo Productivo y Tecnológico

Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Nomenclatura:

DDPyT	Departamento de Desarrollo Productivo y Tecnológico
I+D+i	Investigación, Desarrollo e Innovación
UNLa	Universidad Nacional de Lanús
PPEIyEPC	Planta Piloto de Ensayos, Investigación y Elaboración de Productos Cárnicos
PPP	Prácticas Pre-Profesionales
TFI	Trabajo Final Integrador
DT	Director Técnico
JTP/IA	Jefe de Trabajos Prácticos/Instructor Ayudante

1. Introducción

Argentina se ha caracterizado desde siempre por la producción de alimentos de gran calidad sensorial, microbiológica, nutritiva y bromatológica, presentado un importante y sostenido desarrollo de su producción e industrialización.

Bajo esta perspectiva, la producción de alimentos de calidad es un campo de la actividad científica y tecnológica estratégico para la región y el país.

La UNLa, junto a otras instituciones como el Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación Productiva, han asumido el desafío de responder a la creciente demanda de productos alimenticios y servicios propios de la actualidad, cada vez más exigentes.

Jorge Ezequiel Ivanis
Consejero Superior
Universidad Nacional de Lanús

ARTUR RECALDE
Consejero Superior
Universidad Nacional de Lanús

ANA MARÍA JARAMILLO
Rectora
Universidad Nacional de Lanús



00 19 1 / 18

Universidad Nacional de Lanús

Para ello es fundamental el conocimiento desarrollado a través de la investigación y la tecnología aplicada, que permiten resolver las necesidades y problemáticas regionales, tanto a nivel de desarrollo y optimización de procesos, como en el control de materias primas y capacitación al personal, entre otros.


La Universidad Nacional de Lanús tiene como premisa la generación de aportes que contribuyan a solucionar las problemáticas de la región, siendo uno de sus ejes el fortalecimiento en tecnología con el compromiso en la formación de profesionales para el país con sólidos conocimientos científicos y técnicos requeridos para proveer al sector industrial y científico-técnico de profesionales especializados en Ciencia y Tecnología de Alimentos, capaces de asumir con responsabilidad e idoneidad un amplio espectro de actividades, las cuales incluyen: formulación, elaboración, preservación, análisis, gestión de la calidad, nutrición, legislación, almacenamiento y comercialización de los alimentos, así como la investigación y el desarrollo de productos y nuevas tecnologías adecuados a nuestro país.

El poseer una Planta Piloto de Productos Cárnicos para docencia, investigación y desarrollo de productos cárnicos de última generación, completa y confiable que cumpla con requisitos normativos vigentes, permite la capacitación y formación completa e integral de los futuros profesionales dando excelentes oportunidades a los egresados de la UNLa de expandir sus conocimientos y actividades de investigación, desarrollo, innovación y producción en cualquier ámbito del campo de los productos cárnicos.

Bajo esta perspectiva, la PPEIyEPC será un área donde se realizará investigación y aplicación en procedimientos de transformación de materias primas cárnicas y afines con la finalidad de brindar herramientas a estudiantes, emprendedores, empresas y otros sectores de elaboración de productos cárnicos.

2. Visión

Nuestra visión es contribuir a la comunidad, formando profesionales en Ciencia, Tecnología e Innovación Productiva dentro del campo de los Alimentos, especialmente en lo concerniente a la producción, desarrollo e innovación en el sector cárnico,


Jorge Ezequiel Ivanis
Consejero Superior
Universidad Nacional de Lanús


MARÍA ARBIZ RECALDE
Consejero Superior
Universidad Nacional de Lanús


ANA MARÍA JARAMILLO
Rectora
Universidad Nacional de Lanús



00191 / 18

Universidad Nacional de Lanús

fuertemente comprometidos con el desarrollo sustentable, que puedan colaborar en la resolución de las problemáticas científico tecnológicas nacionales y regionales.

Además ofrecer servicios de calidad para la comunidad, proveyendo de un ambiente en el cual docentes, estudiantes y profesionales puedan investigar e innovar. Asumiendo el compromiso de desarrollar todas nuestras actividades con integridad y ética.

3. Misión

Tal como se encuentra descripto en el Artículo 2 del Estatuto de la UNLa: "...contribuir a través de la producción y distribución de conocimientos y de innovaciones científicas – tecnológicas, al desarrollo económico, social y cultural de la región, a fin de mejorar su calidad de vida...". El compromiso central es priorizar la articulación entre los distintos actores para producir herramientas a los efectos de atender a las demandas sociales. Ejerciendo nuestras actividades con la mayor eficiencia, eficacia y calidad.

