



**República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional**  
2017 - Año de las Energías Renovables

**Resolución**

**Número:** RESOL-2017-1372-APN-ME

CIUDAD DE BUENOS AIRES  
Miércoles 22 de Marzo de 2017

**Referencia:** RM EXP N° 11047/16 - VALIDEZ NAC. TÍTULO - UNIV. NAC. HURLINGHAM.

---

VISTO la Ley de Educación Superior N° 24.521, la Resolución Ministerial N° 6 del 13 de enero de 1997, el Expediente N° 11047/16 del registro del MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y DEPORTES, y

**CONSIDERANDO:**

Que por la actuación mencionada en el VISTO tiene trámite la solicitud de otorgamiento de reconocimiento oficial y validez nacional para el título de LICENCIADO/A EN TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, efectuada por la UNIVERSIDAD NACIONAL DE HURLINGHAM, Instituto de Biotecnología, según lo aprobado por Resolución del Consejo Superior N° 50/16.

Que de conformidad con lo dispuesto por los artículos 29, incisos d) y e) y 42 de la Ley de Educación Superior N° 24.521, es facultad y responsabilidad exclusiva de las Instituciones Universitarias la creación de carreras de grado y posgrado y la formulación y desarrollo de sus planes de estudios, así como la definición de los conocimientos y capacidades que tales títulos certifican y las actividades para las que tienen competencia sus poseedores, con las únicas excepciones de los supuestos de Instituciones Universitarias Privadas con autorización provisoria y los títulos incluidos en la nómina que prevé el artículo 43 de la ley aludida, situaciones en las que se requiere un control específico del Estado.

Que por no encontrarse el título entre las excepciones mencionadas, la solicitud de la Institución debe ser considerada como el ejercicio de sus facultades exclusivas, y por lo tanto la intervención de este Ministerio debe limitarse únicamente al control de legalidad del procedimiento seguido por la Institución para su aprobación, que el plan de estudios respete la carga horaria mínima fijada por este Ministerio en la Resolución Ministerial N° 6 del 13 de enero de 1997, sin perjuicio de que oportunamente, pueda modificarse y/o ampliarse la nómina que prevé el artículo 43 y deba cumplirse en esa instancia con las exigencias y condiciones que correspondan.

Que en consecuencia, tratándose de una Institución Universitaria legalmente constituida; habiéndose aprobado la carrera respectiva por el Acto Resolutivo ya mencionado, no advirtiéndose defectos formales en dicho trámite y respetando el plan de estudios la carga horaria mínima establecida en la Resolución Ministerial 6/97, corresponde otorgar el reconocimiento oficial al título que expide la UNIVERSIDAD NACIONAL DE HURLINGHAM, con el efecto consecuente de su validez nacional.

Que ha tomado la intervención que le corresponde la DIRECCIÓN NACIONAL DE GESTIÓN UNIVERSITARIA, dependiente de la SECRETARÍA DE POLÍTICAS UNIVERSITARIAS.



Que la DIRECCIÓN GENERAL DE ASUNTOS JURÍDICOS ha emitido el dictamen de su competencia.

Que las facultades para dictar el presente acto resultan de lo dispuesto por el artículo 41 de la Ley de Educación Superior y la Ley de Ministerios (t.o. 1992) y sus modificatorias.

Por ello,

## EL MINISTRO DE EDUCACIÓN Y DEPORTES

### RESUELVE:

ARTÍCULO 1º.- Otorgar reconocimiento oficial y su consecuente validez nacional al título de LICENCIADO/A EN TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, que expide la UNIVERSIDAD NACIONAL DE HURLINGHAM, Instituto de Biotecnología, de la carrera de LICENCIATURA EN TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS a dictarse bajo la modalidad presencial con el plan de estudios y duración de la respectiva carrera que se detallan en el ANEXO II (IF-2016-05148749-APN-DNGU#ME) de la presente Resolución.

