

CS - 6 / 2024

HURLINGHAM, 14/02/2024

VISTO el Estatuto de la Universidad Nacional de Hurlingham, la RCS. N° 171/19, la Resolución de Consejo Superior N° 41/17, la Resolución de Consejo Superior N° 7/23, la Resolución de Consejo Directivo del Instituto de Biotecnología Nro. 000003/23, el Expediente Nro. 192/23 del registro de esta Universidad, y;

CONSIDERANDO:

Que corresponde al Consejo Superior aprobar los planes de estudio de acuerdo al artículo Nro. 58 inciso I) del Estatuto de la UNIVERSIDAD NACIONAL de HURLINGHAM.

Que según la RCS. N° 171/19 es un objetivo general del Instituto de Biotecnología la formación de técnicos y profesionales de pre-grado, grado y posgrado, en el campo de la ciencia, tecnología e innovación productiva sustentable, con espíritu crítico y reflexivo, respeto por los aspectos éticos y ambientales desde una perspectiva integral, inspirada en la concepción del desarrollo de este campo como un derecho de la

CS - 6 / 2024

población para garantizar la mejora de su calidad de vida.

Que corresponde al Instituto de Biotecnología elaborar los planes y programas de estudio de las diferentes carreras de pregrado, grado y posgrado que se desarrollen en su ámbito de incumbencia.

Que mediante la Resolución de Consejo Superior N° 41/17 ha sido creada la carrera de Tecnicatura Universitaria en Tecnología de los Alimentos y aprobado su Plan de Estudios.

Que a partir de la propuesta de Secretaría Académica para actualización curricular de los planes de estudio se establecen como objetivos: 1) la Readecuación de la carga horaria de las Tecnicaturas, de acuerdo a lo establecido por la Disposición N° 2271/19 de la Dirección Nacional de Gestión y Fiscalización Universitaria; 2) la vinculación de las Tecnicaturas con las carreras de Grado y 3) la diversificación de los espacios curriculares.

Que en función de estos objetivos, mediante la RCS 7/23 se aprobó la modificación del plan de estudios de la mencionada carrera.

CS - 6 / 2024

Que se hace necesario instrumentar la transición entre los planes de estudio de la carrera, con el fin de favorecer las trayectorias formativas de las y los estudiantes.

Que por Resolución 000003/2023 del Consejo Directivo se aprobó el Plan de Transición de la carrera denominada Tecnicatura Universitaria en Tecnología de los Alimentos.

Que según el Estatuto de esta Universidad, es una función del Consejo Directivo del Instituto elevar al Rector, para su tratamiento en Consejo Superior, lo atinente a los planes de estudio.

Que analizando el mismo, el Rector lo remite para su tratamiento por la comisión de Enseñanza.

Que reunida la comisión de Enseñanza del Consejo Superior, emite dictamen favorable.

Que en virtud del Artículo 55 del Estatuto de la Universidad, el Rector integrará el Consejo Superior de la Universidad.

Que la presente medida se dicta en uso de las atribuciones conferidas por el Estatuto de la UNIVERSIDAD NACIONAL de HURLINGHAM, el Reglamento Interno del Consejo Superior y luego de

CS - 6 / 2024

haberse resuelto en reunión del día 14 de febrero de 2024 de este Consejo Superior.

Por ello,

EL CONSEJO SUPERIOR DE LA UNIVERSIDAD
NACIONAL DE HURLINGHAM
RESUELVE:

Artículo 1°- El plan de estudios de Tecnología de los Alimentos aprobado por RCS 07/23, comienza su implementación en el año 2023.

Artículo 2°- A partir del ciclo lectivo 2023, las y los ingresantes cursan en el plan aprobado por RCS N° 07/23

Artículo 3°- Establecer que el plan aprobado por RCS N° 41/17 tendrá vigencia hasta el mes de Marzo de 2024 para el cursado de sus asignaturas. Los y las estudiantes podrán permanecer en el plan aprobado por RCS N° 41/17 mientras el mismo se encuentre vigente.

