

**CS - 21 / 2026**

HURLINGHAM, 18/03/2026

**VISTO,**

el Estatuto de la Universidad Nacional de Hurlingham; la RCS 101/2025, que establece la estructura orgánico-funcional de la Universidad; la RCS N° 7/23, que aprobó la nueva versión del Plan de estudios de la Tecnicatura Universitaria 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"; la RCS N° 313/25 del registro de esta Universidad, que aprobó el Plan de Transición entre Planes de Estudio; y el Expediente N° 1030/25, 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.

**CS - 21 / 2026**

Que la RCS. N° 101/25 establece como función del Instituto Biotecnología la formación de técnicos y profesionales de pre-grado y posgrado en el campo de la ciencia, la tecnología e innovación productiva sustentable, promoviendo el espíritu crítico reflexivo y el respeto por los aspectos éticos y ambientales desde perspectiva integral, inspirada en la concepción del desarrollo de campo como un derecho de la población para garantizar la mejora e calidad de vida.

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

Que mediante la Resolución Nro. 7/23 el Consejo Superior aprobó el Plan de estudios de la Tecnicatura Universitaria en Tecnología de Alimentos.

Que, mediante la Resolución del Consejo Superior N° 275/25 aprobó la nueva versión del Plan de Estudios de la carrera Licenciatura en Tecnología de los Alimentos, incorporando el título intermedio Técnico/a Universitario/a en Tecnología de los Alimentos.

Que en función de la implementación del nuevo Plan de Estudios (Resolución N°275/25), resulta indispensable establecer un Plan de Transición que defina el régimen de correspondencia y equivalencias entre

**CS - 21 / 2026**

asignaturas de ambos planes, garantizando la continuidad académica de las/os estudiantes de la Tecnicatura Universitaria en Tecnología de los Alimentos (RCS N° 7/23).

Que el Plan de Transición propuesto busca resguardar las trayectorias formativas de las/os estudiantes, minimizando los obstáculos e facilitando el pasaje de un plan a otro y asegurando el debido proceso administrativo.

Que con posterioridad a la aprobación de la RCS N° 313/25 se realizaron modificaciones en el catálogo de créditos de la Tecnicatura Universitaria en Tecnología de los Alimentos las que deben ser reflejadas en el correspondiente Plan de Transición.

Que mediante la Resolución del Consejo Directivo del Instituto de Biología N° 02/26 se eleva la propuesta de reemplazo de la Resolución del Consejo Superior N° 313/25.

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

Que, cumplido el procedimiento administrativo interno y en virtud de las atribuciones conferidas al Consejo Superior, el Expte. N° 1030/25 fue remitido a la Comisión de Enseñanza para su análisis, previo dictamen favorable del Rector.

Que la Comisión de Enseñanza del Consejo Superior, en uso de sus facultades, emitió dictamen favorable de la propuesta de Transición.

**CS - 21 / 2026**

elevada.

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

Que la presente medida se dicta en uso de las atribuciones conferidas por el Estatuto y el Reglamento de la UNIVERSIDAD NACIONAL de HURLINGHAM, el reglamento Interno del Consejo Superior y luego de haberse reunido en sesión en reunión del día 18 de marzo de 2026 en este Consejo Superior.

Por ello,

**EL CONSEJO SUPERIOR DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE  
HURLINGHAM**

**RESUELVE:**

**ARTÍCULO 1°.** - Dejar sin efecto la RCS N° 313/25

**ARTÍCULO 2°.**- ESTABLECER que el Plan de Estudios de Licenciatura en Tecnología de los Alimentos aprobado por RCS N° 275/25 iniciar su implementación a partir del ciclo lectivo 2026.

**ARTÍCULO 3°.**- DISPONER que las/os estudiantes que ingresen a la carrera en el ciclo lectivo 2026 o posteriores, comenzarán a cursar.

**CS - 21 / 2026**

directamente bajo el Plan de Estudios aprobado por RCS N° 275/25.

**ARTÍCULO 4°.-** ESTABLECER la vigencia del Plan de Estudios aprobado por RCS N° 7/23 para el cursado de asignaturas hasta el 31 de marzo de 2028. Las/os estudiantes podrán permanecer en este régimen mientras el mismo se encuentre vigente para el cursado.

