



## Universidad Nacional de Lanús Resolución de Consejo Superior

RC- 139 - 2023 - UATACS-SAJI #UNLa

16/08/2023

Remedios de Escalada

Aprobar los aranceles de los cursos de capacitación por los servicios prestados por la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

VISTO, el EXP-2117-2023-AME-DDME-SAJI#UNLa correspondiente a la 6ª Reunión del Consejo Superior del año 2023, el EXP-3106-2022-AME-DDME-SAJI#UNLa, de fecha 28 de julio de 2022, la RC-27-2023-UATACS-SAJI#UNLa, y:

### CONSIDERANDO:

Que, tal como se expresa en los lineamientos institucionales, constituye un objetivo primordial para la UNLa., además de la oferta académica de grado y posgrado, el desarrollo de programas, cursos y proyectos destinados a mejorar la calidad de vida, el nivel educacional y las posibilidades de capacitación continua de la comunidad de Lanús y sus zonas de influencia, generando aportes que contribuyan a solucionar las problemáticas de la región;

Que, el Departamento de Desarrollo Productivo y Tecnológico a través de la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos y a efectos de atender estas necesidades, ha elevado la propuesta de Cursos de Capacitación arancelados que fueron diseñados por la carrera en función de los requerimientos y necesidades habituales del sector y los aranceles fueron definidos basándose en el valor hora de docencia de posgrado, siendo los mismos accesibles para el público objetivo;

Que, por RC-27-2023-UATACS-SAJI#UNLa, se aprobaron los aranceles de los cursos de capacitación por los servicios prestados por la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos;

Que, se proponen una serie de cursos de capacitación que se suman a los ya existentes, entre ellos se incorporan dos cursos nuevos: “Curso de autocontroles en sistemas de



inocuidad” orientado a auditorías internas en comercios gastronómicos y “Curso de auditor de sistemas de inocuidad para estudiantes y graduados/as”, orientado a auditorías externas que abre una nueva herramienta de trabajo;

Que, la propuesta de aranceles de dichos cursos se encuentra aprobada por el Consejo Departamental, conforme Acta de fecha 11 de julio de 2023;

Que, a efectos de mantener en un solo texto normativo, se propone dejar sin efecto la RC-27-2023-UATACS-SAJI#UNLa;

Que, la modalidad de los servicios a terceros prestados por la Universidad se enmarca en lo dispuesto en el Artículo 44 inc.14) del Estatuto de la Universidad Nacional de Lanús;

Que, en su 6ª Reunión del año 2023 el Consejo Superior ha evaluado la propuesta y la misma ha sido objeto de tratamiento específico por parte de la Comisión de Administración e Infraestructura, encontrando adecuada la propuesta de los aranceles citados;

Que es atributo del Consejo Superior normar sobre el particular conforme lo establecido en el Artículo 34 inc 17) del Estatuto de la Universidad Nacional de Lanús;

Por ello,

**EL CONSEJO SUPERIOR  
DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE LANUS  
RESUELVE:**

**ARTICULO 1º:** Dejar sin efecto la RC-27-2023-UATACS-SAJI#UNLa, a partir del dictado de la presente resolución.

**ARTICULO 2º:** Aprobar los aranceles de los cursos de capacitación por los servicios prestados por la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, dependiente del Departamento de Desarrollo Productivo y Tecnológico, conforme el detalle de servicios y costos indicados en el Anexo que se acompaña e integra la presente Resolución.

**ARTICULO 3º:** Regístrese y comuníquese. Cumplido, archívese.



Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos  
Aranceles para cursos, capacitaciones y servicios a terceros  
Julio 2023

Actividad	Destinatarios	Aranceles	Observaciones
<b>Cursos de capacitaciones</b>			
Curso de elaboración de Productos cárnicos caseros	Empresas o público en general	\$18.750.-/capacitado	Teórico-Práctico Presencial o semipresencial (clases teóricas virtuales y prácticas presenciales) 16 hs Grupos de 10-15 personas
Curso de elaboración de productos cocidos, frescos y secos.	Carnicerías, Granjas y comercios afines. Emprendedores gastronómicos	\$35.650.-/capacitado	Teórico –Práctico Presencial o semipresencial (clases teóricas virtuales y prácticas presenciales) 20 hs Grupos de 12-15 personas
Curso de “Aspectos teórico-prácticos aplicados a la implementación de la Norma ISO/IEC 17025:2017 en laboratorios de microbiología de alimentos	Responsables técnicos de laboratorios de microbiología de alimentos, responsables de calidad.	\$31.250.-/capacitado	Teórico-práctico presencial y/o virtual sincrónico. 24 hs Grupos de 20 -50 personas
Curso de Inspección Bromatológica	Personal involucrado en Inspección Bromatológica a nivel nacional, provincial y municipal.	\$15.000.-/capacitado	Teórico-práctico virtual sincrónico y asincrónico 24 hs Grupos de 20-50 personas
Curso de Microbiología aplicada a la Producción Alimentaria	Personal de empresas productoras de alimentos responsables del control de calidad y procesos Inspectores bromatológicos Docentes, estudiantes de carreras afines	\$18.750.-/capacitado	Teórico-práctico Virtual sincrónico y asincrónico
Cursos BPM Buenas prácticas de Manipulación de Alimentos (Curso completo-Carnet de Manipulador de Alimentos)	Empresas , entidades privadas, sindicatos, federaciones	\$8.000.-/capacitado	Teórico-Práctico. Virtual asincrónico (bonificación más de 5 personas)
		\$8.400.-/capacitado	Teórico-Práctico Virtual sincrónico

