



Universidad Nacional de Lanús Resolución de Consejo Superior

RC- 61 - 2024 - UATACS-SAJI #UNLa

10/04/2024

Remedios de Escalada

Aprobar los aranceles Lic en Ciencia y Tecnología de los Alimentos-Aranceles para cursos de cooperación y SARS (capacitaciones y servicios a terceros)

VISTO, el EXP-861-2024-AME-DDME-SAJI#UNLa correspondiente a la 2ª Reunión del Consejo Superior del año 2024, el EXP-3106-2022-AME-DDME-SAJI#UNLa, de fecha 28 de julio de 2022, la RC-25-2024-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-25-2024-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, la propuesta de actualización de los aranceles tuvo en cuenta la inflación de algunos cursos el de BPM y su renovación el Curso de formación de capacitadores el curso de



vinos. Hicimos una pequeña modificación en el servicio de Asistencia técnica y basándose en aranceles sugeridos por CPIA (Consejo Agro Industrial Argentino). Además se hizo una pequeña modificación en el de los precios de los servicios de catering que se habían presentado en diciembre, de acuerdo al tipo de menú presentado;

Que, la propuesta de aranceles de dichos cursos se encuentra aprobada por el Consejo Departamental, conforme Acta de fecha 19 de diciembre de 2024;

Que, a efectos de mantener en un solo texto normativo, se propone dejar sin efecto la RC-25-2024-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 2ª Reunión del año 2024 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-25-2024-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 de cooperación y SARS** (capacitaciones y servicios a terceros)
Abril 2024

Actividad	Destinatarios	Aranceles	Observaciones
Cursos de capacitaciones			
Curso de elaboración de Productos cárnicos caseros	Empresas o público en general	\$20.000.-/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	\$35.000.-/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.	\$38.000.-/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.	\$20.000.-/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	\$20.000.-/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	\$15.000.-/capacitado	Teórico-Práctico. Virtual asincrónico (bonificación más de 5 personas en caso de SARs para empresas)
		\$17.000.-/capacitado	Teórico-Práctico Virtual sincrónico

			(bonificación más de 5 personas en caso de SARs para empresas)
		\$20.000.-/capacitado	Teórico-Práctico. Presencial Si solicitan In Company (gastos de viáticos a cargo de solicitante) (bonificación más de 10 personas en caso de SARs para empresas)
Curso de BPM Buenas prácticas de Manipulación de Alimentos (Renovación de carnet)	Empresas , entidades privadas, sindicatos, federaciones	\$15.000.-/capacitado	Teórico-Práctico. Virtual asincrónico (bonificación más de 5 personas en caso de sars para empresas)
Curso de Formación de capacitadores	Público en general	\$ 50.000.- /capacitado	Teórico-Práctico Virtual sincrónico
Curso-Taller Panadería en casa	Público en general	\$30.000.-/capacitado	Presencial en Pta. Piloto de Panificados 15 personas aprox.
Curso-Taller Panes soft	Profesionales panaderos, pasteleros, público en general	\$30.000.-/capacitado	Presencial en Pta. Piloto de Panificados 15 personas aprox.
Curso-Taller “Todo para tu cumple”	Público en general	\$30.000.-/capacitado	Presencial en Pta. Piloto de Panificados 15 personas aprox.
Curso-Taller Panes Festivos	Público en general	\$30.000.-/capacitado	Presencial en Pta. Piloto de Panificados 15 personas aprox.
Curso de elaboración de vinos	Público en general	\$100.000.- /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	\$25.000.-/capacitado	Teórico Virtual 8 hs

Gestión de Auditorías	Personal de calidad y otros involucrados en recepción de auditorías	\$25.000.-/capacitado	Teórico Virtual 8 hs
Gestión de Auditorías virtuales	Personal de calidad, involucrados en recepción de auditorías (conocimientos generales de auditorías)	\$15.000.-/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	\$25.000.-/capacitado	Teórico Virtual 8 hs
Manejo Integral de Plagas	Emprendedores y Pymes	\$15.000.-/capacitado	Teórico Virtual 4 hs
Food Safety (HACCP) y Food Defense	Personal de empresas elaboradoras de alimentos	\$50.000.-/capacitado	Teórico Virtual 20 hs
Gestión de riesgos para proyectos	Personal involucrado en gestión de cambios en calidad e inocuidad	\$50.000.-/capacitado	Teórico-Práctico Virtual 12 hs.
Gestión Documental e Integridad de datos	Personal involucrado en Gestión de documentos en empresas productoras de alimentos	\$ 23.000.- /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	\$ 100.0000- /capacitado	Teórico-Práctico Híbrido (virtual/presencial) 40 hs
Asistencias Técnicas			
Implementación de manuales de calidad	Establecimientos de pequeña y mediana escala	\$420.000.-	Para grandes productores se evaluarán aranceles en virtud de complejidad de procesos, tamaño de plantas, líneas de producción, cantidad de personal, etc. (viáticos a cargo del establecimiento)

Asistencia técnica en productos panificados y otros. Gestión administrativa en relevamiento/adequación y análisis de rótulos y sellos. Optimización de procesos. Desarrollo de formulaciones. Asesoría en equipos/maquinarias. Diseño sanitario de instalaciones. Capacitación técnica y formación de empleados. Auditorías internas	Pymes, microemprendedores, Panificadoras, productores de panificados, panaderías, microemprendedores del sector alimentario y gastronómico	\$15.000.-/ hora de asistencia profesional	Virtual
		\$18.000.-/ hora de asistencia profesional	Presencial en PPP
		\$18.000.-/ hora de asistencia profesional + viáticos	Presencial In Company Visita a establecimiento productor de alimentos y plan de trabajo

Hoja de firmas