



Presidencia Roque Sáenz Peña, 11 de abril de 2025

RESOLUCIÓN N° 82/2025 - C.D.C.B. y A.

VISTO:

El Expediente N° 01-2025-01602 sobre Diplomatura en Bromatología y Seguridad Alimentaria, iniciado por el Secretario Académico, Abog. RICARDONE Manuel A.; y

CONSIDERANDO:

Que la propuesta de dictado de la Diplomatura en Bromatología y Seguridad Alimentaria se fundamenta en que la alimentación segura y de calidad es un derecho básico estrechamente asociado con el bienestar de la población;

Que, en este sentido, el sector alimentario se enfrenta a desafíos constantes para asegurar que los productos que llegan al consumidor cumplan con los estándares de inocuidad y calidad requeridos;

Que la capacitación tiene como objetivo formar a los asistentes para gestionar la calidad e inocuidad alimentaria a lo largo de la cadena de producción, implementando normativas y sistemas de gestión de seguridad alimentaria que aseguren productos seguros para el consumo y alineados con los estándares nacionales e internacionales;

Que la propuesta está destinada a profesionales que ya trabajan en el sector alimentario como a quienes deseen adquirir competencias especializadas en la gestión de la calidad y seguridad de los alimentos, preferentemente en campos relacionados con la temática de la diplomatura, como bromatología, tecnología de los alimentos, química o industrias alimentarias;

Que la propuesta estará a cargo de la Unidad Educativa de Gestión Privada N°172 Deolindo Felipe Bittel, y 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 Bromatología y Seguridad 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.




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



ANEXO

A. DATOS GENERALES DE LA ACTIVIDAD

1. DENOMINACIÓN DE LA ACTIVIDAD

Diplomatura en Bromatología y Seguridad Alimentaria

2. ÁREA RESPONSABLE

Secretaría Académica de la UNCAUS

3. DURACIÓN

La Diplomatura se desarrollará de manera virtual desde mayo del 2025 hasta noviembre del 2025. Tendrá una duración total de 24 semanas (7 meses).

4. CARGA HORARIA

MÓDULOS	HORAS RELOJ
MÓDULO 1	20 HORAS RELOJ
MODULO 2	30 HORAS RELOJ
MODULO 3	30 HORAS RELOJ
MODULO 4	20 HORAS RELOJ
MODULO 5	20 HORAS RELOJ
MODULO 6	30 HORAS RELOJ
TFI	20 HORAS RELOJ
TOTAL	170

5. DESTINATARIOS DE LA ACTIVIDAD

La diplomatura está dirigida a personas que posean título secundario y/o formación técnico-profesional equivalente en áreas vinculadas con la bromatología, la seguridad alimentaria o disciplinas afines. Está orientada tanto a profesionales que ya trabajan en el sector alimentario como a quienes deseen adquirir competencias especializadas en la gestión de la calidad y seguridad de los alimentos, preferentemente en campos relacionados con la temática de la diplomatura, como bromatología, tecnología de los alimentos, química o industrias alimentarias. Además, podrán contemplarse otros requisitos específicos y condicionalidades que se determinarán en el marco de la autorización y reconocimiento institucional de la propuesta (Experiencia laboral en la industria alimentaria o áreas afines).

Se deberá validar el cursado mediante participación en la plataforma virtual prevista, con conocimientos sobre: componentes y funcionamiento de una PC, sistemas operativos Windows, Internet, correo electrónico, procesador de textos, formularios en línea, programas de comunicaciones.

Es fundamental contar con herramientas informáticas (celulares con paquete office, notebook y/o tablets) y conectividad a internet.





UNCAUS
UNIVERSIDAD
NACIONAL DEL
CHACO AUSTRAL

DCBA

DEPARTAMENTO
DE CIENCIAS
BÁSICAS Y APLICADAS

///Res. N° 082/2025-DCByA.

6. CUPO

Máximo: 300

Mínimo: 100

7. DOCENTES A CARGO

*Adjuntar el Curriculum Vitae

Mariela Darré

María Paula Ameri

8. ARANCEL DE LA ACTIVIDAD

Costo Bromatología

Concepto	Mes /hora	Costo Unitario	Costo total	Subtotal
Director	7 meses	300.000	2.100.000	
Docente	7 meses	300.000	2.100.000	
Docente	7 meses	300.000	2.100.000	
Docente	7 meses	300.000	2.100.000	
Horas docentes				8.400.000
Gastos administrativos y de traslado, papelería, locación de sede de dictado presencial.				1.000.000
Gastos operativos Uncaus 15 % según Convenio. Incluye plataforma virtual coordinación operativa del administrador de la plataforma. Gastos de administración de cobros y pago de impresión de Diplomas				10.800.000 de 300 estudiantes 3.600.000 de 100 estudiantes 2.520.000 de 70 estudiantes
TOTAL				20.200.000 de 300 estudiantes 13.000.000 de 100 estudiantes 12.920.000 de 70 estudiantes

*Aporte para la universidad según convenio firmado 15% de cada ingreso.

