



Universidad Nacional de Lanús Resolución de Consejo Superior

RCS- 102 - 2026 - UATACS-SAJI #UNLa

16/07/2026

Remedios de Escalada

Crear la Planta Piloto de Productos Panificados

VISTO, el Estatuto de la Universidad Nacional de Lanús, el EXP-1825-2026-AME-DDME-SAJI#UNLa correspondiente a la 5ª Reunión del Consejo Superior del año 2026, el EXP-1534-2026-AME-DDME-SAJI#UNLa de fecha 31 de mayo de 2026, y;

CONSIDERANDO:

Que, la Universidad Nacional de Lanús, como lo indica su estatuto, tiene como premisa el generar aportes que contribuyan a solucionar las problemáticas de la región, siendo uno de sus ejes el fortalecimiento en tecnología para la formación de profesionales con sólidos conocimientos requeridos para proveer al sector industrial y científico-técnico de graduados especializados en Ciencia y Tecnología de Alimentos, capaces de asumir con responsabilidad e idoneidad un amplio espectro de actividades, como formulación, elaboración, preservación, análisis, gestión de la calidad, aspectos nutricionales, legislación, almacenamiento y comercialización de los alimentos, así como la investigación y el desarrollo de productos y nuevas tecnologías adecuados a nuestro país;

Que, la misión de la Universidad como lo detalla el Artículo 2º de su Estatuto: “...contribuir a través de la producción y distribución de conocimientos y de innovaciones científicos – tecnológicas, al desarrollo económico, social y cultural de la región, a fin de mejorar su calidad de vida...”. El compromiso central es priorizar la articulación entre los distintos actores para producir herramientas a los efectos de atender a las demandas sociales, ejerciendo nuestras actividades con la mayor eficiencia, eficacia y calidad;

Que, asimismo, se busca propender a la innovación en productos panificados tradicionales y/o alternativos con valor agregado, en cuanto a practicidad de uso, a mejora de la calidad nutricional, a utilización de materias primas y aditivos naturales,



manteniendo y mejorando la inocuidad y calidad de los mismos, para estimular su consumo, generando actividades de a) docencia, b) investigación c) desarrollo, d) cooperación con docentes, estudiantes, graduados y referentes del sector y e) servicios a la comunidad de diversa índole;

Que, por lo expuesto, el Departamento de Desarrollo Productivo y Tecnológico eleva la propuesta de creación de la Planta Piloto de Productos Panificados;

Que, la Planta Piloto de Productos Panificados permitirá consolidar un ámbito institucional destinado a la docencia, la investigación, el desarrollo tecnológico, la transferencia de conocimientos y la prestación de servicios a la comunidad, fortaleciendo la vinculación entre la Universidad y los sectores productivo, científico y tecnológico;

Que, la PPPP será un área donde se realizará investigación y aplicación en procedimientos de transformación de materias primas con la finalidad de brindar herramientas a estudiantes, emprendedores, empresas y otros sectores de elaboración de productos panificados y farináceos;

Que, con dicha creación se busca contribuir a la comunidad, formando profesionales en Ciencia, Tecnología e Innovación Productiva dentro del campo de los Alimentos, especialmente en lo concerniente a la producción, desarrollo, innovación y responsabilidad con el ambiente, en el sector de panificados y farináceos, que puedan colaborar en la resolución de las problemáticas específicas regionales. Al mismo tiempo que, brindar servicios de calidad para la comunidad, en el cual docentes, estudiantes y graduados puedan investigar e innovar con integridad y ética profesional;

Que, la Planta Piloto de Productos Panificados tendrá como objetivos generales: contribuir al análisis de los problemas científico tecnológicos que se plantean en la sociedad actual, generando información oportuna, comparable, reproducible y confiable para el control de alimentos panificados, farináceos y afines; contribuir mediante soluciones y acciones al diseño y desarrollo de nuevos productos alimenticios específicos y a la optimización de los procesos productivos referidos a los mismos; y fortalecer la cooperación técnico – científica entre la Universidad, Institutos de Investigación, Empresas, Instituciones Públicas y/o Privadas y la Comunidad con el máximo aprovechamiento de los recursos disponibles;



