



Universidad Nacional de Lanús Resolución de Consejo Superior

RCS- 127 - 2025 - UATACS-SAJI #UNLa

16/07/2025

Remedios de Escalada

Aprobar los aranceles de los cursos de capacitación bajo reglamento SARs de la Lic en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

VISTO, Estatuto de la Universidad Nacional de Lanús, el EXP-1868-2025-AME-DDME-SAJI#UNLa correspondiente a la 5ª Reunión del Consejo Superior 2025, el EXP-3106-2022-AME-DDME-SAJI#UNLa, de fecha 28 de julio de 2022, la RCS-19-2025-UATACS-SAJI#UNLa, y;

CONSIDERANDO:

Que, la Universidad Nacional de Lanús tiene como misión primaria, conforme el Artículo 2º de su Estatuto, "... 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 contribuir a la mejora de su calidad de vida, articulando el conocimiento universal con los saberes producidos por nuestra comunidad universitaria.”;

Que, el Estatuto 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, es una actividad inherente al espíritu y a la historia de la Universidad, el contribuir al desarrollo de la comunidad a través de espacios y/o actividades reguladas que permitan diagnosticar, analizar, planificar y asistir a las problemáticas específicas de la



misma, con conocimientos e instrumentos de intervención adecuados, de forma eficiente y compatible con los tiempos productivos;

Que, de este modo, se pone en práctica lo que establece nuestro Estatuto, en cuanto a “priorizar la articulación y cooperación entre los distintos productores del saber, transformando la información en conocimiento para atender las problemáticas sociales, nacionales y regionales”;

Que, la Universidad posee diferentes áreas donde se realizan actividades de docencia, cooperación e investigación, cuyos resultados son factibles de transferir a la comunidad a través del acompañamiento, análisis de situación, diagnóstico, capacitación y asistencia técnica, ejecución de análisis/ensayos y otro tipo de pruebas vinculadas al mundo socio-productivo;

Que, la existencia de dichas áreas, como laboratorios, y el conocimiento desarrollado por nuestra comunidad educativa permiten dar respuesta a los desafíos que se plantean, en forma de servicios desarrollados por las diferentes unidades académicas, para poner en práctica los conocimientos adquiridos por los estudiantes de años avanzados, bajo la supervisión de docentes investigadores/as de trayectoria de nuestra Institución;

Que, a través de los diferentes Laboratorios y áreas específicas, se desarrollaran actividades a través de un plantel de profesionales especializados/as en los distintos servicios, bajo supervisión de la Dirección de cada Departamento Académico;

Que, en este sentido el Consejo Superior por RCS-19-2025-UATACS-SAJI#UNLa aprobó la Reglamentación de prestación de Servicios Arancelados Regulares (SARs) por unidad académica;

Que, el Departamento de Desarrollo Productivo y Tecnológico ha elevado la propuesta de aranceles de los cursos de capacitación bajo reglamento SARs de la Lic. Ciencia y Tecnología de los Alimentos aprobados por el Consejo Departamental conforme acta de fecha 20 de mayo de 2025;

Que, en su 5ª Reunión del año 2025, el Consejo Superior ha tratado la mencionada propuesta y la misma ha sido objeto de tratamiento específico por parte de la Comisión de Administración e Infraestructura y no se han formulado objeciones;



Que, es atributo del Consejo Superior normar sobre el particular, conforme lo establecido en el Artículo 34 incisos 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 de los cursos de capacitación bajo reglamento SARs de la Lic en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, presentada por el 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 2º: Regístrese y comuníquese. Cumplido, archívese.

Anexo V del Acta de la 4ta Reunión de Consejo Departamental

PRESENTACIÓN DE CURSO DE CAPACITACIÓN POR REGLAMENTO DE SARs (CD)

A. TÍTULO: Curso de Productos Cárnicos Caseros

B. PRESENTACIÓN: Curso diseñado para que público con escasos o nulos conocimientos puedan elaborar productos cárnicos recibiendo información teórica sobre los procedimientos y realizando prácticas de forma segura y supervisada por nuestros docentes para luego poder replicar los aprendizajes de forma independiente.