Artículo 4°- Los y las estudiantes que al día de la fecha hayan terminado de cursar el plan aprobado por RCS N° 41/17, y aquellos/as que permanezcan en este plan y que finalicen la cursada de las asignaturas en el año 2023 y adeuden los

CS - 6 / 2024

exámenes finales y/o integradores, podrán rendir los mismos hasta que se cumplan el número de llamados que prescribe el régimen académico de la universidad. Si cumplido ese plazo no han acreditado la totalidad de las asignaturas, serán incorporados al plan aprobado por RCS 7/23.

Artículo 5°- Los y las estudiantes que permanezcan en el plan aprobado por RCS 41/17 y recursen alguna asignatura de ese Plan, podrán hacerlo mientras el mismo se encuentre vigente.

Artículo 6°- Los y las estudiantes que han cursado asignaturas del plan aprobado por RCS 41/17 y perdido la regularidad, al momento de reincorporarse a la carrera, lo harán en el plan aprobado por RCS 7/23.

Artículo 7°- El pase de las y los estudiantes del plan aprobado por RCS 41/17 al plan aprobado por RCS 7/23, se registrará por la correspondencia entre asignaturas que se presentan en el cuadro del **Anexo I** de la presente resolución.

Artículo 8° - Regístrese, comuníquese y archívese.

ANEXO I- CUADRO DE CORRESPONDENCIA

Plan RCS 41/2017	Plan RCS 7/2023
Introducción a la Tecnología de los Alimentos	Introducción a la Tecnología de los Alimentos
No tiene correspondencia con el plan de la RCS 41/2017	Matemática I
Biología General	Biología General
Nuevos Entornos y Lenguajes: la producción del conocimiento en la cultura digital	Nuevos Entornos y Lenguajes: la producción del conocimiento en la cultura digital
Química general	Introducción a la química
	Química general e inorgánica
Higiene y seguridad	Higiene y seguridad
Introducción al análisis matemático	Matemática II
Inglés I	Inglés I
Asignatura Unahur I	Asignatura Unahur I
Taller de Alimentos I: manipulación y conservación.	Introducción al Laboratorio de Análisis de Alimentos
Microbiología General	Microbiología General
Física I	Física
Química Orgánica y Biológica	Química Orgánica
Microbiología y Toxicología de los Alimentos	Microbiología de los Alimentos I
Fisicoquímica	Fisicoquímica de los Alimentos I
Ética y Responsabilidad Profesional	No tiene correspondencia con el plan de la RCS 7/23
Química de los Alimentos	Química de los Alimentos
Taller de Alimentos II: bromatología y análisis de calidad	Taller de Bromatología y Análisis de la Calidad
Gestión de la Calidad e Inocuidad de los Alimentos	Gestión de la Calidad e Inocuidad de los Alimentos
Operaciones Unitarias	Operaciones Unitarias I
Procesos Productivos de los alimentos II	Seminario General de Procesos Productivos de Alimentos I
Empaque y embalaje	No tiene correspondencia con el plan de la RCS 7/23
No tiene correspondencia con el plan de la RCS 41/2017	Laboratorio de química Instrumental y Analítica
Formulación y Evaluación de Proyectos	No tiene correspondencia con el plan de la RCS 7/23
Procesos Productivos de los alimentos I	No tiene correspondencia con el plan de la RCS 7/23
Estadística y Diseño Experimental	No tiene correspondencia con el plan de la RCS 7/23
Taller de Alimentos III: Análisis Sensorial	No tiene correspondencia con el plan de la RCS 7/23
Legislación y Normas de la Industria Alimenticia	No tiene correspondencia con el plan de la RCS 7/23
No tiene correspondencia con el plan de la RCS 41/2017	Créditos

Hoja de firmas