

Presidencia Roque Sáenz Peña, 11 de abril de 2025

**RESOLUCIÓN N° 76/2025 - C.D.C.B. y A.**

**VISTO:**

El Expediente N° 01-2025-01154 sobre Propuesta de Diplomatura en Gestión de Calidad e Innovación en la Industria Alimentaria, iniciado por la Ing. VIVAS, María Daniela; y

**CONSIDERANDO:**

Que la propuesta de dictado de la Diplomatura en Gestión de Calidad e Innovación en la Industria Alimentaria se fundamenta en que la industria alimentaria enfrenta desafíos crecientes en términos de calidad, inocuidad, sustentabilidad y adaptación a las normativas nacionales e internacionales;

Que la propuesta académica busca fortalecer las capacidades de los profesionales y emprendedores del sector alimentario del nordeste argentino;

Que está destinada a profesionales de industrias, pymes, emprendedores, elaboradores de alimentos, nutricionistas, asesores y estudiantes de carreras afines a la nutrición y tecnología alimentos;

Que la propuesta elevada cumple con las pautas establecidas en el Reglamento de Diplomaturas- Res. N° 132/20 C.S.;

Lo aprobado en sesión de la fecha.

**POR ELLO:**

**EL CONSEJO DEPARTAMENTAL  
DEL DEPARTAMENTO DE CIENCIAS BÁSICAS Y APLICADAS DE LA UNIVERSIDAD  
NACIONAL DEL CHACO AUSTRAL**

**RESUELVE:**

**ARTÍCULO 1º:** APROBAR el dictado de la Diplomatura en Gestión de Calidad e Innovación en la Industria Alimentaria, según el detalle que figura en el Anexo de la presente resolución.

**ARTÍCULO 2º:** ELEVAR al Consejo Superior para su tratamiento.

**ARTÍCULO 3º:** Regístrese, comuníquese, y archívese.



*Nora B. Okulik*  
Dra. Nora B. Okulik  
Directora  
Dpto. de Cs. Básicas y Aplicadas



ANEXO

**A. DATOS GENERALES DE LA ACTIVIDAD.**

**1. DENOMINACIÓN DE LA ACTIVIDAD.**

Consignar el nombre de la Diplomatura.

Diplomatura en Gestión de Calidad e Innovación en la Industria Alimentaria

**2. ÁREA RESPONSABLE.**

Secretaría Académica – Área de Posgrado

**3. DURACIÓN.**

Consignar la duración en días, semanas o meses.

Ocho (8) meses, inicio en mayo de 2025.

**4. CARGA HORARIA.**

Consignar: la carga horaria presencial discriminada por: horas teóricas, teórico-prácticas, prácticas.

Estructura: 15 módulos de 8 horas teórico-prácticas, carga horaria total: 120 horas.

Los módulos se dictarán cada 15 días, habilitándose de esta forma en el aula virtual y, dada la modalidad de dictado asincrónica, el contenido estará disponible en línea para que los participantes pueden acceder en cualquier momento y desde cualquier lugar. Por lo tanto, no hay horarios preestablecidos para la visualización de las clases, por lo que los participantes podrán elegir el momento para completar el cursado según su disponibilidad y preferencia personal.

Cada módulo se compondrá de videos explicativos, material de lectura opcional y ejemplos de aplicación. Dichos contenidos se presentarán de manera secuencial y vinculada, lo que requerirá de completar la revisión del contenido considerado como obligatorio para acceder al siguiente. Los participantes tendrán la flexibilidad de avanzar a su propio ritmo, sin restricciones de tiempo o lugar. Cada módulo finalizará con la aprobación de una actividad, lo que habilitará el acceso al módulo siguiente.

**5. DESTINATARIOS DE LA ACTIVIDAD.**

Consignar a quienes está dirigida la actividad y los requisitos de admisión.