C. OBJETIVOS:

- Aprender qué son los productos cárnicos y su clasificación.
- Conocer características de producción segura y de calidad.
- Aprender ingredientes empleados y sus usos y técnicas básicas de elaboración casera y artesanal respetando procedimientos higiénicos y seguros.

D. CONTENIDOS:

Cronograma de Clases	Teoría	Práctica Demostrativas
Módulo 1	Elaboración y técnicas. Materias Primas e ingredientes no cárnicos	Chorizos y Hamburguesas
Módulo 2	Elaboración y técnicas. Materias Primas e ingredientes no cárnicos	Jamoncitos, Fiambres y Pastas finas
Módulo 3	Elaboración y técnicas. Materias Primas e ingredientes no cárnicos	Bondiolas y Salamines

E. PÚBLICO AL QUE VA DIRIGIDO: abierto a la comunidad que desee incorporar conocimientos teórico prácticos en la elaboración de productos cárnicos caseros.

F. REQUISITOS: No se requiere conocimientos previos.

Materias primas cubiertas por el arancel del curso.

G. CARGA HORARIA TOTAL: 15 hs

H. CURSADA: días y horarios a definir

I. INICIO: a definir

J. MODALIDAD DE CURSADA: Presencial (3 clases teórico prácticas)

K. CERTIFICACIÓN: certificado de asistencia

L. MODALIDAD DE EVALUACIÓN: Sin instancia evaluativa

M. DOCENTE/S: Lic. Martín Landriel

N. CVs DE DOCENTE/S:

- **Lic. Martín Landriel**

Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (UNLa). Esp. en Ciencia, Tecnología e Innovación (UNSAM). Magister en Gestión de la Seguridad Alimentaria (ISALUD) (en curso). Profesor Titular en Industria y Tecnología de la Carne y los Productos Cárnicos, Microbiología de los alimentos 1 y 2 (Lic. En CyT de los Alimentos-UNLa). Asesor Técnico para la Industria Cárnica. Director Técnico en Industrias Alimentarias.

O. COSTO DEL CURSO:

25.000 \$ por módulo

60.000\$ curso completo

P. Cupos limitados: 25

PRESENTACIÓN DE CURSO DE CAPACITACIÓN POR REGLAMENTO DE SARs (CD)

A. TÍTULO: Curso de Productos Cárnicos para Carnicerías, Granjas y Comercios Afines. Emprendedores y gastronómicos

B. PRESENTACIÓN: curso diseñado para carniceros, personal de granjas y comercios relacionados, emprendedores gastronómicos y profesionales de la industria alimentaria.

C. OBJETIVOS: Capacitar a propietarios, responsables y empleados de negocios minoritas y afines en la elaboración con seguridad alimentaria de productos cárnicos. Además, se capacitará en diferentes técnicas de elaboración, costeo de productos, legislación y agregado de valor de productos.

D. CONTENIDOS:

Teóricos:

- Legislación aplicada a Carnicerías, Granjas y Comercios Afines
- Calidad de carne y grasa: Tipos, aspectos técnicos y sanitarios
- Ingredientes no cárnicos
- Tripas, film y envases
- Métodos de conservación
- Buenas Prácticas de Manufactura
- Cálculo de costos. Proveedores
- Clasificación de productos. Educación al consumidor
 - o Elaboración de Productos Cocidos (Salazones y Chacinados)
 - o Elaboración de Productos Frescos
 - o Elaboración de Productos Secos (Salazones y Chacinados)
- Procesos y equipos: artesanales e industriales

Trabajos Prácticos:

1. Elaboración de hamburguesas, medallones, chorizos y salchichas frescas
2. Elaboración de Jamón cocido y Fiambre
3. Elaboración de salchichones y mortadelas
4. Elaboración de salamines y salames (con y sin tripas)
5. Elaboración de jamón crudo y bondiolas
6. Alimentos Preparados Listos para consumir y Listos para cocinar
7. Degustación de productos

E. PÚBLICO AL QUE VA DIRIGIDO: Destinado a personas que requieran incorporar productos cárnicos a su oferta de productos y servicios dentro de negocio u emprendimiento.

