Universidad Nacional de Lanús
Resolución de Consejo Superior

RCS- 140 - 2026 - UATACS-SAJI #UNLa
16/09/2026
Remedios de Escalada

Crear la "Pequeña Unidad Productiva de Alimentos Artesanales (PUPAA) Alimentos UNLa"

VISTO, el Estatuto de la Universidad Nacional de Lanús, el EXP-2329-2026-AME-DDME-SAJI#UNLa, correspondiente a la 7ª Reunión del Consejo Superior del año 2026, el EXP-1533-2026-AME-DDME-SAJI#UNLa, de fecha 31 de mayo de 2026, la RCS-102-2026-UATACS-SAJI#UNLa, y;

CONSIDERANDO:

Que, conforme lo establecido en su Estatuto, la Universidad Nacional de Lanús tiene como misión contribuir, a través de la producción y distribución de conocimientos y de innovaciones científico-tecnológicas, al desarrollo económico, social y cultural de la región, procurando mejorar su calidad de vida y atender las problemáticas que la afectan;

Que, en este marco, la Universidad promueve el fortalecimiento de la formación científica y tecnológica de sus estudiantes y graduados, así como la articulación entre las actividades de docencia, investigación, desarrollo y vinculación con la comunidad, con el objeto de generar conocimientos y herramientas que contribuyan al desarrollo regional y nacional;

Que, en particular, resulta de interés fortalecer la formación de profesionales en el área de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, promoviendo el desarrollo de conocimientos y capacidades vinculados con la formulación, elaboración, preservación, análisis, gestión de la calidad, aspectos nutricionales, legislación, almacenamiento y comercialización de alimentos, así como con la investigación y el desarrollo de nuevos productos y tecnologías;

Que, asimismo, se procura promover la innovación en productos panificados tradicionales y/o alternativos con valor agregado, mediante la incorporación de mejoras

en su calidad nutricional, la utilización de materias primas y aditivos naturales y el fortalecimiento de sus condiciones de inocuidad y calidad;

Que, en este sentido, resulta pertinente generar espacios destinados a la articulación de actividades de docencia, investigación, desarrollo y vinculación tecnológica, que posibiliten la participación de docentes, estudiantes, graduados y referentes del sector, así como la prestación de servicios y el desarrollo de actividades de interés para la comunidad;

Que, mediante la RCS-102-2026-UATACS-SAJI#UNLa se creó la Planta Piloto de Productos Panificados (PPPP), bajo la dependencia funcional del Departamento de Desarrollo Productivo y Tecnológico;

Que, en el marco de dicha Planta Piloto, el Departamento de Desarrollo Productivo y Tecnológico elevó la propuesta de creación de la "Pequeña Unidad Productiva de Alimentos Artesanales (PUPAA) - Alimentos UNLa", destinada a desarrollar actividades de producción, formación e investigación aplicada en el campo de los alimentos artesanales;

Que, la creación y puesta en funcionamiento de la PUPAA - Alimentos UNLa permitirá vincular los conocimientos científicos y tecnológicos generados en el ámbito universitario con las necesidades del territorio, favoreciendo el desarrollo de actividades productivas y formativas y contribuyendo al desarrollo económico y social local;

Que, asimismo, la PUPAA - Alimentos UNLa constituirá un espacio académico y productivo en el que podrán participar profesionales, técnicos, estudiantes y becarios de la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, bajo la supervisión del Departamento de Desarrollo Productivo y Tecnológico;

Que, la participación de estudiantes y becarios permitirá fortalecer su formación mediante la realización de prácticas vinculadas con el control de calidad, la gestión de la producción, la inocuidad y las Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPM), promoviendo la articulación entre los conocimientos teóricos y su aplicación práctica;

Que, de este modo, la PUPAA - Alimentos UNLa permitirá integrar la producción artesanal con la innovación y el conocimiento científico y tecnológico, generando un

ámbito para el desarrollo de productos y procesos, la formación de recursos humanos y la vinculación con distintos actores del sector;

Que, la propuesta de creación de la PUPAA - Alimentos UNLa fue aprobada por el Consejo Departamental del Departamento de Desarrollo Productivo y Tecnológico, conforme surge del Acta de fecha 26 de mayo de 2026;

Que, en su 7ª Reunión del año 2026, el Consejo Superior ha dado tratamiento a la propuesta, la cual fue analizada en forma conjunta por la Comisión de Asuntos Jurídicos y Política Institucional, la Comisión de Administración e Infraestructura y la Comisión de Ciencia y Técnica, sin que se formularan objeciones;

Que, en virtud de lo expuesto, corresponde formalizar la creación de la "Pequeña Unidad Productiva de Alimentos Artesanales (PUPAA) - Alimentos UNLa", en el ámbito de la Planta Piloto de Productos Panificados;

Que, es atribución 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;

EL CONSEJO SUPERIOR
DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE LANÚS
RESUELVE:

ARTÍCULO 1º: Crear la "Pequeña Unidad Productiva de Alimentos Artesanales (PUPAA) - Alimentos UNLa", que funcionará en el ámbito de la Planta Piloto de Productos Panificados (PPPP), bajo la dependencia funcional del Departamento de Desarrollo Productivo y Tecnológico, conforme las características y condiciones establecidas en el Anexo que forma parte integrante de la presente Resolución.

