

CS - 312 / 2025

HURLINGHAM, 10/12/2025

VISTO,

el Estatuto de la Universidad Nacional de Hurlingham; la RCS. N° 101/2025, que establece la estructura orgánico-funcional de la Universidad; la RCS N° 050/16, que aprobó Plan de la Licenciatura en Tecnología de los Alimentos; la RCS N° 275/25, que aprobó la Modificación del Plan de Estudios de la carrera "Licenciatura en Tecnología de los Alimentos con título intermedio"; y el Expediente N° 1031/25, del registro de esta Universidad, por el cual se tramita la propuesta del Plan de Transición entre Planes de Estudio; y

CONSIDERANDO:

Que corresponde al Consejo Superior aprobar los planes de estudio y toda la normativa atinente a los mismos, de acuerdo con el Artículo N° 58, inciso I) del Estatuto de la UNIVERSIDAD NACIONAL DE HURLINGHAM.

Que la RCS. N° 101/25 establece como función del Instituto de Biotecnología la formación de técnicos y profesionales de pre grado, grado y posgrado en el campo de la ciencia, la tecnología y

CS - 312 / 2025

la innovación productiva sustentable, promoviendo el espíritu crítico, reflexivo y el 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 población para garantizar la mejora en su calidad de vida.

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

Que, mediante la Resolución del Consejo Superior N° 275/25, se aprobó la nueva versión del Plan de Estudios de la carrera Licenciatura en Tecnología de los Alimentos, incorporando el título intermedio de Técnico/a Universitario/a en Tecnología de los Alimentos y cuya implementación, está prevista para el ciclo lectivo 2026.

Que, en función de la implementación del nuevo Plan de Estudios (RCS N° 275/25), resulta indispensable establecer un Plan de Transición que defina el régimen de correspondencia y equivalencias entre las asignaturas de ambos planes, garantizando la continuidad académica de las/os estudiantes.

CS - 312 / 2025

Que el Plan de Transición propuesto busca resguardar las trayectorias formativas de las/os estudiantes que cursan mediante el Plan de Estudios aprobado por RCS 050/16, minimizando los obstáculos en el pasaje de un plan a otro y asegurando el debido proceso administrativo..

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 remite el Expediente N° 1031/25 para su tratamiento en la Comisión de Enseñanza.

Que las Comisiones permanentes reunidas en sesión conjunta, en uso de sus facultades, emitieron dictamen favorable respecto de la propuesta de Transición elevada.

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 haberse resuelto en reunión del día 10 de diciembre de 2025 de este Consejo Superior.

CS - 312 / 2025

Por ello,

**EL CONSEJO DIRECTIVO DEL INSTITUTO DE BIOTECNOLOGÍA
DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE HURLINGHAM**

RESUELVE:

ARTÍCULO 1º.- APROBAR el Plan de Transición entre el Plan de la Licenciatura en Tecnología de los Alimentos (RCS N° 050/16) y el Plan de Estudios Modificado(RCS N° 275/25), que se detalla en los artículos siguientes y cuyo cuadro de correspondencias y equivalencias se adjunta como Anexo I de la presente Resolución.

ARTÍCULO 2º.- RATIFICAR que el Plan de Estudios de la Lic. en Tecnología de los Alimentos, con título intermedio aprobado por la RCS N° 275/25, iniciará su implementación a partir del ciclo lectivo 2026.

ARTÍCULO 3º.- ESTABLECER que el Plan de Estudios aprobado por RCS N° 050/16 mantendrá su vigencia para el cursado de asignaturas hasta el mes de marzo 2027.Los/as estudiantes podrán

CS - 312 / 2025

optar por permanecer en el Plan de Estudios aprobado por RCD N° 050/16 , mientras se encuentre vigente para cursarlo.

ARTÍCULO 4°.- DISPONER que las/os estudiantes que ingresen a la Universidad a partir del ciclo lectivo 2026, comenzarán a cursar directamente bajo el Plan de Estudios aprobado por RCS N° 275/25.

ARTÍCULO 5°.- ESTABLECER que las/os estudiantes que, al día de la fecha, hayan finalizado el cursado de las asignaturas del Plan aprobado por RCS N° 050/16, o aquellos/as que lo finalicen durante el año 2026, y adeuden solamente exámenes finales y/o integradores, podrán rendirlos hasta agotar el número de llamados que prescribe el Régimen Académico. Vencido dicho plazo sin haber acreditado la totalidad de las asignaturas, serán incorporados de oficio al Plan de Estudios aprobado por RCS N° 275/25.

ARTÍCULO 6°.- ESTABLECER que las/os estudiantes que permanezcan en el Plan aprobado por RCS N° 050/16 y requieran recursar alguna asignatura de este Plan, podrán hacerlo mientras dicho Plan se encuentre vigente para el cursado, conforme al Artículo 3°.

ARTÍCULO 7°.- DISPONER que las/os estudiantes que hayan perdido la regularidad en el Plan aprobado por RCS N° 050/16, al

CS - 312 / 2025

momento de reincorporarse a la carrera, lo harán bajo el Plan de Estudios aprobado por RCS N° 275/25.

ARTÍCULO 8°.- DETERMINAR que la migración y el pase de las/os estudiantes del Plan aprobado por RCS N° 050/16 al Plan aprobado por RCS N° 275/25, se regirá por la tabla de correspondencia y equivalencias que se aprueba en el Anexo I de la presente Resolución.

ARTÍCULO 9°.- REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE, PUBLÍQUESE Y ARCHÍVESE.