Esta diplomatura está dirigida a profesionales de industrias, pymes, emprendedores, elaboradores de alimentos, nutricionistas, asesores y estudiantes de carreras afines a la nutrición, tecnología alimentos, etc. Así como a profesionales dedicados a actividades relacionadas con la gestión ambiental, distribución de alimentos, personal de áreas de inspección de organismos y calidad.

Dado que los contenidos pueden ser adaptables los doctorados que posee la universidad podrán cursar la misma alumnos de carreras de posgrado, investigadores y docentes investigadores interesados en adquirir o perfeccionar capacidades y conocimientos en la producción de alimentos.

**6. CUPO.**

Se debe especificar cupo máximo y mínimo.

Cupo máximo: 50 alumnos. Cupo mínimo: 30 alumnos



**7. DOCENTES A CARGO.**

Señalar Nombres y Apellidos de los docentes a cargo de la Actividad, y funciones que cumplirán dentro del equipo, por ejemplo: Director, Coordinador, Profesor Dictante, Tutor, etc. Adjuntar el Curriculum Vitae.

Directora: Dra. Romero Mara C.

Coordinadora: Ing- en Alimentos Vivas, María Daniela

Docentes:

Alcorta, Daniela – Ingeniera en Alimentos - Subsecretaria de Bromatología y Protección de la Salud – Municipalidad Presidencia Roque Sáenz Peña – Chaco - Responsable de Producción en A&P Embutidos. Presidencia Roque Sáenz Peña – Chaco - Jefe de Trabajos Prácticos, Cátedra Industrias Alimentarias II y Jefe de Trabajos Prácticos, Cátedra Química Biológica – UNCAUS.

Álvarez, Manuel A. Ingeniero en Alimentos – Especialista en Gestión Ambiental - Diplomado Superior en Higiene y Tecnología de los Alimentos - Gerente de Miles del Chaco – Profesor Adjunto de Mecánica y elementos de máquinas – UNCAUS.

Álvarez, Ornella E.- Ingeniera en Alimentos -Coordinadora de Calidad y Medio ambiente, Zona Norte, Planta Salta, Salta Refrescos S.A. embotelladora Coca-Cola)

Aztarbe, Marcela – Ingeniera en Alimentos - Directora Técnica - Aseguramiento de Calidad - El Bahiense- Aditivos Alimentarios SRL.

Coronel, Dionela – Ingeniera en Alimentos. Supervisor de producción de Arca Continental.

Guerra Sergio A.- Ingeniero en Alimentos - Coordinador de Sostenibilidad y Valor Compartido NOA. Cookins-South Management Región Norte.

Luciani, Gisela A. - Contadora Pública –Especialista en gestión de empresas Agro alimentarias - Especialista en docencia universitaria.

Michaluk, Ariel G. - Ingeniero en Alimentos - Doctor en Alimentos - Orientación Ingeniería – Profesor titular en la asignatura Química Analítica II - UNCAUS. Profesor Jefe de Trabajos Prácticos en la asignatura Control de Calidad de Alimentos - UNCAUS.

Rivas, Franco Paolo - Doctor e Ingeniero en Alimentos. Investigador Asistente de CONICET.

Profesor adjunto en la cátedra de Bioseguridad y Biotecnología y Sociedad – UNCAUS.

Romero, Mara C. – Ingeniera en Alimentos – Doctora en Alimentos – Orientación Ingeniería. Miembro del Instituto de Investigaciones en Procesos Tecnológicos Avanzados (INIPTA) - Profesora Adjunta en la cátedra de Industrias Alimentarias II - UNCAUS.

Yvanovich, Erica Marina. Ingeniera en alimentos. Directora Técnica de Helados Marchelo – Profesora adjunta de la cátedra Control de Calidad – UNCAUS.

Profesora invitada: Julieta Bermúdez. Esp. En Marketing digital

**8. ARANCEL DE LA ACTIVIDAD.**

Consignar el arancel de la Actividad y el presupuesto establecido.