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

CREACIÓN:

Alimentos UNLa

Sala Comunitaria PUPAA

Departamento de Desarrollo Productivo y Tecnológico

Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Nomenclatura:

DDPyT	Departamento de Desarrollo Productivo y Tecnológico
UNLa	Universidad Nacional de Lanús
PPPP	Planta Piloto de Productos Panificados
PUPAA	Pequeña Unidad Productiva de Alimentos Artesanales

1. Introducción

El presente documento fundamenta la creación y puesta en marcha de una Pequeña Unidad Productiva de Alimentos Artesanales (PUPAA) Alimentos UNLa, dentro de la Planta Piloto de Productos Panificados (PPPP) de la Universidad Nacional de Lanús (UNLa). Esta iniciativa se alinea con la misión institucional de vincular el conocimiento científico con la intervención territorial, promoviendo la inclusión social, la soberanía alimentaria y el desarrollo económico local.

La Planta Piloto de Productos Panificados de la UNLa (PPPP-UNla) inaugurada el 22 de Mayo del año 2019, cuenta con la infraestructura tecnológica y las condiciones higiénico-sanitarias requeridas por el Código Alimentario Argentino (CAA) y el Ministerio de Desarrollo Agrario de la Provincia de Buenos Aires, lo que garantiza un entorno seguro para la elaboración de alimentos de bajo riesgo, optimizando el uso de las instalaciones para la producción a escala de una pequeña unidad productiva de alimentos.

Bajo esta perspectiva, Argentina se ha caracterizado desde siempre por la producción de alimentos de gran calidad sensorial, microbiológica, nutritiva y bromatológica, presentando un importante y sostenido desarrollo de empresas, pequeños productores y microemprendedores en el sector alimentario.

La Universidad Nacional de Lanús, tiene como premisa el generar aportes que contribuyan a solucionar las problemáticas de la región, siendo uno de sus ejes el fortalecimiento en tecnología y el compromiso en la formación de profesionales con sólidos conocimientos científico-técnicos para al fortalecimiento del país. Para ello es fundamental que el conocimiento adquirido a través de las prácticas, pueda resolver las problemáticas regionales. En este sentido, la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos forma profesionales capaces de asumir con responsabilidad e idoneidad un amplio espectro de actividades, como la formulación de nuevos productos, reformulación, elaboración, preservación, análisis, gestión de la calidad y comercialización de los alimentos.

Bajo esta perspectiva, se propone la creación de la PUPAA - Alimentos Unla, cuyo núcleo operativo estará integrado por un plantel de profesionales, técnicos y becarios de la Licenciatura en C y T de los Alimentos quienes se desempeñarán bajo la supervisión del DDPyT.

Esta participación transforma a la PUPAA – Alimentos Unla en un ámbito no solamente productivo, sino también en un espacio en el cual se podrá desarrollar prácticas e investigación aplicada dentro del proceso de elaboración, a través de la cual los becarios consolidarán sus conocimientos en control de calidad, gestión de la producción, Inocuidad y Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPM), fusionando la tradición de la producción artesanal con la innovación profesional.

2. Visión

Constituirse como una planta modelo de producción comunitaria y universitaria de productos de panadería, reconocida por su calidad, trazabilidad, impacto social y articulación con otras universidades en referencia a la elaboración y consumo de alimentos tradicionales.

3. Misión

Producir alimentos panificados de calidad; seguros y accesibles, con identidad universitaria, promoviendo la formación técnico-profesional, la producción artesanal con visión científico-tecnológica y la preservación de las tradiciones y la cultura panadera de la región.

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

4.1 Consideraciones Generales de la PUPAA

La PUPAA desarrollará sus actividades a través de un plantel de profesionales especializados, técnicos y becarios en los distintos temas que abarca la producción de productos panificados, quienes se desempeñarán bajo supervisión del DDPyT, a través del Responsable designado a tal fin. La PUPAA - Alimentos Unla contará con un área de trabajo específico en la PPPP donde se planificarán las actividades específicas las cuales estarán coordinadas y supervisadas por los responsables de la PUPAA y de la PPPP.

4.2 Objetivos Generales

La PUPAA Alimentos UNLa se propone:

Institucionalizar la Pequeña Unidad Productiva de Alimentos Artesanales (PUPAA)- Alimentos Unla en la Planta Piloto de Productos Panificados (PPPP) como un espacio de integración socio-productiva, aprendizaje académico y vinculación territorial y universitario, que garantice la elaboración inocua y de calidad; de alimentos panificados para la comunidad local y universitaria.

4.3 Objetivos específicos

4.3.1 Gestión Académica y Formación

 Integrar a becarios en la gestión operativa real de una unidad productiva, consolidando sus competencias en control de procesos y gestión de la producción.