**ARTÍCULO 5°.-** Las/os estudiantes que permanezcan en el Plan de Estudios aprobado por RCS N°7/23 y adeuden sólo exámenes finales y/o integradores, podrán rendirlos hasta agotar el número de llamadas que prescribe el Régimen Académico de la Universidad. Vencido el plazo sin haber acreditado la totalidad de las asignaturas, serán incorporados al Plan de Estudios aprobado por RCS N°275/25.

**ARTÍCULO 6°.-** Las/os estudiantes que recursen alguna asignatura del Plan aprobado por RCS N° 7/23 podrán hacerlo mientras dicho Plan se encuentre vigente para el cursado, conforme al Artículo 3°.

**ARTÍCULO 7°.-** Las/os estudiantes que hayan perdido la regularidad en el Plan aprobado por RCS N° 7/23 , al momento de reincorporarse a la carrera, lo harán directamente bajo el Plan de Estudios aprobado por RCS N° 275/25.

**ARTÍCULO 8°.-** La transición de las/os estudiantes del Plan aprobado por RCS N° 7/23 al Plan aprobado por RCS N° 275/25 se registrará por un cuadro de correspondencia y equivalencias entre ASIGNATURAS, el cual se adjunta como Anexo I de la presente Resolución.

**CS - 21 / 2026**

**ARTÍCULO 9°.-** La transición de las/os estudiantes del Plan aprobado por RCS N° 7/23 al Plan aprobado por RCS N° 275/25 se regirá por el cuadro de correspondencia y equivalencias entre el SISTEMA DE CRÉDITOS EXTERNOS y ACAs, que se adjunta como Anexo II a la presente Resolución.

**ARTÍCULO 10°.-** Elevar la presente propuesta de Plan de Transición de Planes de Estudio al Rector para su consideración e implementación de los mecanismos administrativos pertinentes.

**ARTÍCULO 11°.-** REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE, PUBLÍQUESE Y ARCHÍVESE.

## ANEXO I

### **CUADRO DE CORRESPONDENCIA ENTRE ASIGNATURAS DE LOS PLANES DE ESTUDIO DE LA TECNICATURA UNIVERSITARIA EN TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (RCS 7/23) Y LA LICENCIATURA EN TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS CON TÍTULO INTERMEDIO (RCS 275/25)**

Plan RCS 7/23	Plan RCS 275/25
Matemática I	Matemática I
Introducción a la Tecnología de los Alimentos	Introducción a la Tecnología de los Alimentos
Nuevos Entornos y Lenguajes: la producción del conocimiento en la cultura digital	Cultura y alfabetización digital en la universidad
Introducción a la Química	Introducción a la Química
Biología General	Biología General
Matemática II	Matemática II
Introducción al Laboratorio de Análisis de Alimentos	Introducción al Laboratorio de Alimentos
Química General e Inorgánica	Química General e Inorgánica
Higiene y Seguridad	Higiene y Seguridad
Microbiología General	Microbiología General
Química Orgánica	Química Orgánica
Física	Física
Laboratorio de Química Instrumental y Analítica	Laboratorio de Química Instrumental y Analítica
Inglés I	Inglés I
Microbiología de los Alimentos I	Microbiología de los Alimentos I
Fisicoquímica de los Alimentos I	Fisicoquímica de los Alimentos I
Química de los Alimentos	Química de los Alimentos
No tiene correspondencia con el Plan RCS 7/23	Física Aplicada
Bromatología y Análisis de la Calidad	Bromatología y Análisis de la Calidad
Gestión de la Calidad e Inocuidad de los Alimentos	Gestión de la Calidad e Inocuidad de los Alimentos
Seminario General de Procesos Productivos de los Alimentos I	Seminario General de Procesos Productivos de los Alimentos I
Operaciones Unitarias	Operaciones Unitarias
Asignatura UNAHUR	Asignatura UNAHUR
No tiene correspondencia con el Plan RCS 7/23	Fenómenos de Transporte
No tiene correspondencia con el Plan RCS 7/23	Estadística y Diseño Experimental
No tiene correspondencia con el Plan RCS 7/23	Técnicas Analíticas e Instrumentales en Alimentos
No tiene correspondencia con el Plan RCS 7/23	Matemática III