Asimismo, se busca propender a la innovación en productos cárnicos tradicionales y/o alternativos con valor agregado, en cuanto a practicidad de uso, a mejora de la calidad nutricional, a utilización de materias primas y aditivos naturales, manteniendo y mejorando la inocuidad y calidad de los mismos, para estimular su consumo, generando actividades de docencia, investigación, desarrollo y cooperación con docentes, estudiantes y referentes del sector.

4. Consideraciones Generales de la PPEIyEPC, Objetivos Generales, Objetivos Específicos y Líneas de Trabajo

4.1. Consideraciones Generales del Laboratorio

La PPEIyEPC desarrollará sus actividades a través de un plantel de profesionales especializados en los distintos temas que abarca la producción de productos cárnicos y la Ciencia y Tecnología de los Alimentos, quienes se desempeñarán bajo supervisión del DDPyT, a través del Responsable que sea designado a tal fin. La PPEIyEPC contará con un área de trabajo específico donde se cumplirán funciones de Investigación, Innovación, Desarrollo, Vinculación y Transferencia Tecnológica, Docencia y Servicios

Jorge Ezequiel Ivanis
Consejero Superior
Universidad Nacional de Lanús

ANITA RECALDE
Consejero Superior
Universidad Nacional de Lanús

ANA MARIA JARAMILLO
Rectora
Universidad Nacional de Lanús



a la Comunidad, con actividades específicas las cuales estarán coordinadas y supervisadas por el responsable designado a tal fin.


4.2. Objetivos Generales

La PPEIyEPC se propone:

- 4.2.1. Contribuir al análisis de los problemas científico tecnológicos que se plantean en la sociedad actual, generando información oportuna, comparable, reproducible y confiable para el control de alimentos cárnicos y afines.
- 4.2.2. Contribuir mediante soluciones y acciones al diseño y desarrollo de nuevos productos alimenticios específicos y a la optimización de los procesos productivos referidos a los mismos.
- 4.2.3. Fortalecer la cooperación técnico – científico entre la Universidad, Institutos de Investigación, Empresas, Instituciones Públicas y/o Privadas y la Comunidad con el máximo aprovechamiento de los recursos disponibles.

4.3. Objetivos específicos

- 4.3.1. Diseñar e implementar ofertas académicas de grado y posgrado vinculadas I+D+I en producción, optimización y desarrollo de alimentos cárnicos y afines.
- 4.3.2. Elaborar y ejecutar Proyectos de Investigación en el ámbito de I+D+i de control y/o desarrollo de nuevos alimentos, aditivos y de productos alimenticios.
- 4.3.3. Desarrollar técnicas, instrumentos y métodos integrados aplicables al control y evaluación de materias primas, aditivos, productos alimenticios y otros elementos relacionados con el campo científico tecnológico productivo de los alimentos cárnicos y afines.
- 4.3.4. Brindar servicios de apoyo para el asesoramiento y asistencia técnica destinada a la resolución de problemáticas científico tecnológico específicas de la región.
- 4.3.5. Fortalecer el vínculo entre el sistema académico y productivo.


Jorge Ezequiel Ivanis
Consejero Superior
Universidad Nacional de Lanús


J. ARIZ RECALDE
Consejero Superior
Universidad Nacional de Lanús


ANA MARÍA JARAMILLO
Rectora
Universidad Nacional de Lanús



00191 / 18

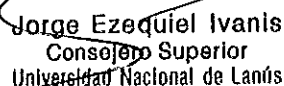
Universidad Nacional de Lanús

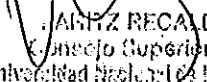
4.4. Líneas de trabajo

Las líneas de trabajo se desprenden directamente de la Línea de investigación del Campo de Alimentos de la cual dependen 3 programas de investigación:

Línea de Investigación: Desarrollos tecnológicos para el agregado de valor y la sostenibilidad de la Industria Alimentaria Argentina a partir del aseguramiento de la calidad, la inocuidad y la genuinidad