F. REQUISITOS: sin requerimientos sobre conocimientos previos.

G. CARGA HORARIA TOTAL: Teórico 12 hs

Prácticas 12 hs

H. CURSADA: días y horarios a definir

I. INICIO: agosto/septiembre

J. MODALIDAD DE CURSADA: Híbrida:

Virtual sincrónica: clases teóricas

Prácticas: Presenciales

K. CERTIFICACIÓN: certificado de asistencia.

L. MODALIDAD DE EVALUACIÓN: sin instancia evaluativa

M. DOCENTE/S: Lic. Martín Landriel

Estudiante de la carrera de Lic. En C. y T. de los Alimentos

N. CVs DE DOCENTE/S:

- Lic. Martín Landriel
Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (UNLa). Esp. en Ciencia, Tecnología e Innovación (UNSAM). Magister en Gestión de la Seguridad Alimentaria (ISALUD) (en curso). Profesor Titular en Industria y Tecnología de la Carne y los Productos Cárnicos, Microbiología de los alimentos 1 y 2 (Lic. En CyT de los Alimentos-UNLa). Asesor Técnico para la Industria Cárnica. Director Técnico en Industrias Alimentarias.

O. COSTO DEL CURSO:

Curso teórico a distancia \$ 50.000

Prácticas Presenciales: \$ 80.000

Curso completo: \$ 100.000

P. CUPOS LIMITADOS: 25

PRESENTACIÓN DE CURSO DE CAPACITACIÓN POR REGLAMENTO DE SARs (CD

A. TÍTULO: Curso de Inspección Bromatológica- 2025

B. PRESENTACIÓN: Curso diseñado para brindar formación y herramientas para todo profesional o personal que desarrolle y desempeñe tareas de control e inspección en el ámbito de la industria, producción, elaboración, transporte o comercialización de alimentos.

C. OBJETIVOS: Capacitar al inspector bromatológico en el control de calidad e inocuidad de los alimentos según la normativa vigente a nivel nacional, provincial y municipal en diferentes organizaciones, desde las grandes empresas hasta comercios minoristas, servicios de alimentación y ferias gastronómicas.

D. CONTENIDOS:

Clase 1.

Introducción a la Seguridad Alimentaria. Concepto de inocuidad y calidad. Contaminantes: físicos, químicos y biológicos. Introducción a la microbiología de los alimentos. Control de operaciones: Procesado, conservación y transporte de los alimentos.

Clase 2.

Enfermedad Transmitida por Alimentos (ETA): Infección e intoxicación alimentaria. ETAs más frecuentes. Fuentes de contaminación en la cadena alimentaria. Funciones del Estado Nacional, Provincial, Municipal y de la Dirección de Bromatología. Interacción entre las diferentes jurisdicciones. Código Alimentario Argentino (CAA): Adhesiones al CAA. Aplicación e interpretación del CAA y de los reglamentos provinciales.

Clase 3.

Rol del Inspector Bromatológico. Estrategias. Agente sanitario. Causas más frecuentes responsables de Etas. Atributos personales y técnicos mínimos del inspector. Deberes y Derechos. Inspección vs. Auditoria

Clase 4.

Introducción al análisis de riesgos: BPM, POES, MIP, HACCP. Control y verificación. Inspección Integral. Análisis de riesgos de organizaciones y procesos. Ejercicios de Aplicación

Clase 5.

Planificación de las Inspecciones. Guía de Inspección. Confección de actas. Toma de muestras. Ejemplos de Aplicación

Clase 6.

Toma de muestra: procedimientos, muestra y contramuestra. Tipos de muestreo, tamaño de la muestra, conservación y traslado, documentación. Laboratorios de análisis. Ejercicios de Aplicación

E. PÚBLICO AL QUE VA DIRIGIDO: Todo personal involucrado en la inspección bromatológica nivel nacional, provincial y municipal con o sin formación específica en Control y fiscalización de alimentos.