	Concepto	Meses	Monto \$	Total
Cupo mínimo alumnos	Inscripción	40000	1	1200000,00



30	Cuotas	65000	7	13650000,00
			<b>Ingresos</b>	<b>14.850.000,00</b>
<b>Egresos</b>				
Director	1	8	500.000	4.000.000,00
Coordinador	1	8	500.000	4.000.000,00
Docentes	15	8	600.000	4.800.000,00
			<b>Egresos</b>	<b>12.800.000,00</b>
<b>Ganancia UNCAUS*</b>				<b>2.050.000,00</b>

\*Los cálculos están hechos sobre la base del cupo mínimo.

Los honorarios del director, codirector y docentes se incrementan en un más 35% por alumno, una vez superado el cupo mínimo. En caso de desgranamiento, se ajustará el pago de honorarios a lo recaudado.

### PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DE LA ACTIVIDAD:

#### 1. FUNDAMENTACIÓN.

Referirse brevemente a la necesidad que dio origen a la propuesta, qué demanda se atendería con su dictado, a qué rama del saber se aporta, etc.

La industria alimentaria enfrenta desafíos crecientes en términos de calidad, inocuidad, sustentabilidad y adaptación a las normativas nacionales e internacionales. La necesidad de garantizar alimentos seguros, saludables e innovadores exige la formación de profesionales con conocimientos actualizados y habilidades prácticas en gestión de calidad, seguridad alimentaria y desarrollo de nuevos productos. En este contexto, la Diplomatura en Innovación y Gestión de Calidad en la Industria de los Alimentos surge como una propuesta académica innovadora que busca fortalecer las capacidades de los profesionales y emprendedores del sector alimentario del nordeste argentino. La misma, brinda herramientas para mejorar la competitividad de la producción local y promover la adopción de estándares internacionales en procesos de manufactura y comercialización.

La provincia del Chaco posee un potencial agroindustrial significativo, con una producción diversificada que incluye cereales, oleaginosas, producción ganadera, apicultura, agroindustria forestal y emprendimientos emergentes en alimentos funcionales y biotecnología aplicada. Sin embargo, para consolidar y expandir el desarrollo de estos sectores, es fundamental contar con profesionales capacitados en la implementación de sistemas de gestión de calidad, normativas sanitarias y certificaciones que permitan el acceso a mercados nacionales e internacionales.

Uno de los principales desafíos de los productores de alimentos chaqueños, es la necesidad de optimizar los procesos de manufactura en PYMES, mejorar la inocuidad en la producción de alimentos artesanales y fortalecer la trazabilidad en la distribución de productos agroindustriales. En este sentido, la diplomatura responde a estas demandas mediante una formación especializada, brindando herramientas para la implementación de buenas prácticas de manufactura, sistemas de análisis de peligros y gestión de riesgos alimentarios.

Asimismo, el dictado de esta diplomatura en modalidad 100% asincrónica permite la inclusión de una amplia comunidad de profesionales, eliminando las barreras geográficas y favoreciendo el acceso a una capacitación de calidad sin la necesidad de traslado. Esto responde a una demanda de capacitación profesional, que la convierte en una carrera estratégica en una provincia con una extensión territorial significativa y localidades con acceso limitado a programas de formación presenciales.

Esto no solo beneficiará a empresas y emprendedores locales, sino que también impactará positivamente en la seguridad alimentaria y salud de la población, asegurando que los alimentos producidos en la región cumplan con los más altos estándares de calidad.



## 2. OBJETIVOS DE LA ACTIVIDAD.

Señalar que objetivos se persiguen con el dictado de la Actividad. En un punto aparte se puede hacer referencia a los objetivos de aprendizaje, es decir, qué conocimientos lograrán los participantes del mismo.