Que, dentro de sus objetivos específicos se encuentran: diseñar e implementar actividades de formación académica vinculadas a I+D+I en producción, optimización y desarrollo de alimentos panificados y afines; elaborar y ejecutar Proyectos de Investigación en el ámbito de I+D+i de control y/o desarrollo de nuevos alimentos, aditivos y de productos alimenticios; desarrollar técnicas, instrumentos y métodos integrados aplicables al control y evaluación de materias primas, aditivos, productos alimenticios y otros elementos relacionados con el campo científico tecnológico productivo de los alimentos panificados, farináceos y afines; brindar servicios de apoyo para el asesoramiento y asistencia técnica destinada a la resolución de problemáticas industriales y/o científico tecnológicas específicas de la región; fortalecer el vínculo entre el sistema académico y productivo;

Que, la propuesta de creación se encuentra aprobada por el Consejo Departamental del Departamento de Desarrollo Productivo y Tecnológico, conforme Acta de su 4º reunión de fecha 26 de mayo de 2026;

Que, en su 5ª Reunión de 2026, el Consejo Superior ha tratado la mencionada propuesta y que la misma ha sido objeto de tratamiento específico en forma conjunta por parte de la Comisión de Asuntos Jurídicos y Política Institucional, la Comisión de Administración e Infraestructura y la Comisión de Ciencia y Técnica y no se han formulado objeciones;

Que, es atributo del Consejo Superior normar sobre el particular, conforme lo establecido en el Artículo 34 incisos 3 y 11) del Estatuto de la Universidad Nacional de Lanús; Por ello;

Por ello;

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

ARTICULO 1º: Crear la Planta Piloto de Productos Panificados (PPPP), la que funcionará bajo la dependencia funcional del Departamento de Desarrollo Productivo y



1976-2026. A 50 años del Golpe de Estado Cívico-Militar



Tecnológico, de conformidad con el Anexo I, que forma parte integrante de la presente Resolución.

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

ANEXO

PLANTA PILOTO DE PRODUCTOS PANIFICADOS

Departamento de Desarrollo Productivo y Tecnológico

Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Nomenclatura:

DDPyT	Departamento de Desarrollo Productivo y Tecnológico
I+D+i	Investigación, Desarrollo e Innovación
UNLa	Universidad Nacional de Lanús
PPPP	Planta Piloto de Productos Panificados
PPP	Prácticas Pre-Profesionales
TFI	Trabajo Final Integrador
JTP/IA	Jefe de Trabajos Prácticos/Instructor Ayudante

1. Introducción

Argentina se ha caracterizado desde siempre por la producción de alimentos de gran calidad sensorial, microbiológica, nutritiva y bromatológica, presentado un importante y sostenido desarrollo de su producción e industrialización.

Bajo esta perspectiva, la producción de alimentos de calidad es un campo de la actividad científica y tecnológica estratégico para la región y el país.

La Universidad ha asumido el desafío de responder a la creciente demanda de productos alimenticios y servicios propios de la actualidad, cada vez más exigentes.

Para ello es fundamental el conocimiento desarrollado a través de la Investigación y la tecnología aplicadas, que permiten resolver las necesidades y problemáticas regionales, tanto a nivel de desarrollo y optimización de procesos, como en el control de materias primas y capacitación al personal, entre otros.

La Universidad Nacional de Lanús, como lo indica su estatuto, tiene como premisa el generar aportes que contribuyan a solucionar las problemáticas de la región, siendo uno de sus ejes el fortalecimiento en tecnología para la formación de profesionales con sólidos conocimientos requeridos para proveer al sector industrial y científico-técnico de graduados especializados en Ciencia y Tecnología de Alimentos, capaces de asumir con responsabilidad e idoneidad un amplio espectro de actividades, como formulación, elaboración, preservación, análisis, gestión de la calidad, aspectos nutricionales, legislación, almacenamiento y comercialización de los alimentos, así como la investigación y el desarrollo de productos y nuevas tecnologías adecuados a nuestro país.

