

CS - 7 / 2026

HURLINGHAM, 18/02/2026

VISTO el Estatuto, la RCS. N° 101/25 que establece la estructura orgánico- funcional de la Universidad Nacional de Hurlingham, la RCS. N° 275/25 , que aprueba la Modificación del Plan de Estudios de la carrera "Licenciatura en Tecnología de los Alimentos con título intermedio"; y el Expediente N° 1049/25 del registro de esta Universidad, por el cual se tramitan las actuaciones referidas a la propuesta del Plan de Correlatividades para dicha carrera; y

CONSIDERANDO:

Que corresponde al Consejo Superior aprobar los planes de estudio y toda 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 entre los objetivos del Instituto de Biotecnología la formación de técnicos y profesionales de pre-grado, grado y posgrado, y le atribuye la función de elaborar los planes y programas de estudio de las carreras en su ámbito.

CS - 7 / 2026

Que, mediante la RCS N° 275/25, se aprobó la Modificación del Plan de Estudios de la carrera de "Licenciatura en Tecnología de los Alimentos con título intermedio de Técnico/a Universitario/a en Tecnología de los Alimentos".

Que dicha Resolución (RCS N° 275//25) no incluyó en sus anexos el régimen de correlatividades, siendo necesario definirlo y aprobarlo para establecer el orden académico y la secuencialidad formativa entre las asignaturas que componen el Plan de Estudios.

Que el Plan de Correlatividades que se eleva ha sido diseñado en concordancia con los principios pedagógicos del nuevo plan de estudios, en particular con los objetivos de favorecer la graduación, reducir las correlatividades como obstáculos formativos y propiciar una trayectoria flexible, en línea con el Sistema Argentino de Créditos Académicos Universitarios (SACAU).

Que el Instituto de Biotecnología ha tramitado, a través del Expediente N°1049/25, la propuesta de Plan de Correlatividades.

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.

CS - 7 / 2026

Que la DIRECCIÓN GENERAL DE ASUNTOS LEGALES ha tomado intervención de su competencia.

Que la Comisión de Enseñanza del Consejo Superior, en uso de sus facultades, emitió dictamen favorable respecto de la propuesta 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 18 de febrero de 2026 de este Consejo Superior.

Por ello,

EL CONSEJO SUPERIOR DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE
HURLINGHAM
RESUELVE:

CS - 7 / 2026

ARTÍCULO 1°.- APROBAR el Plan de Correlatividades de la Licenciatura en Tecnología de los Alimentos con título intermedio de Técnico/a Universitario/a en Tecnología de los Alimentos (RCS N° 275/25), que se adjunta como Anexo Único de la presente Resolución.

ARTÍCULO 2°.- REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE, PUBLÍQUESE Y ARCHÍVESE.

ANEXO I

Plan de Correlatividades de la Licenciatura en Tecnología de los Alimentos con
título intermedio de Técnico/a Universitario/a en Tecnología de los Alimentos.

	UNIDAD CURRICULAR	CORRELATIVAS
PRIMER AÑO		
Primer cuatrimestre		
1	Matemática I	----
2	Introducción a la Tecnología de los Alimentos	----
3	Cultura y alfabetización digital en la universidad	----
4	Introducción a la Química	----
5	Biología General	----
Segundo cuatrimestre		
6	Matemática II	Matemática I (1)
7	Introducción al Laboratorio de Alimentos	Introducción a la Química (4)
8	Química General e Inorgánica	Introducción a la Química (4)
9	Inglés I	----
10	Higiene y Seguridad	Introducción a la Tecnología de los Alimentos (2)
SEGUNDO AÑO		
Tercer cuatrimestre		
11	Microbiología General	Biología General (5), Introducción al Laboratorio de Alimentos (7), Matemática II (6)
12	Química Orgánica	Química General e Inorgánica (8), Higiene y Seguridad (10)
13	Física	Matemática II (6)
14	Laboratorio de Química Instrumental y Analítica	Química General e Inorgánica (8)
Cuarto cuatrimestre		
15	Microbiología de los Alimentos I	Microbiología General (11)
16	Fisicoquímica de los Alimentos I	Química General e Inorgánica (8), Matemática II (6)
17	Química de los Alimentos	Química Orgánica (12)
18	Física Aplicada	Física (13)
TERCER AÑO		
Quinto cuatrimestre		
19	Bromatología y Análisis de la Calidad	Química de los Alimentos (17), Introducción al Laboratorio de Alimentos (7)
20	Gestión de la Calidad e Inocuidad de los Alimentos	Microbiología General (11)
21	Fenómenos de Transporte	Fisicoquímica de los Alimentos I (16)
22	Seminario General de Procesos Productivos de los Alimentos I	Microbiología de los Alimentos I (15), Química de los Alimentos (17)

23	Matemática III	Matemática II (6)
Sexto cuatrimestre		
24	Técnicas Analíticas e Instrumentales en Alimentos	Laboratorio de Química Instrumental y Analítica (14)
25	Estadística y Diseño Experimental	Matemática III (23)
26	Economía	Matemática II (6)
27	Operaciones Unitarias	Fisicoquímica de los Alimentos I (16)
28	Fisicoquímica de los Alimentos II	Matemática III (23), Fisicoquímica de los Alimentos I (16)
CUARTO AÑO		
Séptimo cuatrimestre		
29	Biología de Alimentos	Microbiología de los Alimentos I (15)
30	Bioquímica de los Alimentos	Química de los Alimentos (17)
31	Análisis Sensorial	Estadística y Diseño Experimental (25)
32	Legislación y Normas de la Industria Alimenticia	Gestión de la calidad e inocuidad de los alimentos (20)
Octavo cuatrimestre		
33	Asignatura UNAHUR	----
34	Envases, Empaque y Embalaje	Química de los Alimentos (17), Microbiología de los Alimentos (15)
35	Procesos de Preservación de Alimentos	Fenómenos de Transporte (21), Química de los Alimentos (17), Microbiología de los Alimentos (15)
36	Gestión de Costos	Economía (26)
37	Toxicología de los Alimentos	Microbiología de los Alimentos I (15)
QUINTO AÑO		
38	Formulación y Evaluación de Proyectos con Práctica Integradora	Gestión de Costos (36), Legislación y Normas de la Industria Alimenticia (32)
Noveno cuatrimestre		
39	Diseño y Desarrollo de Productos Alimenticios	Procesos de Preservación de Alimentos (35)
40	Microbiología de los Alimentos II	Microbiología de los Alimentos I (15), Matemática III (23)
41	Gestión de Alérgenos y Alimentos Libres de Gluten	Gestión de la Calidad e Inocuidad de los Alimentos (20)
Décimo cuatrimestre		
42	Bioética y Responsabilidad Profesional	Legislación y Normas de la Industria Alimenticia (32)
43	Organización Industrial	Gestión de Costos (36),
44	Tecnología de Alimentos	Diseño y Desarrollo de Productos Alimenticios (39)
45	Procesos de Saneamiento y Protección Ambiental	Biología de Alimentos (29)
ACTIVIDADES CURRICULARES ACREDITABLES (ACA):		Tener aprobada al menos 1 materia

Hoja de firmas