- Brindar herramientas actualizadas para la gestión de la calidad e inocuidad en la industria alimentaria.
- Capacitar en la aplicación de normativas nacionales e internacionales relacionadas con la producción y distribución de alimentos.
- Fomentar el desarrollo de estrategias innovadoras para la mejora de procesos en industrias, pymes y emprendimientos alimentarios.
- Promover el uso de tecnologías emergentes en la elaboración, control y comercialización de productos alimenticios.
- Desarrollar habilidades para la implementación de sistemas de gestión ambiental y sustentabilidad en la producción de alimentos.

## 3. CONTENIDOS.

Indicar los contenidos mínimos que se desarrollarán durante la Actividad, según el criterio de organización adoptado, ej.: unidades, módulos, etc.

Recordar:

- que la cantidad de contenido debe ser acorde a las horas de dictado,
- que estas actividades deben atender a contenidos relevantes para una formación de Posgrado,
- que este punto se refiere a los contenidos seleccionados y organizados curricularmente, no a un listado minucioso de temas.

Diplomatura Profesional en Gestión de Calidad e Innovación en la Industria Alimentaria

### 1. Introducción a Innovación y Emprendedurismo en Industria Alimentaria

Principios de emprendedurismo y oportunidades en la industria. Análisis financiero y presupuestario en proyectos de tecnología alimentaria. Importancia de la innovación en la competitividad del sector alimentario. Tendencias globales en innovación alimentaria (sostenibilidad, funcionalidad, digitalización).

☞ Objetivo: comprender el contexto actual del sector alimentario, sus desafíos y el marco normativo que regula su funcionamiento.

### 2. Sistemas de Gestión de Calidad en la Industria Alimentaria

Concepto y evolución de la calidad en la industria alimentaria. Beneficios de implementar un sistema de gestión de calidad. Manual de calidad, procedimientos e instructivos esenciales. Importancia de la trazabilidad documental. Relación entre gestión de calidad y control de peligros. Introducción a metodologías de evaluación de riesgos. Principios básicos de trazabilidad en la industria alimentaria. Identificación de un punto crítico de control (PCC) en un proceso productivo. Tipos de auditorías: internas y externas. Puntos clave para la preparación de una auditoría.

☞ Objetivo: identificar los principales sistemas de gestión de calidad y su implementación en la industria alimentaria.

### 3. Inocuidad Alimentaria, BPM, POES y Análisis de Peligros

Principios de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES). Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP). Cultura de Inocuidad Alimentaria. Reporte de riesgos en Inocuidad Alimentaria. Manejo Integral de Plagas -MIP.



☞ **Objetivos:** proporcionar a los participantes normativas y estrategias para fortalecer la cultura de inocuidad alimentaria con el fin de garantizar la seguridad y calidad de los productos en la industria alimentaria.

#### 4. Legislación y Normativas Alimentarias

Código Alimentario Argentino y Reglamento Técnico MERCOSUR. Condiciones generales de las Fábricas y Comercios de Alimentos. Normativa Complementaria (resoluciones de SENASA, ANMAT, INAL). Artículo 21 - CAA, Carnet de Manipulador de Alimentos.

Habilitación Municipal o Habilitación Comercial. Introducción sobre Registro Nacional de Establecimientos (RNE) y Registro Nacional de Productos Alimenticios (RNPA). Profundización sobre Inscripciones de establecimientos y productos. Rotulado nutricional y etiquetado de alimentos. Regulaciones de etiquetado según disposiciones legales, alérgenos alimentarios. Ley de etiquetado frontal. Regulaciones internacionales (FDA, EFSA, Codex Alimentarius).

☞ **Objetivos:** brindar a los participantes herramientas y principios clave de la gestión de calidad en la industria alimentaria.

#### 5. Bromatología y Seguridad Alimentaria

Actualizaciones en Bromatología. Métodos de conservación y aditivos alimentarios.

Prebióticos, probióticos y postbióticos. Alimentos fermentados. Nociones de seguridad en el empleo. Bioseguridad en la producción y manipulación de alimentos.