- 1) Programa de I+D+i en Calidad, Inocuidad y Genuinidad de Alimentos para el Desarrollo Regional y Nacional: basado en el desarrollo y aplicación de técnicas de análisis, determinación de composición química y parámetros nutricionales de los alimentos y bebidas elaborados en la región, que permitan un aporte concreto a la mejora competitiva de las PyMes y empresas, a la vez que garantizan alimentos seguros en cuanto a inocuidad y calidad para la población demandante.
- 2) Programa de I+D+i en Desarrollo de Procesos para la Sustitución de Importaciones y Estrategias para la Formación de Recursos Humanos: basado en desarrollar procesos capaces de generar productos y/o insumos que sustituyan a sus homólogos importados, igualando su desempeño a menor costo; desarrollar metodologías para la formación de recursos humanos que se adapten a las condiciones actuales de la industria de alimentos local; establecer sistemas ágiles de transferencia del conocimiento generado a los potenciales demandantes; y posicionar a la UNLa como un proveedor confiable de servicios.
- 3) Programa de I+D+i en Optimización de Procesos y Desarrollo de Productos con Valor Agregado para Mejorar la Sustentabilidad de Pymes, Micro-emprendimientos y Cooperativas Regionales, basado en: optimizar procesos y desarrollar productos a fin de que las empresas se adapten al medio competitivo, en el cual existen diferentes categorías de valor agregado creciente, desde productos alimenticios básicos percibidos como no transformados y dónde la tecnología de transformación está inconscientemente aceptada hasta productos alimenticios con valor social específicos (productos gourmet, con denominaciones de Origen, orgánicos, veganos, saludables, prácticos de uso, etc.)


Jorge Ezequiel Ivanis
Consejero Superior
Universidad Nacional de Lanús


JUAN P. RECALDE
Consejero Superior
Universidad Nacional de Lanús


ANA MARÍA JARAMILLO
Rectora
Universidad Nacional de Lanús




Enmarcadas en la Línea de Investigación y sus programas, se llevaran a cabo las siguientes líneas de trabajo:


- 4.4.1. Investigación aplicada en materias primas, compuestos bioactivos, aditivos y nuevos alimentos para formulación y desarrollo de productos alimenticios cárnicos y afines con valor agregado.
- 4.4.2. Capacitación permanente de estudiantes de la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
- 4.4.3. Capacitación permanente destinada a otras áreas y/o carreras de la UNLa.
- 4.4.4. Capacitación a docentes de la UNLa y de escuelas medias y técnicas de la región.
- 4.4.5. Cursos de actualización y capacitación a PyMES, microemprendedores y ONGs.
- 4.4.6. Cursos para organismos, entidades, organizaciones, grupos de la comunidad y/o empresas.
- 4.4.7. Radicación de PPP de la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
- 4.4.8. Radicación de tesis, tesinas y trabajos finales de grado o posgrado de la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
- 4.4.9. Realización de procedimientos técnicos, análisis y métodos de ensayo en forma confiable y reproducible de distintos productos cárnicos y materias primas afines provenientes de diferentes sectores provenientes de la comunidad.
- 4.4.10. Asistencia técnica a organismos, entidades, organizaciones, grupos de la comunidad y/o empresas de la región.

5. Lugar de emplazamiento de la PPEIyEPC, Antecedentes, Recursos Humanos, Organigrama e Infraestructura Disponible.

5.1. Lugar de emplazamiento del Laboratorio

La PPEIyEPC se encuentra instalada en el Edificio Lisandro de la Torre, ubicado en el predio de la Universidad Nacional de Lanús. Y cuenta con un espacio de trabajo destinado a todas las actividades propuestas en el presente documento.


Jorge Ezequiel Ivanis
Consejero Superior
Universidad Nacional de Lanús


ARITZ RECALDE
Consejero Superior
Universidad Nacional de Lanús


ANA MARÍA JARAMILLO
Rectora
Universidad Nacional de Lanús



5.2. Antecedentes de la UNLa en la temática

5.2.1. La Carrera Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

La Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos se dicta en la Universidad Nacional de Lanús, desde el año 1999, siendo la segunda carrera en abrirse dentro del Departamento de Desarrollo Productivo y Tecnológico. Desde su apertura ha asumido el compromiso con el desarrollo cultural, económico y social de la región buscando mejorar la calidad de vida de la sociedad, concebida para dar respuesta a las demandas del sector ya que el conurbano bonaerense sur, y especialmente la región de Lanús, Avellaneda y Lomas de Zamora, presentan una gran cantidad y variedad de Industrias Alimentarias de diversa escala, desde PYMES hasta grandes empresas multinacionales. Pertener al Departamento de Desarrollo Productivo y Tecnológico, le confiere a la Carrera un espíritu de acción basado en la Investigación y Tecnología aplicada, para resolver las necesidades y problemáticas regionales, tanto a nivel de desarrollo y optimización de procesos, como en control de materias primas, capacitación al personal, asesorías a Instituciones Públicas y/o Privadas, todas actividades que desde las prácticas de laboratorio, pre- profesionales y pasantías, se generan desde los inicios de la cursada de la Carrera.

