



Universidad Nacional de Lanús Resolución de Consejo Superior

RCS- 215 - 2025 - UATACS-SAJI #UNLa

17/12/2025

Remedios de Escalada

Aprobar los aranceles y cursos del Laboratorio Prácticas Alimentarias y anexo de Antropometría y Evaluación Nutricional “Lisandro de la Torre”

VISTO, el EXP-3183-2025-AME-DDME-SAJI#UNLa correspondiente a la 10ª Reunión del Consejo Superior del año 2025, el EXP-3252-2025-AME-DDME-SAJI#UNLa, de fecha 5 de diciembre de 2025, la RC-166-2023-UATACS-SAJI#UNLa, y;

CONSIDERANDO:

Que, la Universidad Nacional de Lanús tiene como misión primaria contribuir a través de la producción y distribución de conocimiento y de innovaciones científico-tecnológicas, al desarrollo económico, social y cultural de la región, a fin de coadyuvar a la mejora de su calidad de vida. Prioriza la articulación y cooperación entre los y las distintos/as productores/as del saber, transforma la información en conocimiento y, en su tarea hermenéutica y axiológica, busca atender las problemáticas sociales, nacionales y regionales, promoviendo en todo momento la educación con inclusión;

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, en su Artículo 16º, señala que “La Universidad considera a la docencia, la investigación y la cooperación como actividades inherentes a la condición del/la profesor/a universitario/a. Asimismo, fomenta la formación de equipos de docencia, de investigación y de cooperación y desarrollo tendientes a la generación y aprovechamiento de nuevos conocimientos, considerando los problemas y las demandas



locales, nacionales y/o regionales como así también las que puedan proponerse por iniciativa del Consejo Social Comunitario;

Que, por RC-166-2023-UATACS-SAJI#UNLa se aprobó la creación del Laboratorio Universitario de Prácticas Alimentarias y anexo de Antropometría y Evaluación Nutricional “Lisandro de la Torre”; con dependencia funcional del Departamento de Salud Comunitaria;

Que, es un espacio imprescindible y necesario para la Carrera de Nutrición tanto en el desarrollo de distintas asignaturas como en la vinculación con la comunidad y en prácticas para actividades de investigación;

Que, el mismo cumple una función social distintiva, se realizan actividades para la comunidad como talleres de educación alimentaria y nutricional, alimentación, cocina y optimización de los alimentos provenientes de programas alimentarios dirigidos a la población vulnerable, capacitaciones sobre manipulación e higiene para personal de organizaciones sociales y referentes de programas alimentarios y articulación con Proyectos y Programas del ámbito universitario como el “Programa Pacha de la Huerta Universitaria” o los talleres para el Centro de Personas Mayores, entre otras;

Que, el Departamento de Salud Comunitaria, ha elevado la propuesta de aranceles y cursos de capacitación bajo el Reglamento Servicios Arancelados Regulares (SARS) del Laboratorio Prácticas Alimentarias y anexo de Antropometría y Evaluación Nutricional “Lisandro de la Torre” del Departamento de Salud Comunitaria;

Que, la misma se encuentra aprobada por el Consejo Departamental, conforme Acta de fecha 24 de septiembre de 2025;

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 10ª Reunión del año 2025 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 14 y 17) del Estatuto de la Universidad Nacional de Lanús;

Por ello,

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

ARTICULO 1º: Aprobar los aranceles y cursos de capacitación bajo el Reglamento Servicios Arancelados Regulares (SARS) del Laboratorio Prácticas Alimentarias y anexo de Antropometría y Evaluación Nutricional “Lisandro de la Torre” del Departamento de Salud Comunitaria., conforme el detalle de servicios y costos indicados en el Anexo que se acompaña e integra la presente Resolución.

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

DEPARTAMENTO DE SALUD COMUNITARIA

Lic. En Nutrición - Laboratorio Universitario de Prácticas Alimentarias y anexo de Antropometría y Evaluación Nutricional "Lisandro de la Torre"

CURSO DE CAPACITACIÓN - PRESTACIÓN DE SERVICIOS ARANCELADOS REGULARES (SARs)

- A. TITULO: "Cocina inteligente: aprovechamiento integral de los alimentos".
- B. DESCRIPCION GENERAL: curso diseñado para la comunidad en general que tenga inquietudes sobre el aprovechamiento integral de los alimentos y la reducción de desperdicios.
- C. Objetivos:
- Conocer las causas y consecuencias del desperdicio de alimentos.
 - Aprender a conservar, planificar y reaprovechar ingredientes.
 - Desarrollar habilidades para cocinar con partes de alimentos que no son de consumo habitual o convencionales.
 - Promover hábitos sustentables y económicos en la cocina diaria.

