

CS - 63 / 2026

HURLINGHAM, 22/04/2026

VISTO el Estatuto, la RCS. N° 101/25 que establece la estructura orgánico- funcional de la Universidad Nacional de Hurlingham, la RCS. N°20/26, que aprueba el Plan de Estudios de la carrera "Ingeniería en Alimentos"; y el Expediente N° 330/2026 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

CS - 63 / 2026

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.

Que, mediante la RCS N°20/26 se aprobó el Plan de Estudios de la carrera "Ingeniería en Alimentos"

Que dicha Resolución (RCS N° 20/26) 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° 330/2026, la propuesta de Plan de Correlatividades.

CS - 63 / 2026

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 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 22 de abril de 2026 de este Consejo Superior.

CS - 63 / 2026

Por ello,

EL CONSEJO SUPERIOR DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE
HURLINGHAM
RESUELVE:

ARTÍCULO 1°.- APROBAR el Plan de Correlatividades de la carrera Ingeniería en Alimentos (RCS N° 20/26), que se adjunta como Anexo Único de la presente Resolución.

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

Plan de Correlatividades de la Ingeniería en Alimentos

	UNIDAD CURRICULAR	MATERIA CORRELATIVA
PRIMER AÑO		
1	Matemática I	-
2	Introducción a la Química	-
3	Biología General	-
4	Introducción a la Tecnología de los Alimentos	-
5	Cultura y alfabetización digital	-
6	Sistemas de Representación Gráfica	-
7	Matemática II	Matemática I (1)
8	Química General e Inorgánica	Introducción a la Química (2)
9	Introducción al Laboratorio de Alimentos	Introducción a la Química (2)
10	Inglés I	-
11	Higiene y Seguridad I	-
12	Higiene y Seguridad II	Higiene y Seguridad I (11)
SEGUNDO AÑO		
13	Matemática III	Matemática II (7)
14	Química Orgánica	Química General e Inorgánica (8), Higiene y Seguridad I(11)
15	Laboratorio de Química Instrumental y Analítica	Química General e Inorgánica (8)
16	Física	Matemática II (7)
17	Microbiología General	Biología General (3), Introducción al Laboratorio de Alimentos (4)
18	Álgebra y Geometría Analítica	Matemática I (1)
19	Fisicoquímica de los Alimentos I	Química General e Inorgánica (8), Matemática II (7)
20	Química de los Alimentos	Química Orgánica (14)
TERCER AÑO		
21	Bromatología y Análisis de la Calidad	Química de los Alimentos (20), Introducción al Laboratorio de Alimentos (9)
22	Gestión de la Calidad e Inocuidad de los Alimentos	Microbiología General (17)
23	Fenómenos de Transporte	Fisicoquímica de los Alimentos I (19)
24	Seminario General de Procesos Productivos	Química de los Alimentos (20), Microbiología General (17)
25	Física Aplicada	Física (16)
26	Estadística y Diseño Experimental	Álgebra y Geometría Analítica (18)
27	Economía	Matemática II (7)
28	Termodinámica	Física (28), Fisicoquímica de los Alimentos I (19)
29	Operaciones Unitarias	Fisicoquímica de los Alimentos I (19)
30	Cálculo Avanzado	Matemática III (13), Álgebra y Geometría Analítica (18)
31	Materiales y Diseño Industrial	Física (16), Sistemas de Representación Gráfica (6)
CUARTO AÑO		
32	Gestión de Datos	Estadística y Diseño Experimental (26)
33	Legislación y Normas de la Ind. Alimenticia	Gestión de la Calidad e Inocuidad (22)
34	Biotecnología de Alimentos	Microbiología General (17)
35	Programación	Matemática III (13), Álgebra y Geometría Analítica (18)
36	Microbiología Industrial	Microbiología General (17)
37	Bioética y Responsabilidad Profesional	Legislación y Normas de la Ind. Alimenticia (33)
38	Procesos de Preservación de Alimentos	Fenómenos de Transporte (23), Química de los Alimentos (20)
39	Gestión de Costos	Economía (27)
40	Investigación Operativa	Álgebra y Geometría Analítica (18)
41	Envases, Empaque y Embalaje	Química de los Alimentos (20), Microbiología General (17)
QUINTO AÑO		
42	Organización Industrial	Gestión de Costos (39)
43	Gestión de Estructuras Civiles y Mecánicas	Materiales y Diseño Industrial (31)
44	Servicios de Planta	Termodinámica (28), Operaciones Unitarias (29)
45	Tecnología de Alimentos I	Procesos de Preservación de Alimentos (38), Microbiología Industrial (36)
46	Procesos de Saneamiento y Protección Ambiental	Microbiología General (17), Higiene y Seguridad (11)
47	Control de Procesos	Programación (35), Materiales y Diseño Industrial (31)
48	Tecnología de Alimentos II	Tecnología de Alimentos I (45)

49	Formulación y Evaluación de Proyectos	Investigación Operativa (40), Gestión de Costos (39)
50	Toxicología de los Alimentos	Microbiología industrial (36)
51	Plantas Industriales	Servicios de Planta (44), Organización Industrial (42)
52	Gestion de Proyectos	Investigación Operativa (40), Gestión de Costos (39)
53	ESIC I (PPS)	Haber completado el 60% de la carrera.
54	ESIC II (TRABAJO FINAL DE INGENIERÍA)	Formulación y Evaluación de Proyectos (49), Tecnología de Alimentos II (48)
55	Asignatura UNAHUR	-
MATERIAS ELECTIVAS		
56	Mejora Continua	Gestión de la Calidad e Inocuidad (22)
57	Economía de Empresas	Economía (27)
58	Formación para Emprendedores	Tecnología de Alimentos I (45), Formulación y Evaluación de Proyectos (49)
59	Planeamiento Estratégico	Organización Industrial (42)
60	Gestión de Recursos Humanos	Gestión de Costos (39)
61	Logística	Investigación Operativa (40), Gestión de Costos (39)
62	IA aplicada a Plantas de Producción de Alimentos	Programación (35)
63	Diseño Sanitario de Equipos e Instalaciones en la Industria Alimentaria	Servicios de Planta (44), Tecnología de Alimentos I (45)
	ACTIVIDADES CURRICULARES ACREDITABLES (ACA)	Tener Aprobada al menos 1 (una) materia

Hoja de firmas