Desde el año 2001, los egresados de la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la UNLa se presentan como profesionales con sólidos conocimientos científico-tecnológicos, y con valores éticos-solidarios, capaces de aplicarlos en las diferentes industrias alimentarias para lograr el desarrollo de la región, y así garantizar la aplicación de dichos conocimientos en la producción de alimentos de buena calidad microbiológica, físico-química, nutricional y organoléptica,

5.2.2. La Planta Piloto de Productos Cárnicos (PPElyEPC)

El equipamiento de la Planta Piloto de Productos Cárnicos (PPElyEPC) fue cedido en comodato por la empresa danesa Chr. Hansen, durante el año 2016, concretándose su inauguración el 7 de agosto de 2018, con el objetivo de generar más información,

Jorge Ezequiel Ivanis
Consejero Superior
Universidad Nacional de Lanús

AMITZ RECALDE
Consejero Superior
Universidad Nacional de Lanús

ANA MARÍA JARAMILLO
Rectora
Universidad Nacional de Lanús



00191 / 18

Universidad Nacional de Lanús

conocimientos y aportes tecnológicos en beneficio de la comunidad y el sector productor de alimentos cárnicos.

De esta forma la Carrera funda sus acciones en la necesidad de formar profesionales comprometidos en la gestión y resolución de problemas científico-tecnológicos, fuertemente capacitados para responder las demandas de los distintos actores relacionados con el campo de los alimentos.

Por ello, dentro de la Planta Piloto de Productos Cárnicos (PPEIyEPC) se realizarán proyectos de investigación, innovación y desarrollo de productos cárnicos, aditivos y materias primas afines, así como la optimización de procesos productivos vinculados con la actividad.

Además se desarrollarán las prácticas pre profesionales de gran parte de los estudiantes de la Carrera, y los trabajos finales integradores.

También se brindarán servicios a la comunidad, como:


- Aplicaciones y ensayos sobre y en productos cárnicos.
- Cursos de capacitación.

La PPEIyEPC cuenta con equipamiento suficiente para realizar actividades de Docencia e Investigación, así como Servicios a Terceros para la región de influencia de la UNLa.

5.3. Recursos Humanos: Funciones del Director del Campo de Alimentos, Director Técnico (DT), Asistentes Administrativos y de los Técnicos.

5.3.1. Funciones del Director del Campo de Alimentos

- Aprueba y supervisa los programas de trabajo cuyo desarrollo está a su cargo.
- Supervisa, junto con el DT del laboratorio, las actividades de los docentes investigadores, jefes e instructores de trabajos prácticos que se desarrollan en la PPEIyEPC.
- Coordina, gestiona y dirige, junto al DT de la PPEIyEPC, convenios y servicios a terceros.
- Colabora con el DT de la PPEIyEPC en la supervisión del personal y el cumplimiento de las pautas de trabajo.


Jorge Ezequiel Ivanis
Consejero Superior
Universidad Nacional de Lanús


ARITZ RECALDE
Consejero Superior
Universidad Nacional de Lanús


ANA MARIA JARAMILLO
Rectora
Universidad Nacional de Lanús



00 19 1 / 18

Universidad Nacional de Lanús

- Controla, junto al DT de la PPEIyEPC, el cumplimiento de las obligaciones estatutarias y reglamentarias por parte del personal a su cargo.
- Propone las reformas que resultan necesarias en el desarrollo de las actividades planificadas.
- Presenta al Director/a del Departamento un informe anual de las actividades llevadas a cabo, así como la planificación anual y bianual a ser consideradas para el siguiente ciclo.
- Coordina, junto con el DT de la PPEIyEPC, el cronograma de vacaciones y los horarios del personal técnico administrativo afectado al laboratorio.
- Controla y organiza, junto al DT del laboratorio, la documentación referente a las actividades del laboratorio.
- Establece nexos con empresas de alimentos y afines.