F. REQUISITOS: Aula virtual campus.
Pc o dispositivo con conexión a internet

G. CARGA HORARIA TOTAL: 24 hs

H. CURSADA: Días a definir y horarios clases sincrónicas (18-20 hs)

I. INICIO: a definir

J. MODALIDAD DE CURSADA: Clases virtuales sincrónicas y asincrónicas.

K. CERTIFICACIÓN: certificado de aprobación y asistencia según corresponda.

L. MODALIDAD DE EVALUACIÓN: vía campus virtual

M. DOCENTE/S: Lic. Eugenia Vignolo

N. CVs DE DOCENTE/S:

- **Lic. Vignolo, Eugenia**
Licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (UNLa).
Inspectora Bromatológica y Capacitadora en la Municipalidad de Alte. Brown desde 2011.
Amplia experiencia en Control de Calidad en la Industria Alimentaria.
Docente Investigadora UNLa. Profesora Jefa de Trabajos Prácticos en Microbiología General, Microbiología de los Alimentos 1 y 2 (Lic. en CyT de los Alimentos- UNLa).

O. COSTO DEL CURSO: \$ 80.000.-/capacitado

P. CUPOS LIMITADOS (cantidad)

PRESENTACIÓN DE CURSO DE CAPACITACIÓN POR REGLAMENTO DE SARs (CD

A. TÍTULO: Aspectos teóricos/prácticos aplicados a la implementación de la Norma ISO/IEC 17025:2017 en laboratorios de microbiología de alimentos.

B. PRESENTACIÓN: La norma ISO/IEC 17025:2017 es un estándar internacional que especifica los requisitos para la competencia, imparcialidad y funcionamiento de los laboratorios de ensayo y calibración, demostrando con su implementación que el mismo opera de forma competente y posee la capacidad de generar resultados válidos y confiables a través del cumplimiento de requisitos relacionados con la capacidad técnica, estructural, de recursos, del proceso y de gestión de la calidad.

Este curso brindará a los participantes los conocimientos necesarios para planificar y ejecutar la implementación de la ISO/IEC 17025:2017 en un laboratorio de ensayo microbiológico desarrollando un sistema de gestión de calidad que cumpla con los requisitos de la norma.

C. OBJETIVOS: Desarrollar las nociones fundamentales teóricas y prácticas de la Norma ISO / IEC 17025:2017 para facilitar su implementación en laboratorios de ensayo de microbiología de alimentos.

D. CONTENIDOS: Introducción a la Norma ISO 17025 “Requisitos generales para la competencia de los laboratorios de ensayo y calibración.”

- Requisitos generales.
- Requisitos relativos a la estructura.
- Requisitos relativos a los recursos.
- Requisitos del proceso.
- Requisitos del sistema de gestión.
-

E. PÚBLICO AL QUE VA DIRIGIDO: El curso está enfocado a responsables y técnicos de laboratorios de microbiología, responsables de calidad, así como a todas aquellas personas que desarrollen actividades en laboratorios de microbiología tanto en el sector técnico como en la gestión y quieran interiorizarse en la implementación de la Norma.

F. REQUISITOS: Profesionales y personal de laboratorio con conocimientos de microbiología.

Aula virtual Campus. Capacitados con PC o dispositivo con conexión a internet.

G. CARGA HORARIA TOTAL: 24 hs

H. CURSADA: días y horarios a definir

I. INICIO: agosto/septiembre 2025

J. MODALIDAD DE CURSADA: Virtual sincrónica

K. CERTIFICACIÓN: certificados de asistencia y aprobación según corresponda.

L. MODALIDAD DE EVALUACIÓN: vía campus virtual

M. DOCENTE/S: Lic. Soledad Sarniguet

N. CVs DE DOCENTE/S:

- **Lic. Soledad Sarniguet (UNLa)**

Magister en Gestión de la Seguridad Alimentaria (ISALUD)

Jefa del Laboratorio de Microbiología del Instituto Nacional de Alimentos (INAL). Laboratorio acreditado en ISO 17025 (OAA)

Responsable de Calidad de Laboratorio del Instituto Nacional de Alimentos (INAL)

Auditora del OAA en la norma ISO 17025 en laboratorios de microbiología de los alimentos

Jefa de Trabajos Prácticos en Microbiología de los alimentos y Microbiología General (Lic. cyt de los alimentos-UNLa)

O. COSTO DEL CURSO: \$150.000.-/capacitado

P. Cupos limitados (20)

PRESENTACIÓN DE CURSO DE CAPACITACIÓN POR REGLAMENTO DE SARs (CD)

A. **TÍTULO:** Curso de Microbiología Aplicada a la Producción Alimentaria

B. **PRESENTACIÓN:** Curso diseñado para formar a profesionales y personal de la industria de alimentos en el control microbiológico de materias primas, productos semielaborados y terminados para garantizar la calidad y seguridad de los consumidores.