La PPPP será un área donde se realizará investigación y aplicación en procedimientos de transformación de materias primas con la finalidad de brindar herramientas a estudiantes, emprendedores, empresas y otros sectores de elaboración de productos panificados y farináceos.

2. Visión

Nuestra visión es contribuir a la comunidad, formando profesionales en Ciencia, Tecnología e Innovación Productiva dentro del campo de los Alimentos, especialmente en lo concerniente a la producción, desarrollo, innovación y responsabilidad con el ambiente, en el sector de panificados y farináceos, que puedan colaborar en la resolución de las problemáticas específicas regionales. Al mismo tiempo que, brindar servicios de calidad para la comunidad, en el cual docentes, estudiantes y graduados puedan investigar e innovar con integridad y ética profesional

3. Misión

Tal como se encuentra descrito en el Artículo 2 del Estatuto de la UNLa: "...contribuir a través de la producción y distribución de conocimientos y de innovaciones científicos – tecnológicas, al desarrollo económico, social y cultural de la región, a fin de mejorar su calidad de vida...". El compromiso central es priorizar la articulación entre los distintos actores para producir herramientas a los efectos de atender a las demandas sociales, ejerciendo nuestras actividades con la mayor eficiencia, eficacia y calidad.

Asimismo, se busca propender a la innovación en productos panificados tradicionales y/o alternativos con valor agregado, en cuanto a practicidad de uso, a mejora de la calidad nutricional, a utilización de materias primas y aditivos naturales, manteniendo y mejorando la inocuidad y calidad de los mismos, para estimular su consumo, generando actividades de a) docencia, b) investigación c) desarrollo, d) cooperación con docentes, estudiantes, graduados y referentes del sector y e) servicios a la comunidad de diversa índole

4. Consideraciones Generales de la PPPP, Objetivos Generales, Objetivos Específicos y Líneas de Trabajo

4.1. Consideraciones Generales de la PPPP

La PPPP desarrollará sus actividades a través de un plantel de profesionales (profesores, graduados y estudiantes avanzados) especializados en los distintos temas que abarca la producción de productos panificados y farináceos y la Ciencia y Tecnología de los Alimentos, quienes se desempeñarán bajo supervisión del DDPyT, a través del responsable que sea designado a tal fin. La PPPP contará con un área de trabajo específico donde se cumplirán funciones de Investigación, Innovación, Desarrollo, Vinculación y Transferencia Tecnológica, Docencia y Servicios a la Comunidad, con actividades específicas las cuales estarán coordinadas y supervisadas por el responsable designado a tal fin.

4.2. Objetivos Generales

PPPP se propone:

- 4.2.1.** Contribuir al análisis de los problemas científico tecnológicos que se plantean en la sociedad actual, generando información oportuna, comparable, reproducible y confiable para el control de alimentos panificados, farináceos y afines.
- 4.2.2.** Contribuir mediante soluciones y acciones al diseño y desarrollo de nuevos productos alimenticios específicos y a la optimización de los procesos productivos referidos a los mismos.
- 4.2.3.** Fortalecer la cooperación técnico – científica entre la Universidad, Institutos de Investigación, Empresas, Instituciones Públicas y/o Privadas y la Comunidad con el máximo aprovechamiento de los recursos disponibles.

4.3. Objetivos específicos

- 4.3.1.** Diseñar e implementar actividades de formación académica vinculadas a I+D+I en producción, optimización y desarrollo de alimentos panificados y afines.
- 4.3.2.** Elaborar y ejecutar Proyectos de Investigación en el ámbito de I+D+i de control y/o desarrollo de nuevos alimentos, aditivos y de productos alimenticios.
- 4.3.3.** Desarrollar técnicas, instrumentos y métodos integrados aplicables al control y evaluación de materias primas, aditivos, productos alimenticios y otros elementos relacionados con el campo científico tecnológico productivo de los alimentos panificados, farináceos y afines.
- 4.3.4.** Brindar servicios de apoyo para el asesoramiento y asistencia técnica destinada a la resolución de problemáticas industriales y/o científico tecnológicas específicas de la región.
- 4.3.5.** Fortalecer el vínculo entre el sistema académico y productivo.