☞ **Objetivo:** comprender los principios de la bromatología y su aplicación en la seguridad alimentaria, garantizando la calidad y conservación de los productos.

#### 6. Control de Calidad y Métodos Analíticos en Alimentos

Parámetros físicos, químicos y microbiológicos. Métodos de análisis y técnicas instrumentales. Calibración y validación de métodos analíticos. Interpretación de resultados.

☞ **Objetivos:** conocer y aplicar métodos analíticos para evaluar la calidad y seguridad de los alimentos.

#### 7. Manejo de Crisis y Retiro de Productos

Gestión eficiente de la cadena de suministro y reducción de pérdidas en alimentos. Política de desperdicios. Trazabilidad y recall. Estrategias de comunicación de crisis. Evaluación post crisis y mejora continua. Prevención de incidentes en la industria alimentaria.

☞ **Objetivos:** comprender las metodologías para identificar y evaluar riesgos potenciales en la industria alimentaria, así como los procedimientos para su mitigación y control.

#### 8. Sustentabilidad y Gestión Ambiental en la Industria Alimentaria

Sustentabilidad vs. Sostenibilidad. Pacto Global de las Naciones Unidas y Agenda 2030 de Desarrollo Sostenible. Medición de la sostenibilidad. Empresas de triple impacto. Stakeholders. Huella hídrica. Norma ISO 26000: Guía de la Responsabilidad Social.

☞ **Objetivos:** incorporar conocimientos sobre prácticas sostenibles en la producción y distribución de alimentos.

#### 9. Marketing y Estrategias Comerciales en Alimentos

Regulaciones y Branding: ley de etiquetados y certificaciones. Tendencias de consumo y el consumidor. Estrategias de Marketing y Responsabilidad de Comunicación en Alimentos.

☞ **Objetivos:** desarrollar estrategias comerciales innovadoras para la industria alimentaria.

#### 10. Distribución y Logística Alimentaria



Distribución y almacenamiento de materias primas, insumos, productos intermedios y productos terminados. Control de temperatura y cadena de frío. Control de FEFO (First Expired, First Out). Manejo de producto no conforme. Normativas de transporte. Logística inversa y gestión de devoluciones. Digitalización y tecnología. Seguridad y Prevención de Contaminación en el Transporte.

🌀 Objetivos: optimizar la logística y distribución de productos alimenticios para garantizar su calidad.

#### 11. Gestión de Recursos Humanos en la Industria Alimentaria

Liderazgo y capacitación en equipos de trabajo. Cultura organizacional y seguridad laboral. Resolución de conflictos en entornos productivos.

🌀 Objetivos: aplicar técnicas de gestión de equipos en el ámbito de la industria alimentaria.

#### 12. Digitalización y Transformación Tecnológica en la Industria de los Alimentos

Aplicaciones de la inteligencia artificial en la producción de alimentos. Big data y trazabilidad digital. Industria 4.0 y automatización de procesos. Herramientas y metodologías de gestión ágil de proyectos.

🌀 Objetivos: integrar herramientas digitales para mejorar la eficiencia y control en la industria alimentaria.

#### 13. Gestión por Indicadores en la Industria Alimentaria

Planeamiento de la Producción. Importancia del seguimiento de indicadores en PyMEs de alimentos. Principios de gestión basada en datos. Relación entre objetivos estratégicos y operativos. Cómo definir objetivos SMART en una PyME de alimentos. Objetivos de calidad, productividad, inocuidad y sostenibilidad. Caso práctico: Diseño de objetivos estratégicos y operativos. Identificación de desviaciones y acciones correctivas. Métodos de mejora continua: PDCA, Kaizen y Lean Manufacturing.

#### 14. Taller de Aplicación Práctica y Proyecto Final

Presentación de proyectos aplicados a algún proceso de la industria alimentaria. Integración de dos o más módulos.

🌀 Objetivo: integrar los conocimientos adquiridos en un proyecto final aplicable a la industria.

