



## Universidad Nacional de Lanús Resolución de Consejo Superior

RCS- 24 - 2025 - UATACS-SAJI #UNLa

12/03/2025

Remedios de Escalada

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

VISTO, el EXP-261-2025-AME-DDME-SAJI#UNLa correspondiente a la 1ª Reunión del Consejo Superior del año 2025, el EXP-3106-2022-AME-DDME-SAJI#UNLa, de fecha 28 de julio de 2022, la RC-61-2024-UATACS-SAJI#UNLa, RC-63-2024-UATACS-SAJI#UNLa, la RC-92-2024-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 y Servicios 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, en este sentido por RC-61-2024-UATACS-SAJI#UNLa, se aprobaron los aranceles de los cursos de capacitación y los servicios prestados por la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos conforme detalle en su Anexo;



Que, por RC-63-2024-UATACS-SAJI#UNLa, se aprobaron los aranceles de los servicios de catering para eventos ofrecidos por la Planta Piloto Panificados para eventos UNLa de la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos conforme detalle en su Anexo;

Que, asimismo la RC-92-2024-UATACS-SAJI#UNLa, se aprobaron los aranceles de los servicios de "Evaluación sensorial", de la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, conforme detalle en su Anexo;

Que, el Departamento de Desarrollo Productivo y Tecnológico a través de la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos eleva la propuesta de actualización de los aranceles de dichos cursos y servicios, la que se encuentra aprobada por el Consejo Departamental, conforme Acta de fecha 10 de diciembre de 2024;

Que, a efectos de mantener en un solo texto normativo, se propone dejar sin efecto la RC-61-2024-UATACS-SAJI#UNLa, RC-63-2024-UATACS-SAJI#UNLa y RC-92-2024-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 1ª 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 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-61-2024-UATACS-SAJI#UNLa, RC-63-2024-UATACS-SAJI#UNLa y RC-92-2024-UATACS-SAJI#UNLa, a partir del dictado de la



presente resolución.

ARTICULO 2º: Aprobar los aranceles de los cursos de capacitación y servicios prestados por la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, dependiente del Departamento de Desarrollo Productivo y Tecnológico, conforme el detalle de capacitaciones y servicios 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 y capacitaciones**  
**Diciembre 2024**

Actividad	Destinatarios	Aranceles	Observaciones
<b>Cursos de capacitaciones</b>			
Curso de elaboración de Productos cárnicos caseros	Empresas o público en general	\$30.000.-/capacitado	Teórico-Práctico Presencial o semipresencial (clases teóricas virtuales y prácticas presenciales) 12 hs Grupos de 10-15 personas
Curso de elaboración de productos cocidos, frescos y secos.	Carnicerías, Granjas y comercios afines. Emprendedores gastronómicos	\$50.000.-/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.	\$120.000.-/capacitado	Teórico-práctico presencial y/o virtual sincrónico. 18 hs Grupos de 20 -50 personas
Curso de Inspección Bromatológica	Personal involucrado en Inspección Bromatológica a nivel nacional, provincial y municipal.	\$60.000.-/capacitado	Teórico-práctico virtual sincrónico y asincrónico 20 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	\$50.000.-/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 <b>(Renovación de carnet)</b>	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	\$ 60.000.- /capacitado	Teórico-Práctico Virtual sincrónico
Curso-Taller Panadería en casa	Público en general	\$42.000.-/capacitado	Presencial en Pta. Piloto de Panificados 15 personas aprox.
Curso-Taller Panes soft	Profesionales panaderos, pasteleros, público en general	\$42.000.-/capacitado	Presencial en Pta. Piloto de Panificados 15 personas aprox.
Curso-Taller “Todo para tu cumple”	Público en general	\$42.000.-/capacitado	Presencial en Pta. Piloto de Panificados 15 personas aprox.
Curso-Taller Panes Festivos	Público en general	\$42.000.-/capacitado	Presencial en Pta. Piloto de Panificados 15 personas aprox.
Curso de elaboración de vinos	Público en general	\$200.000.- /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)	\$25.000.-/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	\$30.000.-/capacitado	Teórico Virtual 8 hs
Manejo Integral de Plagas	Emprendedores y Pymes	\$30.000.-/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

# SERVICIOS DE CATERING PLANTA PILOTO DE PANIFICADOS

Diciembre 2024

Serán realizados por personal y docentes de Planta Piloto de panificados

- Infantil: \$8.000.-/pers
- Básico: \$9.200.-/pers
- Estándar: \$10.500.-/pers
- Premium: \$15.000.-/pers

## Detalle:

- Opción INFANTIL consta de:

2 Mini Pizzetas  
2 salchichitas envueltas  
2 chips jamón y queso  
1 Cupcake  
2 alfajores de maicena

- Opción BÁSICA:

3 Chips surtidos  
2 Pizzetas  
3 Empanaditas de copetín  
1 Porción Tartas dulces  
2 alfajores de maicena

- Opción ESTÁNDAR:

2 Chips surtidos  
1 Pizzeta  
1 medialuna con J y Q  
2 Sandwiches pollo  
1 porción Tartas dulces  
2 alfajores de maicena

- Opción PREMIUM:

1 Chip surtidos  
2 Pizzetas especiales  
1 medialuna con J y Q  
2 Sandwiches de pollo  
1 Sandwich cerdo completo  
1 Sandwich de jamón crudo especial  
1 porción de tartas dulces  
2 alfajores de maicena



Lic. En C. y Tecnología de los Alimentos-SARs

Aranceles Diciembre 2024

Asistencias Técnicas			
Implementación de manuales de calidad	Establecimientos de pequeña y mediana escala	\$575.000.-	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. 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	\$23.000.-/ hora de asistencia profesional	Virtual
		\$26.000.-/ hora de asistencia profesional	Presencial en PPP
		\$26.000.-/ hora de asistencia profesional  + viáticos	Presencial In Company Visita a establecimiento productor de alimentos y plan de trabajo

## Hoja de firmas