4.4. Líneas de trabajo

Las líneas de trabajo se desprenden directamente de la Línea de investigación del Campo de Alimentos de la cual dependen 3 programas de investigación:

Línea de Investigación: Desarrollos tecnológicos para el agregado de valor y la sostenibilidad de la Industria Alimentaria Argentina a partir del aseguramiento de la calidad, la inocuidad y la genuinidad

1) Programa de I+D+i en Calidad, Inocuidad y Genuinidad de Alimentos para el Desarrollo Regional y Nacional: basado en el desarrollo y aplicación de técnicas de análisis, determinación de composición química y parámetros nutricionales de los alimentos y bebidas elaborados en la región, que permitan un aporte concreto a la mejora competitiva de las PyMes y empresas, a la vez que garantizan alimentos seguros en cuanto a inocuidad y calidad para la población demandante.

2) Programa de I+D+i en Desarrollo de Procesos para la Sustitución de Importaciones y Estrategias para la Formación de Recursos Humanos: basado en desarrollar procesos capaces de generar productos y/o insumos que sustituyan a sus homólogos importados, igualando su desempeño a menor costo; desarrollar metodologías para la formación de recursos humanos que se adapten a las condiciones actuales de la industria de alimentos local; establecer sistemas ágiles de transferencia del conocimiento generado a los potenciales demandantes; y posicionar a la UNLa como un proveedor confiable de servicios.

3) Programa de I+D+i en Optimización de Procesos y Desarrollo de Productos con Valor Agregado para Mejorar la Sustentabilidad de Pymes, Micro-emprendimientos y Cooperativas Regionales, basado en: optimizar procesos y desarrollar productos a fin de que las empresas se adapten al medio competitivo, en el cual existen diferentes categorías de valor agregado creciente, desde productos alimenticios básicos percibidos como no transformados y dónde la tecnología de transformación está inconscientemente aceptada hasta productos alimenticios con valor social específicos (productos gourmet, con denominaciones de Origen, orgánicos, veganos, saludables, prácticos de uso, etc.)

Enmarcadas en la Línea de Investigación y sus programas, se llevarán a cabo las siguientes líneas de trabajo:

- 4.4.1.** Investigación aplicada en materias primas, compuestos bioactivos, aditivos y nuevos alimentos para formulación y desarrollo de productos alimenticios panificados y afines con valor agregado.
- 4.4.2.** Capacitación permanente de estudiantes de la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
- 4.4.3.** Capacitación permanente destinada a otras áreas y/o carreras de la UNLa.
- 4.4.4.** Capacitación a docentes de la UNLa y de escuelas medias y técnicas de la región.
- 4.4.5.** Cursos de actualización y capacitación a PyMES, microemprendedores y ONGs.
- 4.4.6.** Cursos para organismos, entidades, organizaciones, grupos de la comunidad y/o empresas.
- 4.4.7.** Radicación de PPP de la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
- 4.4.8.** Radicación de tesis, tesinas y trabajos finales de grado o posgrado de la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
- 4.4.9.** Realización de procedimientos técnicos, análisis y métodos de ensayo en forma confiable y reproducible de distintos productos panificados y materias primas afines provenientes de diferentes sectores de la comunidad.
- 4.4.10.** Asistencia técnica y servicios a organismos, entidades, organizaciones, grupos de la comunidad y/o empresas de la región.

5. Lugar de emplazamiento de la PPPP, Antecedentes, Recursos Humanos. Organigrama e Infraestructura Disponible.

5.1. Lugar de emplazamiento de la PPPP

La PPPP se encuentra instalada en el Edificio de la Escuela de Oficios Felipe Vallese, ubicada en el predio Yrigoyen de la Universidad Nacional de Lanús. Y cuenta con un espacio de trabajo destinado a todas las actividades propuestas en el presente documento.