### 4. METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA.

Consignar las estrategias de enseñanza que se priorizarán en el dictado de la actividad, por ejemplo: taller, clases teóricas, trabajos prácticos de laboratorio, tutorías, trabajos de campo, elaboración de informes y monografías, trabajos grupales, etc.

- Modalidad 100% asincrónica: los contenidos estarán disponibles en una plataforma virtual, permitiendo el acceso en cualquier momento y lugar.
- Clases en video y materiales interactivos: se utilizarán videos explicativos, infografías, guías de estudio y bibliografía complementaria.
- Estudios de caso y aplicación práctica: se presentarán ejemplos reales y simulaciones de gestión de calidad e innovación en empresas alimentarias.
- Foros de consulta y networking: los participantes podrán interactuar con docentes y colegas a través de espacios de debate y resolución de dudas.

### 5. INSTANCIAS DE EVALUACIÓN DURANTE LA ACTIVIDAD.

Detallar en qué consistirá la evaluación de los aprendizajes del alumno, por ejemplo evaluación de trabajos prácticos



Individuales o grupales, exámenes escritos, evaluaciones orales, monografías. Consignar la cantidad y frecuencia de las Evaluaciones y si se prevén instancias de recuperación.

- Evaluaciones formativas: se realizarán cuestionarios, actividades de aplicación y autoevaluaciones para reforzar el aprendizaje. La aprobación de la actividad habilitará el acceso al módulo siguiente. Se aprobarán con un mínimo de 70 puntos, para lo cual se dispondrá de tres intentos.

#### 6. REQUISITOS DE APROBACIÓN DE LA ACTIVIDAD.

Enumerar cuáles serán las exigencias para otorgar la aprobación de la Actividad, además de cumplir con las evaluaciones anteriormente mencionadas, por ejemplo asistencia, pago de arancel, etc.

- Una vez completado el dictado del último módulo, se habilitará la evaluación final y los asistentes dispondrán de un mes para realizarla. La misma consistirá en la presentación de un caso práctico, en forma individual, que será evaluada por el equipo docente. Se prevé una instancia de recuperación en caso de no aprobar el examen final, que se realizará bajo la modalidad de opciones múltiples.
- Se emitirá Certificado de Aprobación a quienes cumplan con los requisitos mencionados, y Certificado de Asistencia a quienes no aprueben dicha evaluación, además de cumplir con el pago de los aranceles indicados.

#### 7. CRONOGRAMA ESTIMATIVO.

En este punto consignar cómo se distribuirán las horas de dictado de la Actividad, en el tiempo de duración establecido. Se deberá consignar la fecha de los días de semana en que se dictará la actividad y la cantidad de horas por día, según los meses de duración.

Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
M1y2	M3y4	M5y6	M7y8	M9 y10	M11 y12	M13	M14

Módulo 1: Introducción a la Industria Alimentaria y su Entorno.

Módulo 2: Sistemas de Gestión de Calidad en la Industria Alimentaria.

Módulo 3: Inocuidad Alimentaria, BPM, POES y Análisis de Peligros.

Módulo 4: Legislación y Normativas Alimentarias.

Módulo 5: Bromatología y Seguridad Alimentaria.

Módulo 6: Control de Calidad y Métodos Analíticos en Alimentos.

Módulo 7: Gestión del Riesgo Alimentario y Retiro de Productos.

Módulo 8: Sustentabilidad y Gestión Ambiental en la Industria Alimentaria.

Módulo 9: Distribución y Logística Alimentaria.

Módulo 10: Gestión de Recursos Humanos en la Industria Alimentaria.

Módulo 11: Digitalización y Transformación Tecnológica en la Industria Alimentaria.

Módulo 12: Gestión por Indicadores en la Industria Alimentaria.

Módulo 13: Digitalización y Transformación Tecnológica en la Industria Alimentaria.