 Capacitar de forma continua a los participantes en el manejo higiénico de alimentos y la aplicación rigurosa de las Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPM).

 Fomentar la investigación aplicada y el desarrollo de proyectos de cooperación basados en los desafíos técnicos de la producción a escala comunitaria.

4.3.2 Producción, Calidad e Inocuidad

 Estandarizar las recetas y los procesos de elaboración para las líneas de panificados tradicional y de innovación con identidad universitaria.

 Implementar protocolos estrictos de seguridad alimentaria, con especial énfasis en la manipulación de materias primas y conservación de los productos semielaborados y terminados y el proceso de envasado.

 Optimizar el uso de la capacidad instalada y la tecnología de la PPPP, planificando turnos de producción eficaces para maximizar el rendimiento y mejora de los procesos de los equipos.

4.3.3 Sostenibilidad y Economía Circular

 Implementar un plan de gestión integral de descartes y mermas de producción para minimizar el desperdicio de materias primas en todas las líneas de elaboración.

 Promover el uso responsable y eficiente de los recursos energéticos e hídricos de la PPPP.

 Capacitar a los becarios en técnicas de producción sostenible y eco-eficiencia, consolidando perfiles profesionales con conciencia ecológica y compromiso ambiental.

4.3.4 Impacto Social y Territorial

 Fortalecer los canales de economía social y solidaria de la región de Lanús mediante el abastecimiento de alimentos seguros a precios accesibles.

 Formalizar la actividad productiva artesanal bajo el amparo normativo de la figura de PUPAA, sirviendo como modelo institucional transferible a otros municipios o universidades.

4.3.5 Sostenibilidad económica-financiera

 Garantizar la sostenibilidad económica y financiera en el desarrollo de las actividades de la PUPAA.

4.4 Líneas de trabajo

Las líneas de trabajo se han fijado en virtud de los productos habilitados por el Ministerio de Desarrollo Agrario de la Provincia de Buenos Aires (Registro PUPAA Nº 02-025-000006)

4.4.1 Panificados tradicionales: Bizcochitos, budines, pan de molde (común, cereales, semillas), figazas, chips.

4.4.2 Línea Pizza: Pre-pizzas individuales y familiares, pizzetas clásicas, focaccia UNLa en porciones.

4.4.3 Línea Premium: Scons salados y dulces, brownies, Cupcakes, panes, panes saborizados, chipá clásico y mini, productos gourmet.

4.4.4 Línea Saludable: Barras de cereal, cookies de avena, budines integrales, panes con vegetales.

4.4.5 Línea especial estacional: Pan dulces y Roscas

4.4.6 Combos para eventos: 14 combos diferentes (48-180 unidades) para coffee breaks, eventos y catering.

5. Lugar de emplazamiento de la PUPAA-Alimentos UNLa, Antecedentes, Recursos Humanos. Organigrama e Infraestructura disponible.

5.1 Lugar de emplazamiento de la PUPAA

La PUPAA- Alimentos UNLa se encuentra instalada en el Edificio de Escuela de Oficios Felipe Vallese, ubicado en el predio Yrigoyen de la Universidad Nacional de Lanús dentro de las instalaciones de la Planta Piloto de Productos Panificados. Y cuenta con un espacio de trabajo y planificación 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., durante 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.

Dentro de la Planta Piloto de Productos Panificados se realizan proyectos de investigación, innovación, formación profesional y desarrollo de productos panificados, aditivos y materias primas afines, optimización de procesos productivos vinculados con la actividad, así como servicios a la comunidad como: asistencia técnica a productores y proveedores de ingredientes, aplicaciones, ensayos y desarrollos en productos panificados y cursos de capacitación específicos.

Se destaca que la PPPP por RC- 200 – 2023 fue declarada de Interés Institucional por su trayectoria tanto a nivel académico como social.

5.3 Habilitación del Ministerio de Desarrollo Agrario del Gobierno de la Provincia de Buenos Aires

El Gobierno de la Provincia de Buenos Aires a través de su Ministerio de Desarrollo Agrario otorgó la Certificación de PUPAA, bajo el Nº 02-025-000006 (inscripta en el Registro provincial de Pequeñas Unidades Productivas de Alimentos Artesanales) en agosto del 2025, dando cuenta que la UNla posee la infraestructura y el personal capacitado para la actividad. El 30 de Julio de 2026 el Ministerio de Desarrollo Agrario otorgó la renovación de la Certificación de PUPAA, bajo el mismo número de registro.

5.4 Infraestructura y Equipamiento Actual

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

Sistema: sudocu
Fecha: 24/09/2026 13:20:52
Cargado por: Carina Andrea Echegaray

Sistema: sudocu
Fecha: 24/09/2026 13:21:00
Autorizado por: Mariana Ugarte

Sistema: sudocu
Fecha: 24/09/2026 13:32:12
Autorizado por: María Florencia Torres

Sistema: sudocu
Fecha: 24/09/2026 18:08:27
Autorizado por: Daniel Rodriguez Bozzani