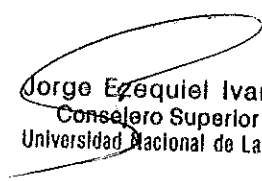
5.3.2. Perfiles y funciones en la Planta Técnico-Administrativa- Profesional

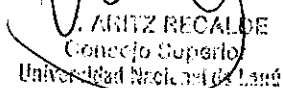
5.3.2.1.- Director Técnico de la PPEIyEPC

- Gestiona y dirige junto al Director del Campo de Alimentos todas las actividades concernientes al desarrollo académico que se realizan en la PPEIyEPC.
- Organiza, dirige y supervisa todas las actividades la PPEIyEPC.
- Administra los fondos disponibles provenientes de la partida presupuestaria y fondos provenientes por servicios a terceros.
- Promueve y gestiona convenios de vinculación tecnológica con la comunidad.
- Gestiona la reparación, renovación y adquisición de equipos para el correcto desarrollo de las actividades técnico académicas dentro de la PPEIyEPC.
- Gestiona y coordina actividades con otras dependencias de la UNLa para el correcto funcionamiento, ordenamiento, seguridad e higiene de la PPEIyEPC.
- Coordina y dirige junto al Director del Campo de Alimentos convenios y servicios a terceros.
- Establece nexos con empresas de alimentos y afines.

5.3.2.2.- Asistente Administrativo:

- Gestiona el manejo documental de todos los archivos y documentos que se originan en toda la PPEIyEPC.


Jorge Ezequiel Ivanis
Consejero Superior
Universidad Nacional de Lanús


J. ARIZ RECALDE
Consejero Superior
Universidad Nacional de Lanús


ANA MARÍA JARAMILLO
Rectora
Universidad Nacional de Lanús



00191 / 18

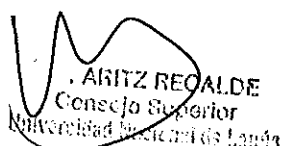
Universidad Nacional de Lanús

- Colabora, con el DT de la PPElyEPC y el Director del campo de alimentos, en todos los aspectos administrativos referentes a los convenios que se generen con empresas de alimentos y afines.
- Realiza el armado y seguimiento de planillas de suministro para la adquisición de insumos, bienes y servicios
- Coordina y realiza el seguimiento de todas las solicitudes realizadas por la PPElyEPC a las distintas dependencias de la UNLa, tales como gestión de residuos, reparación, mantenimiento e infraestructura, entre otras.

5.3.2.5.- Técnicos

- Asiste a los docentes Jefes de Trabajos Prácticos durante el armado de material y el desarrollo de las clases, en cuanto a preparación del material requerido anticipadamente por cada docente respecto de los materiales y otros insumos a utilizar.
- Asiste a los docentes que actúan como tutores de PPP y TFI.
- Controla las planillas de trabajos prácticos confeccionadas por los Docentes y JTPs de las materias que realizan trabajos prácticos en la PPElyEPC.
- Asiste a los docentes investigadores durante el desarrollo de los Proyectos de Investigación que se realicen en la PPElyEPC, de acuerdo a las necesidades que surjan por el propio desarrollo del proyecto.
- Realiza trabajos de servicios a terceros y/o a otras dependencias de la UNLa, según directivas del Director del Campo de Alimentos y/o Director Técnico.
- Maneja equipos específicos para el desarrollo y ensayo de productos cárnicos