D. CONTENIDOS:

Cronograma de Clases	Temas
Módulo 1	¿Por qué tiramos comida? Diagnóstico del desperdicio alimentario. Cifras locales y globales, causas en hogares, impacto ambiental y económico.
Módulo 2	Conservación, organización y planificación. Compra consciente, almacenamiento, uso del freezer.
Módulo 3	Cocina creativa: recetas con lo que hay. Técnicas de aprovechamiento: sopas, croquetas, salteados, budines.
Módulo 4	Economía y nutrición: cómo comer mejor gastando menos. Relación entre planificación, salud y ahorro.
Módulo 5	Recetas sin desperdicio: cocinar con todo. Taller grupal: elaboración de croquetas de tallos, budín con banana madura, chips de cáscara de papa, aderezo con hojas de remolacha.

- E. REQUISITOS: sin requerimientos sobre conocimientos previos.
- F. CARGA HORARIA TOTAL: 20 h.
- G. MODALIDAD DE CURSADA: curso virtual autoadministrado. Último encuentro presencial en el laboratorio.
- H. MODALIDAD DE EVALUACIÓN: vía campus virtual.
- I. CERTIFICACIÓN: certificado de aprobación y asistencia.
- J. COSTO DEL CURSO: \$ 35.000
- K. CUPOS LIMITADOS

Docente a Cargo: Franco Monnerais. Licenciado en Nutrición de la UNLa. Docente adjunto de las asignaturas Núcleo Clínico Integrado / Física y química Culinaria/ Prácticas de Nutrición Comunitaria. Coordinador Técnico del Laboratorio Universitario de Prácticas Alimentarias y anexo de Antropometría y Evaluación Nutricional "Lisandro de la Torre".

DEPARTAMENTO DE SALUD COMUNITARIA

Lic. En Nutrición - Laboratorio Universitario de Prácticas Alimentarias y anexo de Antropometría y Evaluación Nutricional "Lisandro de la Torre"

CURSO DE CAPACITACIÓN – PRESTACIÓN DE SERVICIOS ARANCELADOS REGULARES (SARs)

- A. TÍTULO: Curso de Capacitación *"Nutrición y Cerebro. Comer para sentirse mejor"*.
- B. DESCRIPCION GENERAL: curso diseñado para la comunidad que tenga inquietudes sobre el conocimiento del efecto de los alimentos en la salud y el bienestar.
- C. Objetivo general del curso:
Conocer cómo la alimentación impacta en el cerebro, el estado de ánimo y la salud mental, y qué estrategias nutricionales pueden ayudarte a sentirse mejor.
Objetivos específicos:
1. Comprender el vínculo entre alimentación, cerebro y emociones.
2. Conocer los nutrientes e identificar alimentos que pueden modular la salud mental.
3. Promover hábitos alimentarios saludables para el bienestar emocional.
4. Aplicar los conocimientos en recetas cotidianas.
- D. CONTENIDOS:

Cronograma de Clases	Temas
Módulo 1	El cerebro se alimenta: introducción a la psiconutrición. Fundamentos de neurociencia nutricional. Principales estructuras cerebrales relacionadas con el bienestar emocional. Alimentación inflamatoria. Microbiota – cerebro. Etapas críticas – nutrientes significativos. Nutrición y Neuroplasticidad. Eje intestino – cerebro. Consejos y recetas.
Módulo 2	Nutrientes claves para la salud cerebral: cómo afecta nuestro estado de ánimo, memoria y concentración. Alimentos fuente. Hongos adaptógenos y salud cerebral.
Módulo 3	El cerebro bajo presión: cómo influye el estrés, el sueño y el entorno en nuestra relación con la comida. Consejos accesibles para cuidar la conexión intestino-cerebro. Recetas.
Módulo 4	Comer con conciencia: hábitos, emociones y cultura en nuestra relación con los alimentos. Interocepción. Concepto clave: Mindful eating. Estrategias prácticas basadas en la evidencia científica.

- E. REQUISITOS: sin requerimientos sobre conocimientos previos.
- F. CARGA HORARIA TOTAL: 20 h.
- G. MODALIDAD DE CURSADA: curso virtual autoadministrado. Actividad final presencial no obligatoria en el Laboratorio de prácticas alimentarias de la UNLa.
- H. MODALIDAD DE EVALUACIÓN: vía campus virtual.

- I. CERTIFICACIÓN: certificado de aprobación y asistencia.
- J. COSTO DEL CURSO: \$ 30.000
- K. CUPOS LIMITADOS

Docente a Cargo: Franco Monnerais. Licenciado en Nutrición de la UNLa. Docente adjunto de las asignaturas Núcleo Clínico Integrado / Física y química Culinaria/ Prácticas de Nutrición Comunitaria. Coordinador Técnico del Laboratorio Universitario de Prácticas Alimentarias y anexo de Antropometría y Evaluación Nutricional "Lisandro de la Torre".

Hoja de firmas