C. **OBJETIVOS:** Capacitar a las personas involucradas en el control de procesos y de productos alimenticios para utilizar los diferentes microorganismos indicadores como herramientas del control de calidad e inocuidad.

A su vez poder predecir el comportamiento de la flora normal y contaminante en los alimentos a lo largo de la vida útil.

D. CONTENIDOS:

1. Definiciones y clasificaciones
 - a. Introducción a la microbiología de los alimentos
 - b. Clasificación taxonómica de m.o.
 - c. Clasificación según importancia en Microbiología de los alimentos
2. Criterios microbiológicos
 - a. Criterios de 2 clases
 - b. Criterios de 3 clases
3. Consecuencias sociales y económicas
4. Microorganismos Marcadores: m.o. indicadores y m.o. índices
5. Bacterias Patógenas causantes de ETA.
6. Control de productos y Control de Procesos. Ejercicios de aplicación e interpretación

E. **PÚBLICO AL QUE VA DIRIGIDO:** Personal de empresas productoras de alimentos responsables del control de calidad y procesos.

Inspectores bromatológicos.

Personal de laboratorio de microbiología de los alimentos

Docentes y estudiantes de carreras afines

F. **REQUISITOS:** Aula virtual campus Pc o dispositivo con conexión a internet.

G. **CARGA HORARIA TOTAL:** 24 hs

H. **CURSADA:** días a definir y horarios clases sincrónicas 18 a 20 hs

I. **INICIO:** septiembre/octubre

J. **MODALIDAD DE CURSADA:** virtual sincrónica y asincrónica

K. **CERTIFICACIÓN:** de aprobación y asistencia según corresponda.

L. **MODALIDAD DE EVALUACIÓN:** vía campus virtual

M. **DOCENTE/S:** Lic. Martín Landriel
Lic. Eugenia Vignolo
Lic. Soledad Sarniguet

N. CVs DE DOCENTE/S:

- **Lic. Landriel, Martín**

Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (UNLa). Esp. en Ciencia, Tecnología e Innovación (UNSAM). Docente Investigador UNLa. Profesor Titular en Microbiología General y Microbiología de los alimentos 1 y 2 (Lic. en CyT de los Alimentos- UNLa). Profesor Titular en Control de Calidad y Auditoria (Lic. Nutrición- ISALUD). Asesor Técnico para la Industria Alimentaria. Director Técnico en Industrias Alimentarias.

- **Lic. Vignolo, Eugenia**

Licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (UNLa).
Inspectora Bromatológica y Capacitadora en la Municipalidad de Alte. Brown desde 2011. Amplia experiencia en Control de Calidad en la Industria Alimentaria.
Docente Investigadora UNLa. Profesora Jefa de Trabajos Prácticos en Microbiología General, Microbiología de los Alimentos 1 y 2 (Lic. en CyT de los Alimentos- UNLa).

- **Lic. Soledad Sarniguet (UNLa)**

Magister en Gestión de la Seguridad Alimentaria (ISALUD)
Jefa del Laboratorio de Microbiología del Instituto Nacional de Alimentos (INAL). Laboratorio acreditado en ISO 17025 (OAA)
Responsable de Calidad de Laboratorio del Instituto Nacional de Alimentos (INAL)
Auditora del OAA en la norma ISO 17025 en laboratorios de microbiología de los alimentos
Jefa de Trabajos Prácticos en Microbiología de los alimentos y Microbiología General (Lic. cyt de los alimentos-UNLa)

O. **COSTO DEL CURSO:** \$60.000.-/capacitado

P. **CUPOS LIMITADOS (25)**

Hoja de firmas