000101
ANEXO
**CUADRO DE CORRESPONDENCIA ENTRE LOS PLANES DE ESTUDIO DE LA LICENCIATURA
EN TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS Y LA LICENCIATURA EN TECNOLOGÍA DE LOS
ALIMENTOS CON TÍTULO INTERMEDIO**

Plan RCS 50/16	Plan RCS 275/25
<u>Introducción a la Tecnología de los Alimentos</u>	<u>Introducción a la Tecnología de los Alimentos</u>
<u>Introducción al Análisis Matemático</u>	<u>Matemática I y Matemática II</u>
<u>Ánálisis Matemático II</u>	<u>Matemática III</u>
<u>Biología General</u>	<u>Biología General</u>
<u>Química General</u>	<u>Introducción a la Química</u> <u>Química General e Inorgánica</u>
<u>Taller de Alimentos I: Manipulación y conservación</u>	<u>Introducción al Laboratorio de Alimentos</u>
<u>Higiene y Seguridad</u>	<u>Higiene y Seguridad</u>
<u>Nuevos Entornos y Lenguajes: La Producción del Conocimiento en la Cultura Digital</u>	<u>Cultura y Alfabetización Digital en la Universidad</u>
<u>Inglés I</u>	<u>Inglés I</u>
<u>Microbiología General</u>	<u>Microbiología General</u>
<u>Química Orgánica y Biológica</u>	<u>Química Orgánica</u>
<u>Física I</u>	<u>Física</u>
<u>Asignatura Unahur I</u>	<u>Asignatura Unahur</u>
<u>Gestión de la Calidad e Inocuidad de los Alimentos</u>	<u>Gestión de la Calidad e Inocuidad de los Alimentos</u>

000101

<u>Bioquímica de los Alimentos</u>	<u>Bioquímica de los Alimentos</u>
<u>No tiene correspondencia con el Plan RCS 50/16</u>	<u>Laboratorio de Química Instrumental y Analítica</u>
<u>Taller de Alimentos II: Bromatología y Análisis de Calidad</u>	<u>Bromatología y Análisis de la Calidad</u>
<u>Taller de alimentos III: Análisis Sensorial</u>	<u>Análisis Sensorial</u>
<u>Química de los Alimentos</u>	<u>Química de los Alimentos</u>
<u>No tiene correspondencia con el Plan RCS 50/16</u>	<u>Física Aplicada</u>
<u>Microbiología y Toxicología de los Alimentos</u>	<u>Microbiología de los Alimentos I</u> <u>Toxicología de los Alimentos</u>
<u>Operaciones Unitarias</u>	<u>Operaciones Unitarias</u>
<u>Fisicoquímica</u>	<u>Fisicoquímica de los Alimentos I</u>
<u>Estadística y Diseño Experimental</u>	<u>Estadística y Diseño Experimental</u>
<u>Ética y Responsabilidad Profesional</u>	<u>Bioética y Responsabilidad Profesional</u>
<u>Programación</u>	<u>3 Créditos ACA</u>
<u>Procesos Productivos I</u>	<u>Procesos de Preservación de Alimentos</u>
<u>Empaque y embalaje</u>	<u>Envases, Empaque y embalaje</u>
<u>Economía</u>	<u>Economía</u>
<u>Formulación y Evaluación de Proyectos</u>	<u>3 Créditos ACA</u>
<u>Asignatura Unahur II</u>	<u>3 Créditos ACA</u>
<u>Procesos Productivos II</u>	<u>Seminario General de Procesos Productivos</u>
<u>Legislación y normas de la industria alimenticia</u>	<u>Legislación y normas de la industria alimenticia</u>
<u>Organización Industrial</u>	<u>Organización Industrial</u>

000101

<u>Termodinámica Básica</u>	<u>6 Créditos ACA</u>
<u>Algebra y Geometría Analítica</u>	<u>6 Créditos ACA</u>
<u>Servicios de Planta</u>	<u>6 Créditos ACA</u>
<u>Fenómenos de Transporte</u>	<u>Fenómenos de Transporte</u>
<u>Gestión de Costos</u>	<u>Gestión de Costos</u>
<u>Taller de Alimentos IV: Alimentos Libres de Gluten y Alérgenos</u>	<u>Gestión de Alérgenos y Alimentos Libres de Gluten</u>
<u>Inglés II (Técnico)</u>	<u>3 Créditos ACA</u>
<u>Tecnología de los Alimentos</u>	<u>Tecnología de los Alimentos</u>
<u>No tiene correspondencia con el Plan RCS 50/16</u>	<u>Técnicas Analíticas e Instrumentales en Alimentos</u>
<u>No tiene correspondencia con el Plan RCS 50/16</u>	<u>Fisicoquímica de los Alimentos II</u>
<u>No tiene correspondencia con el Plan RCS 50/16</u>	<u>Biotecnología de Alimentos</u>
<u>No tiene correspondencia con el Plan RCS 50/16</u>	<u>Formulación y Evaluación de Proyectos con Práctica Integradora</u>
<u>No tiene correspondencia con el Plan RCS 50/16</u>	<u>Diseño y Desarrollo de Productos Alimenticios</u>
<u>No tiene correspondencia con el Plan RCS 50/16</u>	<u>Microbiología de los Alimentos II</u>
<u>No tiene correspondencia con el Plan RCS 50/16</u>	<u>Procesos de Saneamiento y Protección Ambiental</u>
<u>Trabajo Final de Licenciatura: Presentación y Defensa de Proyecto Integrador</u>	<u>10 Créditos ACA</u>
<u>Trabajo Final de Licenciatura: Presentación y Defensa de Práctica supervisada</u>	<u>10 Créditos ACA</u>

Hoja de firmas