



República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional
2018 - Año del Centenario de la Reforma Universitaria

Resolución

Número: RESOL-2018-125-APN-MECCYT

CIUDAD DE BUENOS AIRES
Miércoles 12 de Septiembre de 2018

Referencia: RM EXP N° 8517/16 - VALIDEZ NAC. TITULO UNIVERSIDAD NACIONAL DE HURLINGHAM.

VISTO la Ley de Educación Superior N° 24.521, el Expediente N° 8517/16 del registro del entonces MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y DEPORTES, y

CONSIDERANDO:

Que por la actuación mencionada en el VISTO tiene trámite la solicitud de otorgamiento de reconocimiento oficial y validez nacional para el título de TÉCNICO/A UNIVERSITARIO/A EN TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, efectuada por la UNIVERSIDAD NACIONAL DE HURLINGHAM, Instituto de Biotecnología, según lo aprobado por Resoluciones del Consejo Superior N° 43/16, N° 41/17.

Que de acuerdo con las previsiones del artículo 28 inciso a) de la Ley N° 24.521, una de las funciones básicas de las Universidades es la formación de profesionales, docentes y técnicos capaces de actuar con solidez profesional, atendiendo a las demandas individuales y a los requerimientos nacionales y regionales.

Que de conformidad con lo dispuesto por los artículos 29, inciso e) y 42 de la Ley de Educación Superior N° 24.521, es facultad y responsabilidad exclusiva de las Instituciones Universitarias la creación de carreras y la formulación y desarrollo de sus planes de estudios, así como la definición de los conocimientos y capacidades que tales títulos certifican y las actividades para las que tienen competencia sus poseedores, con las únicas excepciones de los supuestos de Instituciones Universitarias Privadas con autorización provisoria y los títulos incluidos en la nómina que prevé el artículo 43 de la ley aludida, situaciones en las que se requiere un control específico del Estado.

Que por no estar el presente título comprendido en ninguna de esas excepciones, la solicitud de la Universidad debe ser considerada como el ejercicio de sus facultades exclusivas, y por lo tanto la intervención de este Ministerio debe limitarse únicamente al control de legalidad del procedimiento seguido por la Institución.

Que en el caso que el presente título sea sujeto de evaluación y acreditación, deberá cumplir en dicha instancia, con las exigencias y condiciones que oportunamente correspondieran.

Que en consecuencia, tratándose de una Institución Universitaria legalmente constituida; habiéndose aprobado la carrera respectiva por los Actos Resolutivos ya mencionados, no advirtiéndose defectos



formales en dicho trámite, corresponde otorgar el reconocimiento oficial al título ya enunciado que expide la UNIVERSIDAD NACIONAL DE HURLINGHAM, con el efecto consecuente de su validez nacional.

Que ha tomado la intervención que le corresponde la DIRECCIÓN NACIONAL DE GESTIÓN Y FISCALIZACIÓN UNIVERSITARIA, dependiente de la SECRETARÍA DE POLÍTICAS UNIVERSITARIAS.

Que la DIRECCIÓN GENERAL DE ASUNTOS JURÍDICOS ha emitido el dictamen de su competencia.

Que las facultades para dictar el presente acto resultan de lo dispuesto por el artículo 41 de la Ley de Educación Superior y la Ley de Ministerios (t.o. 1992), normas complementarias y sus modificatorias.

Por ello,

EL MINISTRO DE EDUCACIÓN, CULTURA, CIENCIA Y TECNOLOGÍA

RESUELVE:

ARTÍCULO 1º.- Otorgar reconocimiento oficial y su consecuente validez nacional al título de pregrado de TÉCNICO/A UNIVERSITARIO/A EN TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, que expide la UNIVERSIDAD NACIONAL DE HURLINGHAM, Instituto de Biotecnología, perteneciente a la carrera de TECNICATURA EN TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS a dictarse bajo la modalidad presencial con el plan de estudios y duración de la respectiva carrera que se detallan en el ANEXO (IF-2018-25703919-APN-DNGYFU#ME) de la presente Resolución.

ARTÍCULO 2º.- Considerar como actividades para las que tienen competencias los poseedores de este título, a las propuestas por la Institución como "alcances del título", y que se incorporan en el ANEXO (IF2018-25703383-APN-DNGYFU#ME) de la presente Resolución.

