



Universidad Nacional de Lanús Resolución de Consejo Superior

RC- 25 - 2024 - UATACS-SAJI #UNLa
13/03/2024
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-330-2024-AME-DDME-SAJI#UNLa correspondiente a la 1ª Reunión del Consejo Superior del año 2024, el EXP-3106-2022-AME-DDME-SAJI#UNLa, de fecha 28 de julio de 2022, la RC-139-2023-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-139-2023-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 incorpora un nuevo servicio interno de propuestas de caterings diferentes, para ofrecer a las distintas dependencias de la UNLa, incluyendo un servicio de catering



infantil para ofrecer al jardín Azucena Villaflor;

Que, asimismo se unificaron los aranceles de asistencia técnica para industrias panificadoras y otros rubros, en un único arancel;

Que, la propuesta de aranceles de dichos cursos se encuentra aprobada por el Consejo Departamental, conforme Acta de fecha 19 de diciembre de 2023;

Que, a efectos de mantener en un solo texto normativo, se propone dejar sin efecto la RC-139-2023-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 1ª 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-139-2023-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.



2024 - Año del Treinta Aniversario de la Reforma de la Constitución Nacional Argentina



SERVICIOS DE CATERING PARA EVENTOS OFRECIDOS POR LA PLANTA PILOTO DE
PANIFICADOS **PARA EVENTOS UNLA 19.12.23**

Serán realizados por personal y docentes de Planta Piloto de panificados

- Infantil: \$4.300.-/pers
- Básico: \$5.100.-/pers
- Estándar: \$ 7.800.-/pers
- Premium: \$12.000.-/pers

Detalle:

- Opción INFANTIL consta de:

3 Pizzetas
3 Empanadas de copetín.
2 Cupcakes.

- Opción BÁSICA:

2 Chips JyQ
2 Pizzetas
2 Empanaditas de copetín
2 Cupcakes
1 Porción Tartas dulces

- Opción ESTÁNDAR:

2 Chips JyQ
2 Fosforitos JyQ
2 Pizzetas
2 Sandwich pollo
2 Cupcakes
1 porción Tartas dulces

- Opción PREMIUM:

2 Chips JyQ
2 Fosforitos JyQ
2 Pizzetas
2 Sandwich pollo
1 Sandwich peceto/bondiola
2 Figazza jamón crudo y rúcula
2 Cupcakes
1 porción Tartas dulces

Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Aranceles **SARS** (capacitaciones y servicios a terceros)

Diciembre 2023

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	\$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 (Renovación de carnet)	Empresas , entidades privadas, sindicatos, federaciones	\$8.000.-/capacitado	Teórico-Práctico. Virtual asincrónico (bonificación más de 5 personas)
Curso de Formación de capacitadores	Público en general	\$ 15.000.- /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	\$60.000.-/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	\$ 48.0000- /capacitado	Teórico-Práctico Híbrido (virtual/presencial) 40 hs
Asistencias Técnicas			
Implementación de manuales de calidad	Establecimientos de pequeña y mediana escala	\$180.000.-	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/adecuación y análisis de rótulos y sellos. Optimización de procesos. Desarrollo de formulaciones.	Pymes, microemprendedores, Panificadoras, productores de panificados, panaderías, microemprendedores	\$12.000.-/ hora de asistencia profesional	Virtual
		\$15.000.-/ hora de asistencia profesional	Presencial en PPP

Asesoría en equipos/maquinarias. Diseño sanitario de instalaciones. Capacitación técnica y formación de empleados. Auditorías internas	del sector alimentario y gastronómico	\$15.000.-/ hora de asistencia profesional + viáticos	Presencial In Company Visita a establecimiento productor de alimentos y plan de trabajo
Servicios de catering para eventos de la UnLa			
Infantil	---	\$4.300.-/pers	Pizzetas, empanadas de copetín, cupcakes
Básico	---	\$5.100.-/pers	Chips de jamón y queso, pizzetas, empanadas de copetín, cupcakes, tartas dulces
Estándar	---	\$7.800.-/pers	Chips de jamón y queso, fosforitos de jamón y queso, pizzetas, sandwich de pollo, cupcakes, tartas dulces
Premium	---	\$12.000.-/pers	Chips de jamón y queso, fosforitos de jamón y queso, pizzetas, sandwich de pollo, sandwich peceto/bondiola, figazza jamón crudo y rúcula, cupcakes, tartas dulces

Hoja de firmas