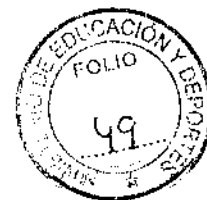
ARTÍCULO 2º.- Considerar como actividades para las que tienen competencias los poseedores del título, a las propuestas por la Universidad como "alcances del título", y que se incorporan en el ANEXO I (IF-2016-05149752-APN-DNGU#ME) de la presente Resolución.

ARTÍCULO 3º.- El reconocimiento oficial y la validez nacional que se otorgan en el artículo 1º, quedarán sujetos a las exigencias y condiciones que corresponda cumplimentar en el caso de que se modifique y/o amplíe la nómina de títulos que requieran el control específico del Estado, según lo dispuesto en el artículo 43 de la Ley de Educación Superior.

ARTÍCULO 4º.- Comuníquese y archívese.

Digitally signed by BULLRICH Esteban José  
Date: 2017.03.22 17:27:20 ART  
Location: Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Bullrich Esteban José  
Ministro  
Ministerio de Educación y Deportes

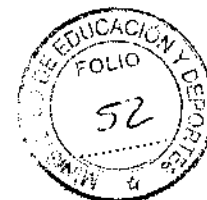


**ALCANCES DEL TÍTULO: LICENCIADO/A EN TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, QUE EXPIDE UNIVERSIDAD NACIONAL DE HURLINGHAM, INSTITUTO DE BIOTECNOLOGÍA**

- Analizar, diagnosticar y resolver problemas específicos del área que van desde la adecuada selección - almacenamiento de materia prima, insumos y productos terminados hasta el consumidor final.
- Determinar la secuencia del proceso industrial para obtener un producto pudiendo seleccionar equipos, determinar el tamaño y la capacidad requeridos en base al proceso, disponibilidad de materia prima y/o la producción deseada.
- Optimizar procesos de fabricación y conservación de alimentos en operación para la obtención de productos de máxima calidad al menor costo de la manera más eficiente.
- Implementar, operar y/o controlar los parámetros de proceso en las distintas líneas de producción y en los equipos a través de los instrumentos existentes de la industria alimentaria.
- Realizar controles de calidad de productos alimenticios en cada etapa del proceso.
- Desarrollar nuevos productos alimenticios para el mejor aprovechamiento de los recursos naturales y buscar alternativas de uso de los materiales no utilizados en los procesos actuales o tradicionales. Diseñar la obtención de productos alimenticios y el de su conservación, manteniendo su calidad nutricional al menor costo.
- Organizar y dirigir las actividades de laboratorio, realizar e interpretar los análisis y ensayos organolépticos, físicos, químicos, fisicoquímicos y microbiológicos de materias primas, insumos, materiales en proceso y productos alimenticios (de origen animal, vegetal, mineral y/o artificial), efluentes y emisiones al medio ambiente, conformes a las normas de higiene, seguridad y ambiente en el procesamiento de los alimentos.

- Aplicar y controlar la ejecución de normas de higiene y seguridad, ambientales, inocuidad, inspección e integridad a fin de alcanzar los estándares definidos en la producción y comercialización de los distintos tipos de alimentos.
- Promover y participar en investigación, emprendimientos y enseñanza vinculados a la tecnología de alimentos.

Cuando los alcances designan una competencia derivada o compartida, la responsabilidad primaria y la toma de decisiones la ejerce el poseedor del título con competencia reservada según el régimen del art. 43 de la Ley de Educación Superior N° 24.521.