Jorge Ezequiel Ivanis
Consejero Superior
Universidad Nacional de Lanús


MARIA ARITZ REOALDE
Consejero Superior
Universidad Nacional de Lanús

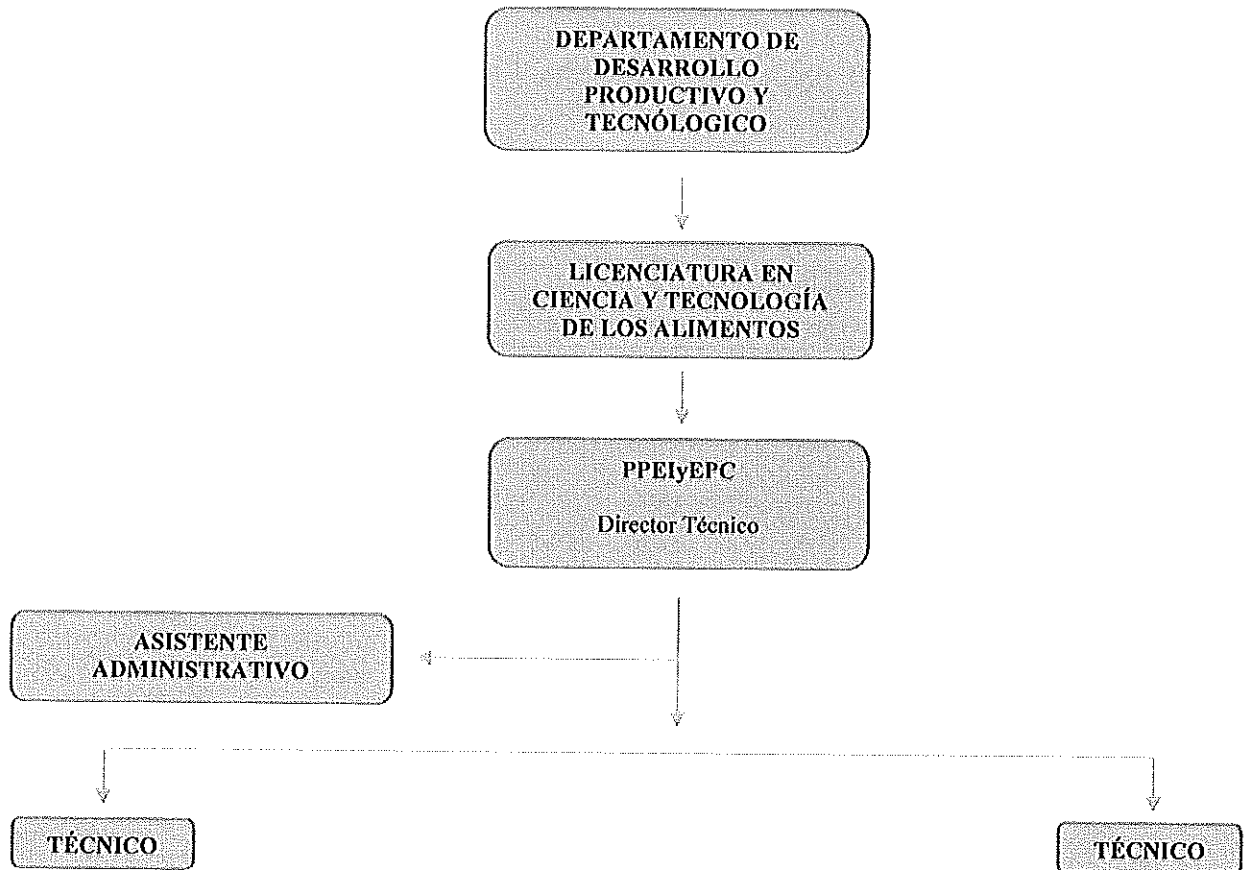

ANA MARÍA JARAMILLO
Rectora
Universidad Nacional de Lanús



00191/18

Universidad Nacional de Lanús

Organigrama de la Planta Funcional del PPEIyEPC:



5.4. Infraestructura y Equipamiento Actual

Dentro del Edificio Lisandro de La Torre, donde se emplaza la PPEIyEPC, se encuentra delimitada un área de trabajo específica la cual cuenta con el siguiente equipamiento:

Cantidad	Descripción
1	Sierra
1	Picadora
1	Cutter

Jorge Ezequiel Ivanis
Consejero Superior
Universidad Nacional de Lanús

ANITA BECALDE
Consejero Superior
Universidad Nacional de Lanús

ANA MARÍA JARAMILLO
Rectora
Universidad Nacional de Lanús



00191 / 18

Universidad Nacional de Lanús

1	Emulsor
1	Encurtidora
1	Inyectora
1	Mezcladora
1	Bombo
1	Horno Vapor
1	Secadero
1	Mesada con anafe
1	Mesada con 2 bachas
1	Heladera mostrador
1	Balanza
1	Campana con extracción de gases
1	Freezer



Jorge Ezequiel Ivanis
Consejero Superior
Universidad Nacional de Lanús



ANITZ RECALDE
Consejero Superior
Universidad Nacional de Lanús



ANA MARÍA JARAMILLO
Rectora
Universidad Nacional de Lanús