No tiene correspondencia con el Plan RCS 7/23	Economía
No tiene correspondencia con el Plan RCS 7/23	Fisicoquímica de los Alimentos II
No tiene correspondencia con el Plan RCS 7/23	Biotecnología de Alimentos
No tiene correspondencia con el Plan RCS 7/23	Bioquímica de los Alimentos
No tiene correspondencia con el Plan RCS 7/23	Análisis Sensorial
No tiene correspondencia con el Plan RCS 7/23	Legislación y Normas de la Industria Alimenticia
No tiene correspondencia con el Plan RCS 7/23	Envases, Empaque y Embalaje
No tiene correspondencia con el Plan RCS 7/23	Procesos de Preservación de Alimentos
No tiene correspondencia con el Plan RCS 7/23	Gestión de Costos
No tiene correspondencia con el Plan RCS 7/23	Toxicología de los Alimentos
No tiene correspondencia con el Plan RCS 7/23	Formulación y Evaluación de Proyectos con Práctica Integradora
No tiene correspondencia con el Plan RCS 7/23	Diseño y Desarrollo de Productos Alimenticios
No tiene correspondencia con el Plan RCS 7/23	Microbiología de los Alimentos II
No tiene correspondencia con el Plan RCS 7/23	Gestión de Alérgenos y Alimentos Libres de Gluten
No tiene correspondencia con el Plan RCS 7/23	Bioética y Responsabilidad Profesional
No tiene correspondencia con el Plan RCS 7/23	Organización Industrial
No tiene correspondencia con el Plan RCS 7/23	Tecnología de Alimentos
No tiene correspondencia con el Plan RCS 7/23	Procesos de Saneamiento y Protección Ambiental

## ANEXO II

### CUADRO DE CORRESPONDENCIA ENTRE EL SISTEMA DE CRÉDITOS EXTERNOS Y ACAs DE LOS PLANES DE ESTUDIO DE LA TECNICATURA UNIVERSITARIA EN TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (RCS 7/23) Y LA LICENCIATURA EN TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS CON TÍTULO INTERMEDIO (RCS XXX/25)

Nombre de la actividad	Código	Créditos * Plan RCS 7/23	ACAs Plan RCS XXX/25"
Taller de Volumetría y preparación de soluciones	CR_B020_A10	2	0,5
Taller de Microscopía y uso de Lupa Estereoscópica	CR_B020_A11	2	0,5
Taller teórico-práctico: Acondicionamiento de materiales implicados en los ensayos microbiológicos	CR_B020_A13	3	0,5
Participación en el programa Un estudiante/Un compañero/a o similares	CR_B020_D01	3	0,5
Participación como Estudiante Asistente	CR_B020_D02	3	0,5
Asistencia Técnica a grupos de Investigación de la Universidad	CR_B020_D03	3	0,5
Práctica Profesional Supervisada (mínimo 96 horas) sin evaluación por jurado	CR_B020_D04	5	4
Seminarios / Talleres (1 créd.)	CR_B020_F01	1	0,5
Seminarios / Talleres (1 crédito)	CR_B020_F01b	1	0,5
Seminarios / Talleres (2 créd.)	CR_B020_F02	2	0,5
Seminarios / Talleres (2 créd.)	CR_B020_F02b	2	0,5
Seminarios / Talleres (3 créd.)	CR_B020_F03	3	0,5
Seminarios / Talleres (3 créd.)	CR_B020_F03b	3	0,5
Seminarios / Talleres (3 créd.)	CR_B020_F03c	3	0,5
Seminarios / Talleres (4 créditos)	CR_B020_F03y	4	1
Seminarios / Talleres (4 créditos)	CR_B020_F03z	4	1
Expositor/a en Jornadas / Workshops / Congresos (2 créd.)	CR_B020_F04	2	1