**UNIVERSIDAD NACIONAL DE HURLINGHAM, Instituto de Biotecnología**  
**TÍTULO: LICENCIADO/A EN TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS**

COD	ASIGNATURA	REGIMEN	CARGA HORARIA SEMANAL	CARGA HORARIA TOTAL	MODALIDAD DICTADO	OBS.
<b>PRIMER AÑO</b>						
1	Introducción al Análisis Matemático	Cuatrimestral	6	96	Presencial	
2	Introducción a la Tecnología de los Alimentos	Cuatrimestral	4	64	Presencial	
3	Nuevos Entornos y Lenguajes	Cuatrimestral	2	32	Presencial	
4	Química General I	Cuatrimestral	4	64	Presencial	
5	Biología General	Cuatrimestral	5	80	Presencial	
6	Microbiología General	Cuatrimestral	8	128	Presencial	
7	Inglés I	Cuatrimestral	2	32	Presencial	
8	Taller de Alimentos I: Manipulación y Conservación	Cuatrimestral	4	64	Presencial	
<b>SEGUNDO AÑO</b>						
9	Microbiología y Toxicología de los Alimentos	Cuatrimestral	8	128	Presencial	
10	Física I	Cuatrimestral	6	96	Presencial	
11	Química de los Alimentos	Cuatrimestral	6	96	Presencial	
12	Formulación y Evaluación de Proyectos	Cuatrimestral	4	64	Presencial	
13	Química Orgánica y Biológica	Cuatrimestral	6	96	Presencial	
14	Taller de Alimentos II: Bromatología y Análisis de Calidad	Cuatrimestral	4	64	Presencial	
15	Higiene y Seguridad	Cuatrimestral	2	32	Presencial	
16	Operaciones Unitarias	Cuatrimestral	4	64	Presencial	
<b>TERCER AÑO</b>						
17	Asignatura UNAHUR I	Cuatrimestral	2	32	Presencial	
18	Procesos Productivos I	Cuatrimestral	8	128	Presencial	
19	Gestión de la Calidad e Inocuidad de los Alimentos	Cuatrimestral	4	64	Presencial	
20	Fisicoquímica	Cuatrimestral	6	96	Presencial	
21	Procesos Productivos II	Cuatrimestral	6	96	Presencial	
22	Estadística y Diseño Experimental	Cuatrimestral	4	64	Presencial	
23	Taller de Alimentos III: Análisis Sensorial	Cuatrimestral	4	64	Presencial	
24	Ética y Responsabilidad Profesional	Cuatrimestral	2	32	Presencial	
25	Empaque y Embalaje	Cuatrimestral	4	64	Presencial	
26	Legislación y Normas de la Industria Alimenticia	Cuatrimestral	4	64	Presencial	

**CUARTO AÑO**

IF-2016-05148749-APN-DNGU#ME



COD	ASIGNATURA	REGIMEN	CARGA HORARIA SEMANAL	CARGA HORARIA TOTAL	MODALIDAD DICTADO	OBS.
27	Bioquímica de los Alimentos	Cuatrimestral	6	96	Presencial	
28	Análisis Matemático II	Cuatrimestral	8	128	Presencial	
29	Programación	Cuatrimestral	2	32	Presencial	
30	Economía	Cuatrimestral	4	64	Presencial	
31	Organización Industrial	Cuatrimestral	6	96	Presencial	
32	Termodinámica Básica	Cuatrimestral	6	96	Presencial	
33	Inglés II (Técnico)	Cuatrimestral	2	32	Presencial	
34	Algebra y Geometría Analítica	Cuatrimestral	6	96	Presencial	
<b>QUINTO AÑO</b>						
35	Servicios de Planta	Cuatrimestral	6	96	Presencial	
36	Fenómenos de Transporte	Cuatrimestral	6	96	Presencial	
37	Gestión de Costos	Cuatrimestral	4	64	Presencial	
38	Taller de alimentos IV: Alimentos Libres de Gluten y Alérgenos	Cuatrimestral	4	64	Presencial	
39	Tecnología de los Alimentos	Cuatrimestral	8	128	Presencial	
40	Asignatura UNAHUR II	Cuatrimestral	2	32	Presencial	
40	TRABAJO FINAL	Cuatrimestral	200	200	---	

**TÍTULO: LICENCIADO/A EN TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS**

**CARGA HORARIA TOTAL: 3224 HORAS**