



Universidad Nacional de Lanús Resolución de Consejo Superior

RCS- 58 - 2025 - UATACS-SAJI #UNLa

14/05/2025

Remedios de Escalada

Aranceles Jornada de conocimiento y Evaluación sensorial de te

VISTO, el EXP-1269-2025-AME-DDME-SAJI#UNLa correspondiente a la 3ª Reunión del Consejo Superior del año 2025, el EXP-3106-2022-AME-DDME-SAJI#UNLa, de fecha 28 de julio de 2022, 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, el Departamento de Desarrollo Productivo y Tecnológico a través de la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos eleva la propuesta de aranceles de la Jornada de Conocimiento y Evaluación Sensorial de Té:Origen, Sabores y Experiencias, la que se encuentra aprobada por el Consejo Departamental, conforme Acta de fecha 15 de abril 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, la "Jornada Sensorial del Té: Origen, Sabores y Experiencias" es una propuesta educativa y experiencial, diseñada para sumergir a los participantes en una vivencia sensorial única a través del té. Más que una simple exposición teórica, esta jornada busca despertar los sentidos mediante la degustación guiada de distintas variedades nacionales, permitiendo a los asistentes apreciar los aromas, sabores y matices que hacen del té una bebida excepcional. La teoría acompañará y enriquecerá esta experiencia, proporcionando el contexto histórico, productivo y cultural necesario para comprender el valor de cada infusión;

Que, esta jornada es la primera de cinco encuentros que forman parte del programa "Manipulación de Alimentos UNLA" y se lleva a cabo en el marco del Día Mundial del Té, celebrado el 24 de mayo. Este evento inicial tiene como objetivo generar un acercamiento al conocimiento profundo del té, promoviendo su valoración como producto cultural e industrial dentro del ámbito alimentario;

Que, en su 3ª 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 incisos 14 y 17) del Estatuto de la Universidad Nacional de Lanús;

Por ello;

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

ARTICULO 1º: Aprobar los aranceles de la Jornada de Conocimiento y Evaluación Sensorial de Té: Origen, Sabores y Experiencias por los servicios prestados por la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, dependiente del Departamento



2025 - Año del 150 natalicio del pensador latinoamericano Manuel Ugarte (1875-1951)



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.

ANEXO VIII 3era Reunión de Consejo Departamental 2025

Nuevo SARs: Jornada de Conocimiento y Evaluación Sensorial de Té: Origen, Sabores y Experiencias

1. Introducción

La "Jornada Sensorial del Té: Origen, Sabores y Experiencias" es una propuesta educativa y experiencial, diseñada para sumergir a los participantes en una vivencia sensorial única a través del té. Más que una simple exposición teórica, esta jornada busca despertar los sentidos mediante la degustación guiada de distintas variedades nacionales, permitiendo a los asistentes apreciar los aromas, sabores y matices que hacen del té una bebida excepcional. La teoría acompañará y enriquecerá esta experiencia, proporcionando el contexto histórico, productivo y cultural necesario para comprender el valor de cada infusión.

Esta jornada es la primera de cinco encuentros que forman parte del programa "Manipulación de Alimentos UNLA" y se lleva a cabo en el marco del Día Mundial del Té, celebrado el 24 de mayo. Este evento inicial tiene como objetivo generar un acercamiento al conocimiento profundo del té, promoviendo su valoración como producto cultural e industrial dentro del ámbito alimentario.

2. Objetivos de la Jornada

- Difundir la historia y cultura del té a nivel mundial y en Argentina.
- Conocer las variedades de té, sus procesos de producción y características.
- Valorar la producción nacional y el trabajo de sus productores.
- Experimentar el té desde un enfoque sensorial y práctico.

3. Desarrollo de Contenidos

Módulo 1: Historia y Producción del Té

- Historia del té: orígenes, expansión global e impacto cultural.
- Tipos de cultivos y producción nacional.
- La planta Camellia Sinensis: características botánicas y variedades.

Módulo 2: Variedades y Proceso de Cosecha

- Presentación de variedades: té negro, azul, amarillo, verde, blanco.
- Protocolos de cosecha y elaboración según la variedad.
- Historia del té argentino: inicios y evolución de la industria.

Módulo 3: Productores, Blends y Evaluación Sensorial

- Historias y procesos productivos de los tés argentinos.
- Introducción a la confección de blends.

- Evaluación sensorial de distintas variedades nacionales mediante cata guiada.

4. Modalidad y Logística

- **Introducción virtual previa:** Se enviará a los participantes un material exclusivo de preparación con contenido detallado sobre el temario y los módulos de la jornada. Esto permitirá que lleguen al evento con un conocimiento previo y puedan aprovechar al máximo la experiencia sensorial en vivo.

Evento presencial

- **Lugar :** UNLA
- **Fecha de desarrollo:** 1 jornada en 1º cuatrimestre
1 jornada en 2º cuatrimestre.
- **Duración:** 3 horas cada jornada.
- **Metodología:** Experiencia sensorial + exposición teórica complementaria.
- **Público objetivo:** público general con interés en el mundo del té
- **Docentes a cargo:** 1-Especialista en té y producción nacional.
2- Lic. Verónica Isola coordinadora del programa.

Asistencia: Equipo del programa "Manipulación de Alimentos"

- **Recursos necesarios:**
 - Salón con proyector, equipo de sonido y capacidad para los asistentes.
 - Materiales impresos y kits de degustación.
 - Infusores, agua filtrada y tés seleccionados.

5. Presupuesto Propuesto

- **Costo por participante:** \$20.000.- (incluye materiales y degustación).
- **Cantidad mínima de participantes:** 24
- **Cantidad máxima de participantes:** 30

6. Conclusión

La "Jornada Sensorial del Té" se presenta como una oportunidad para enriquecer la cultura del té en Argentina, fortalecer la industria local y ofrecer una experiencia educativa y sensorial de alta calidad.

Hoja de firmas