Módulo 14: Taller de Aplicación Práctica y Proyecto Final.



#### 8. INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTOS NECESARIOS.

Consignar las instalaciones y recursos materiales necesarios para el dictado de la Actividad.

Modalidad virtual y formato asincrónico a través de la plataforma MOODLE. Cada alumno contará con un usuario y clave personal de acceso al aula virtual. Se trabajará con un grupo cerrado durante toda diplomatura, promoviendo una constante interacción que le permita a las y los participantes avanzar de manera sostenida en la comprensión y en la práctica de sus actividades.

#### 9. BIBLIOGRAFÍA BÁSICA.

Enumerar los textos básicos que serán manejados total o parcialmente durante la actividad, que den cuenta del enfoque adoptado y su actualización.

Código Alimentario Argentino. ANMAT.

Disponible en: [http://www.anmat.gov.ar/alimentos/normativas\\_alimentos\\_caa.asp](http://www.anmat.gov.ar/alimentos/normativas_alimentos_caa.asp)

• Normativa del SENASA

Disponible en: <http://www.senasa.gob.ar/normativa-senasa>

• Cheftel, J. Cl., Cheftel, H. y Besancon, P. (1976-1992). Introducción a la Bioquímica y a la Tecnología de los Alimentos. Vol 1 y 2. España: Editorial Acribia.

Lück, E. (1981). Conservación Química de los Alimentos. España: Acribia.

Fenema, O. (1993). Química de los Alimentos. España: Acribia.

Earle, R. L. (1979). Ingeniería de los Alimentos. España: Acribia.

Cheftel, J. C, Cuq, J.L. y Lorient, D. (1989). Proteínas alimentarias. España: Acribia

Bailey. A. E. (1079). Aceites y Grasas industriales. España: Revertá.

Madrid, A. (1990). Manual de Tecnología Quesera. España: Mundi-Prensa, S.A.

Mahaut, M. (2003). Productos Lácteos Industriales. España: Acribia.

Pérez Gavilán E. J., Pérez Gavilán E. J. P. (1984). Bioquímica y microbiología de la leche. México: Limusa.

Spreer, E. (1991). Lactología Industrial. España: Acribia.

Schmidt, K.F. (1990). Elaboración artesanal de mantequilla, yogurt y queso. Ed. Acribia. 128 p.

Scott, R. (1991) Fabricación de Queso. Ed. Acribia. 537 p

Tetra Pak Iberia S.A. (1996). Manual de las Industrias Lácteas. Madrid: Iragra, S.A.

Veysereé, R. (1980). Lactología Técnica. España: Acribia.

Walstra, P. y Jenness (1987). Química y Física Lactológica. Ed. Acribia. 405 p.

Amo Visier, A. (1986). La industria de la carne: salazones y chacinería. España: Aedos.

Durand, P. (2002). Tecnología de los productos de Charcutería y Salazones. España: Acribia.

Girad, J. P. (1991). Tecnología de la carne y de los productos cárnicos. España: Acribia.

Lawrie, R. (1984). Avances de la Ciencia de la Carne. España: Acribia.

Prändl, O., Fischer, A., Schmidhofer, T. y Sinell, H. (1994). Tecnología e Higiene de la Carne. España: Acribia.

Price, J. F. y Schweigert, B. S. (1976). Ciencia de la Carne y de los Productos Cárnicos. España: Acribia.

Ruiter, A. (1999). El pescado y los productos derivados de la pesca. Composición, propiedades nutritivas y estabilidad. España: Acribia.

Warris, P. D. (2003). Ciencia de la Carne. España: Acribia.

Degremont, (1982). Manual del agua. Degremont SA. Nemerow, N. (1977). Aguas Residuales Industriales. España: Blume. Metcalf - Edy. (1977). Tratamiento y depuración de las aguas residuales. España: Labor.



  
Dra. Nora B. Okunik  
Directora  
Dpto. de Cs. Básicas y Aplicadas