ARTÍCULO 3º.- Comuníquese y archívese

Digitally signed by FINOCCHIARO Alejandro Oscar
Date: 2018.09.12 18:36:36 ART
Location: Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Alejandro Finocchiaro
Ministro
Ministerio de Educación, Cultura, Ciencia y Tecnología

Digitally signed by GESTION DOCUMENTAL ELECTRONICA - GDE
DN: cn=GESTION DOCUMENTAL ELECTRONICA - GDE, o=AR, ou=MINISTERIO DE MODERNIZACION, ou=SECRETARIA DE MODERNIZACION ADMINISTRATIVA, serialNumber=CUIT 30745117554
Date: 2018.09.12 18:36:40 -0300'



UNIVERSIDAD NACIONAL DE HURLINGHAM, Instituto de Biotecnología
TÍTULO: TÉCNICO/A UNIVERSITARIO/A EN TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

COD	ASIGNATURA	REGIMEN	CARGA HORARIA SEMANAL	CARGA HORARIA TOTAL	CORRELATIVAS	MODALIDAD DICTADO	OBS
PRIMER AÑO							
1	Introducción al análisis matemático	Cuatrimestral	6	96	-	Presencial	1 *
2	Introducción a la tecnología de los alimentos	Cuatrimestral	4	64	-	Presencial	
3	Nuevos entornos y lenguajes: la producción de conocimiento en la cultura digital	Cuatrimestral	2	32	-	Presencial	
4	Química general I	Cuatrimestral	4	64	-	Presencial	
5	Biología General	Cuatrimestral	5	80	-	Presencial	
6	Microbiología general	Cuatrimestral	8	128	-	Presencial	
7	Inglés I	Cuatrimestral	2	32	-	Presencial	2 *
8	Taller de Alimentos I: Manipulación y conservación	Cuatrimestral	4	64	Química general I, Intro. A la tecnología de los Alimentos	Presencial	
SEGUNDO AÑO							
9	Microbiología y toxicología de los Alimentos	Cuatrimestral	8	128	Microbiología general, Introducción a la tecnología de los Alimentos	Presencial	
10	Física I	Cuatrimestral	6	96	Introducción al análisis matemático	Presencial	
11	Química de los alimentos	Cuatrimestral	6	96	Química general I, Introducción a la tecnología de los Alimentos	Presencial	
12	Formulación y evaluación de proyectos	Cuatrimestral	4	64	Introducción al análisis matemático	Presencial	
13	Química Orgánica y biológica	Cuatrimestral	6	96	Química general I, Biología General	Presencial	
14	Taller de Alimentos II: Bromatología y Análisis de calidad	Cuatrimestral	4	64	Taller de Alimentos I, Microbiología general	Presencial	

IF-2018-25703919-APN-DNGYFU#ME

COD	ASIGNATURA	REGIMEN	CARGA HORARIA SEMANAL	CARGA HORARIA TOTAL	CORRELATIVAS	MODALIDAD DICTADO	OBS
15	Higiene y Seguridad	Cuatrimestral	2	32	-	Presencial	
16	Operaciones Unitarias	Cuatrimestral	4	64	Química de los Alimentos, Física I	Presencial	

TERCER AÑO

17	Asignatura UNAHUR I	Cuatrimestral	3	32	-	Presencial	
18	Procesos Productivos de los alimentos I	Cuatrimestral	8	128	Química de los Alimentos	Presencial	
19	Gestión de la Calidad e inocuidad de los alimentos	Cuatrimestral	4	64	Taller de Alimentos II	Presencial	
20	Fisicoquímica	Cuatrimestral	6	96	Física I, Química general I	Presencial	
21	Ética y responsabilidad profesional	Cuatrimestral	2	32	Introducción a la tecnología de los Alimentos	Presencial	
22	Estadística y Diseño experimental	Cuatrimestral	4	64	Introducción a la Matemática	Presencial	
23	Taller de Alimentos III: Análisis Sensorial	Cuatrimestral	4	64	Taller de Alimentos II	Presencial	
24	Procesos Productivos de los alimentos II	Cuatrimestral	6	96	Procesos Productivos I	Presencial	
25	Empaque y embalaje	Cuatrimestral	4	64	Gestión de la Calidad e inocuidad de los alimentos	Presencial	
26	Legislación y normas de la industria alimenticia	Cuatrimestral	4	64	Introducción a la tecnología de los Alimentos, Gestión de la Calidad e inocuidad de los alimentos	Presencial	

TÍTULO: TÉCNICO/A UNIVERSITARIO/A EN TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

CARGA HORARIA TOTAL: 1904 HORAS

MATERIAS OPTATIVAS/ELECTIVAS

Asignatura UNAHUR I:

Problemas de la Filosofía

Literatura Argentina y Latinoamericana

IF-2018-25703919-APN-DNGYFU#ME



Pensamiento Nacional
Historia del Pensamiento Científico y el Desarrollo Tecnológico
Ciencia, Tecnología y Sociedad

OBSERVACIONES

- 1 * Para comenzar la carrera los alumnos deben cursar el "Curso de Preparación". Tiene una duración de 6 (seis) semanas y consta de 3 (tres) talleres: Taller de Vida Universitaria; Taller de Lengua y Lecto-escritura; Taller de Matemática.
- 2 * Previo a la cursada, los estudiantes deberán realizar un examen de nivelación. Todos los alumnos deberán cursar un nivel obligatorio. El alumno que no posea conocimientos básicos de lecto-comprensión, deberá cursar un nivel con esto propósitos. El alumno que domine conocimientos básicos de lecto-comprensión, cursará un nivel que incluya la escritura de textos y presentaciones orales.