5.2. Antecedentes de la UNLa en la temática

5.2.1. La Carrera Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

La Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos se dicta en la Universidad Nacional de Lanús, desde el año 1999, siendo la segunda carrera en abrirse dentro del Departamento de Desarrollo Productivo y Tecnológico. Desde su apertura ha asumido el compromiso con el desarrollo cultural, económico y social de la región buscando mejorar la calidad de vida de la sociedad, concebida para dar respuesta a las demandas del sector ya que el conurbano bonaerense sur, y especialmente la región de Lanús, Avellaneda y Lomas de Zamora, presentan una gran cantidad y variedad de Industrias Alimentarias de diversa escala, desde PYMES hasta grandes empresas multinacionales.

Pertenecer al Departamento de Desarrollo Productivo y Tecnológico, le confiere a la Carrera un espíritu de acción basado en la Investigación y Tecnología aplicada, para resolver las necesidades y problemáticas regionales, tanto a nivel de desarrollo y optimización de procesos, como en control de materias primas, capacitación al personal, asesorías a Instituciones Públicas y/o Privadas, todas actividades que desde las prácticas de laboratorio, pre- profesionales y pasantías, se generan desde los inicios de la cursada de la Carrera.

Desde el año 2001, los egresados de la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la UNLa se presentan como profesionales con sólidos conocimientos científico-tecnológicos, y con valores éticos-solidarios, capaces de aplicarlos en las diferentes industrias alimentarias para lograr el desarrollo de la región, y así garantizar la aplicación de dichos conocimientos en la producción de alimentos de buena calidad microbiológica, físico-química, nutricional y organoléptica.

5.2.2. La Planta Piloto de Productos Panificados

El equipamiento de la Planta Piloto de Productos Panificados fue otorgado en donación por la empresa Compañía Argentina de Levaduras S.A.I.C., en el año 2018, concretándose su inauguración el 22 de Mayo de 2019, con el objetivo de generar más información, conocimientos y aportes tecnológicos en beneficio de la comunidad y el sector productor de alimentos panificados. De esta forma la Carrera funda sus acciones en la necesidad de formar profesionales comprometidos en la gestión y resolución de problemas científico-tecnológicos, fuertemente capacitados para responder las demandas de los distintos actores relacionados con el campo de los alimentos.

Por ello, dentro de la Planta Piloto de Productos Panificados se realizarán proyectos de investigación, innovación, formación profesional y desarrollo de productos panificados, aditivos y materias primas afines, optimización de procesos productivos vinculados con la actividad. Además, se desarrollarán las prácticas pre profesionales de gran parte de los estudiantes de la Carrera, y los trabajos finales integradores.

También se brindarán servicios a la comunidad, como:

- Asistencia técnica a empresas del sector, PyMEs, Cooperativas, Emprendimientos y comercios de productos panificados o proveedores de materias primas.
- Aplicaciones, ensayos y desarrollos sobre productos panificados y farináceos.
- Cursos de capacitación.
- Servicios a terceros

La PPPP cuenta con equipamiento suficiente para realizar actividades de Docencia e Investigación, así como Servicios a Terceros para la región de influencia de la UNLa.

5.3. Infraestructura y Equipamiento

Dentro del PPPP se encuentra delimitada un área de trabajo específica la cual cuenta con el siguiente equipamiento:

- 1 batidora planetaria (25 kg) con accesorios (globo, lira, gancho amasador)
- 1 sobadora pesada
- 1 sobadora de mesa
- 1 trinchadora
- 1 horno rotativo con cámara fermentadora
- 1 balanza de mesada
- 1 batidora planetaria (5 kg)
- 1 horno microondas
- 1 anafe eléctrico (una hornalla)
- 1 termotanque
- 1 heladera latera
- 1 freezer
- 1 horno pizzero
- 1 batidora de mano
- 1 carro latero con 15 guías
- 1 pizarrón
- 3 estanterías
- 1 armario metálico de 2 puertas
- 1 armario bajo de dos puertas
- 1 escritorio con dos cajones

Hoja de firmas