Expositor/a en Jornadas / Workshops / Congresos (3 créd.)	CR_B020_F05	3	1
Expositor/a en Jornadas / Workshops / Congresos (3 créd.) b	CR_B020_F05b	3	1
Asistente/a en Jornadas / Workshops / Congresos (1 créd.)	CR_B020_F06	1	0,5
Asistente/a en Jornadas / Workshops / Congresos (2 créd.)	CR_B020_F07	2	1
Asistente/a en Jornadas / Workshops / Congresos (2 créd.)b	CR_B020_F07b	2	1
Participación en la organización de Jornadas / Workshops / Congresos (1 créd.)	CR_B020_F08	1	0,5
Participación en la organización de Jornadas / Workshops / Congresos (2 créd.)	CR_B020_F09	2	0,5
Intercambios estudiantiles presenciales y/o virtuales (2 créd.)	CR_B020_F10	2	0,5
Intercambios estudiantiles presenciales y/o virtuales (4 créd.)	CR_B020_F11	4	1
Visitas/ salidas/ actividades/ relevamientos de campo	CR_B020_F12	1	0,5
Materias electivas - 3 créditos	CR_B020_F13	3	3
Materias electivas - 4 créditos	CR_B020_F14	4	4
Materias electivas - 5 créditos	CR_B020_F15	5	5
Cursos externos (3 créditos)	CR_B020_F16	3	0,5
Cursos externos (4 créditos)	CR_B020_F17	4	1
Cursos externos (5 créditos)	CR_B020_F18	5	1
Desarrollo de Práctica Profesional Supervisada (PPS)	CR_B020_O01	10	10
Pasantías en empresas/organismos públicos y o privados	CR_B020_O02	10	10
Experiencias y/o actividades vivenciales	CR_B020_S01	2	0,5
Experiencias y/o actividades vivenciales	CR_B020_S02	4	1
Voluntariados y proyectos de extensión universitaria	CR_B020_S03	2	0,5
Voluntariados y proyectos de extensión universitaria	CR_B020_S03b	2	0,5
Talleres Culturales específicamente vinculados al campo del conocimiento de la carrera	CR_B020_S04	1	0,5
Protocolo de Nagoya	CR_B039_046	1	0,5
Taller de Volumetría y preparación de soluciones	CR_B040_A10	2	0,5

Taller de Microscopía y uso de Lupa Estereoscópica	CR_B040_A11	2	0,5
Taller teórico-práctico: Acondicionamiento de materiales implicados en los ensayos microbiológicos	CR_B040_A13	3	0,5
Curso "Biodiversidad forestal"	CR_BIO_001	4	1
Curso "Biodiversidad forestal"	CR_BIO_002	3	0,5
Taller de Toxicología de los Alimentos I	CR_BIO_003	3	0,5
Taller de Toxicología de los Alimentos II	CR_BIO_004	3	0,5
Fundamentos y aplicaciones de pasteurización y esterilización térmica de alimentos.	CR_BIO_005	3	0,5
Materias en lengua extranjera (hasta 40 hs)	CR_BIO_006	3	3
Materias en lengua extranjera (mas de 40 hs)	CR_BIO_007	5	5
Programa de Capacitación en RCP Básica	CR_BIO_053	1	0,5
Taller de Ancestría genética y migraciones humana	CR_BIO_054	4	1
Seminarios y jornadas	CR_BIO_055	1	0,5
Participación Jornadas Académicas de Alimentos (1 créditos)	CR_B020_F19	1	0,5
Participación Jornadas Académicas de Alimentos (2 créditos)	CR_B020_F20	2	0,5
Participación Jornadas Académicas de Alimentos (3 créditos)	CR_B020_F21	3	0,5
Participación Jornadas Académicas de Alimentos (4 créditos)	CR_B020_F22	4	1
Fundamentos de Microscopía de Fluorescencia para Biotecnología. Uso de Cytation 5 y Microscopio Confocal	CR_BIO_062	5	1
Herramientas de IA en Investigación Científica. Búsqueda, análisis y generación de textos científicos	CR_BIO_063	4	1
Taller de Introducción a las variables y sus modos de representación en las Ciencias Naturales	CR_BIO_064	4	1
Taller de Diluciones	CR_BIO_065	4	1

## Hoja de firmas