República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional
2018 - Año del Centenario de la Reforma Universitaria

Hoja Adicional de Firmas
Anexo

Número: IF-2018-25703919-APN-DNGYFU#ME

CIUDAD DE BUENOS AIRES
Miércoles 30 de Mayo de 2018

Referencia: Expte. N°8517/16 - UNIVERSIDAD NACIONAL DE HURLINGHAM - TÉCNICO/A
UNIVERSITARIO/A EN TECNOLOGÍA DE L
OS ALIMENTOS - Plan de estudio

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 3 pagina/s.

Digitally signed by GESTION DOCUMENTAL ELECTRONICA - GDE
DN: cn=GESTION DOCUMENTAL ELECTRONICA - GDE, c=AR, o=MINISTERIO DE MODERNIZACION,
ou=SECRETARIA DE MODERNIZACION ADMINISTRATIVA, serialNumber=CUIT 30716117584
Date: 2018.05.30 13:09:11 -03'00'

Maria Franca MARCHETTI
Analista
Dirección Nacional de Gestión y Fiscalización Universitaria
Ministerio de Educación

Digitally signed by GESTION DOCUMENTAL ELECTRONICA -
GDE
DN: cn=GESTION DOCUMENTAL ELECTRONICA - GDE, c=AR,
o=MINISTERIO DE MODERNIZACION, ou=SECRETARIA DE
MODERNIZACION ADMINISTRATIVA, serialNumber=CUIT
30716117584
Date: 2018.05.30 13:09:11 -03'00'



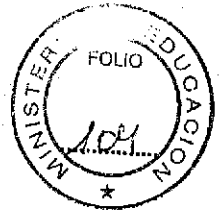
ALCANCES DEL TÍTULO: TÉCNICO/A UNIVERSITARIO/A EN TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, QUE EXPIDE UNIVERSIDAD NACIONAL DE HURLINGHAM, INSTITUTO DE BIOTECNOLOGÍA

Cuando los alcances designan una competencia derivada o compartida, la responsabilidad primaria y la toma de decisiones la ejerce el poseedor del título con competencia reservada según el régimen del art. 43 de la Ley de Educación Superior N° 24.521.

El graduado/a será competente para:

- Colaborar en el análisis y resolución de problemas específicos del área que van desde la adecuada selección - almacenamiento de materia prima, insumos y productos terminados hasta el consumidor final.
- Participar en el control de los parámetros de proceso en las distintas líneas de producción y en los equipos a través de los instrumentos existentes de la industria alimentaria.
- Asistir en el diseño y realización de las actividades de laboratorio, de los distintos procesos de producción y/o del desarrollo de nuevos productos, conformes a las normas de higiene, seguridad y ambiente en el procesamiento de los alimentos.
- Participar en la realización de análisis y ensayos organolépticos, físicos, químicos, fisicoquímicos y microbiológicos de materias primas, insumos, materiales en proceso y productos alimenticios (de origen animal, vegetal, mineral y/o artificial), efluentes y emisiones al medio ambiente.
- Integrar equipos para la ejecución de normas de higiene y seguridad, ambientales, inocuidad, inspección e integridad a fin de alcanzar los estándares definidos en la producción y comercialización de los distintos tipos de alimentos.
- Participar de emprendimientos vinculados con áreas de su profesionalidad.

IF-2018-25703383-APN-DNGYFU#ME



República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional
2018 - Año del Centenario de la Reforma Universitaria

Hoja Adicional de Firmas
Anexo

Número: IF-2018-25703383-APN-DNGYFU#ME

CIUDAD DE BUENOS AIRES
Miércoles 30 de Mayo de 2018

Referencia: Expte. N°8517/16 - UNIVERSIDAD NACIONAL DE HURLINGHAM - TÉCNICO/A
UNIVERSITARIO/A EN TECNOLOGÍA DE L
OS ALIMENTOS - Alcances

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 1 pagina/s.

Digitally signed by GESTION DOCUMENTAL ELECTRONICA - GDE
DN: cn=GESTION DOCUMENTAL ELECTRONICA - GDE, o=AR, ou=MINISTERIO DE MODERNIZACION,
ou=SECRETARIA DE MODERNIZACION ADMINISTRATIVA, serialNumber=CUIT 30715117564
Date: 2018.05.30 13:08:00 -03'00'

Maria Franca MARCHETTI
Analista
Dirección Nacional de Gestión y Fiscalización Universitaria
Ministerio de Educación

Digitally signed by GESTION DOCUMENTAL ELECTRONICA -
GDE
DN: cn=GESTION DOCUMENTAL ELECTRONICA - GDE, o=AR,
ou=MINISTERIO DE MODERNIZACION, ou=SECRETARIA DE
MODERNIZACION ADMINISTRATIVA, serialNumber=CUIT
30715117564
Date: 2018.05.30 13:08:01 -03'00'