			(bonificación más de 5 personas)
		\$9.000.-/capacitado	Teórico-Práctico. Presencial Si solicitan In Company (gastos de viáticos a cargo de solicitante) Bonificación más de 10 personas
Curso de BPM Buenas prácticas de Manipulación de Alimentos <b>(Renovación de carnet)</b>	Empresas , entidades privadas, sindicatos, federaciones	\$8.000.-/capacitado	Teórico-Práctico. Virtual asincrónico (bonificación más de 5 personas)
Curso-Taller Panadería en casa	Profesionales panaderos	\$15.000.-/capacitado	Presencial en Pta. Piloto de Panificados 15 personas aprox.
Curso-Taller Panes soft	Profesionales panaderos, pasteleros, público en general	\$15.000.-/capacitado	Presencial en Pta. Piloto de Panificados 15 personas aprox.
Curso-Taller “Todo para tu cumple”	Profesionales panaderos	\$15.000.-/capacitado	Presencial en Pta. Piloto de Panificados 15 personas aprox.
Curso-Taller Panes Festivos	Profesionales panaderos	\$15.000.-/capacitado	Presencial en Pta. Piloto de Panificados 15 personas aprox.
Curso de elaboración de vinos	Profesionales de Industria vitivinícola	\$40.500.-/capacitado	Teórico-Práctico presencial 22 hs 15 personas aprox.
Gestión de proveedores basada en riesgos	Personal de calidad y personal involucrado en la gestión de proveedores	\$12.500.-/capacitado	Teórico Virtual 8 hs
Gestión de Auditorías	Personal de calidad y otros involucrados en recepción de auditorías	\$12.500.-/capacitado	Teórico Virtual 8 hs

Gestión de Auditorías virtuales	Personal de calidad, involucrados en recepción de auditorías (conocimientos generales de auditorías)	\$5.000.-/capacitado	Teórico Virtual 4 hs
Gestión de personal desde la perspectiva de Calidad/Desarrollo de competencias del personal	Personal de Áreas de Calidad y Recursos Humanos	\$12.500.-/capacitado	Teórico Virtual 8 hs
Manejo Integral de Plagas	Emprendedores y Pymes	\$5.000.-/capacitado	Teórico Virtual 4 hs
Food Safety (HACCP) y Food Defense	Personal de empresas elaboradoras de alimentos	\$25.000.-/capacitado	Teórico Virtual 20 hs
Gestión de riesgos para proyectos	Personal involucrado en gestión de cambios en calidad e inocuidad	\$31.200.-/capacitado	Teórico-Práctico Virtual 12 hs.
Gestión Documental e Integridad de datos	Personal involucrado en Gestión de documentos en empresas productoras de alimentos	\$ 10.000.- /capacitado	Teórico-Práctico Virtual 8 hs
Curso de “Autocontrol de los sistemas de inocuidad de alimentos en los servicios gastronómicos”	Personal responsable de servicios de comidas en locales gastronómicos	\$25.000.-/capacitado	Teórico-Práctico Híbrido (virtual/presencial) 40 hs
<b>Asistencias Técnicas</b>			
Asistencia técnica y gestión administrativa en relevamiento/adecuación de rótulos y sellos.	Pymes, microemprendedores	\$6.000.-/hora de asistencia profesional	Análisis de rótulos y de fórmula nutricional.  Visita a establecimiento productor de alimentos y plan de trabajo (Viáticos a cargo del establecimiento elaborador)
Implementación de manuales de calidad	Establecimientos de pequeña y mediana escala	\$90.000.-	Para grandes productores se evaluarán aranceles en virtud de complejidad de procesos, tamaño
Formulación y desarrollo de alimentos/ingredientes		\$4.400.-/hora de asistencia profesional	

Optimización de alimentos /ingredientes/procesos/auditorías internas		\$3.800.-/hora de asistencia profesional	de plantas, líneas de producción, cantidad de personal, etc. (viáticos a cargo del establecimiento)
Asistencia técnica en productos panificados.  Optimización de procesos. Desarrollo de formulaciones. Asesoría en equipos/maquinarias. Diseño sanitario de instalaciones. Capacitación técnica y formación de empleados.	Panificadoras, productores de panificados, panaderías, microemprendedores del sector	\$5.000.-/ hora de asistencia profesional	Virtual
		\$6.300.-/ hora de asistencia profesional	Presencial en PPP
		\$6.300.-/ hora de asistencia profesional  + viáticos	Presencial In Company

## Hoja de firmas