* El pago de los docentes será regulado por el ingreso de las cuotas.



Aclaración	Nivel óptimo	300 estudiantes
	Nivel medio (con riesgo de deserción)	100 estudiante
	Nivel bajo (cubre egresos totales)	70 estudiantes

B. PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DE LA ACTIVIDAD

1. FUNDAMENTACIÓN

La alimentación segura y de calidad es un derecho básico estrechamente asociado con el bienestar de la población. En este sentido, el sector alimentario se enfrenta a desafíos constantes para asegurar que los productos que llegan al consumidor cumplan con los estándares de inocuidad y calidad requeridos. La bromatología, como disciplina que estudia la composición y características fisicoquímicas de los alimentos, permite la evaluación rigurosa de su calidad. Por otro lado, la seguridad alimentaria se encarga de garantizar que los productos no presenten riesgos para la salud pública. Esta diplomatura integra de manera sinérgica ambas áreas, brindando una formación integral que abarca la evaluación, control y gestión de la calidad e inocuidad alimentaria, en cumplimiento con la normativa vigente a nivel nacional e internacional.

En los últimos años, la creciente conciencia social sobre el consumo responsable y la demanda de alimentos saludables ha impulsado la necesidad de contar con expertos capaces de supervisar la inocuidad alimentaria en todos los eslabones de la cadena productiva. Esta diplomatura responde a dicha necesidad formando individuos con un perfil técnico que les permita enfrentar desafíos clave como:

- Control de calidad
- Inocuidad alimentaria
- Sostenibilidad y trazabilidad
- Cumplimiento normativo

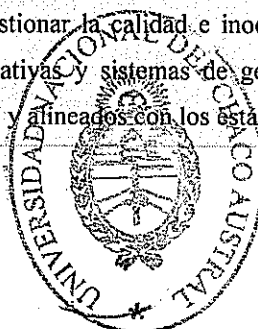
Con la evolución de las exigencias normativas y gubernamentales hacia parámetros más estrictos en materia de calidad e inocuidad, las industrias alimentarias deben adaptarse y cumplir con estos requerimientos para seguir siendo competitivas. La formación en bromatología es, por tanto, crucial para promover una industria alimentaria comprometida con la salud pública, responsable y competitiva en el mercado global.

Asimismo, esta diplomatura contribuye a crear conciencia sobre la importancia de aplicar buenas prácticas en la producción, distribución y comercialización de alimentos, promoviendo una cultura de responsabilidad en cada etapa de la cadena alimentaria, asegurando que los productos finales cumplan con los estándares de calidad e inocuidad.

2. OBJETIVOS DE LA ACTIVIDAD

Generales:

- Capacitar a los asistentes para gestionar la calidad e inocuidad alimentaria a lo largo de la cadena de producción, implementando normativas y sistemas de gestión de seguridad alimentaria que aseguren productos seguros para el consumo y alineados con los estándares nacionales e internacionales.





- Propiciar conocimientos necesarios para evaluar de manera integral la calidad de los alimentos, desde su composición química hasta sus propiedades sensoriales, garantizando que los productos sean aptos para el consumo humano.
- Fomentar la implementación de sistemas de gestión de calidad en empresas alimentarias, abarcando desde la selección de materias primas hasta el control del producto final.

Específicos:

- Desarrollar habilidades para identificar y abordar los riesgos alimentarios, abarcando peligros físicos, químicos y biológicos, en todas las etapas de la cadena alimentaria, proponiendo soluciones efectivas para prevenir, mitigar y gestionar dichos riesgos, garantizando la seguridad y calidad de los alimentos.
- Promover la aplicación de buenas prácticas de manufactura y otros estándares de seguridad alimentaria para prevenir riesgos y asegurar la inocuidad de los productos.
- Capacitar en la interpretación y aplicación de normativas legales y estándares de calidad y seguridad alimentaria.
- Desarrollar habilidades y destrezas para la gestión de la trazabilidad alimentaria y su importancia en la seguridad alimentaria.

3. CONTENIDOS

Módulo 1: Introducción a la Bromatología y Seguridad Alimentaria

Definiciones y conceptos básicos.

Introducción a los peligros alimentarios: físicos, químicos y biológicos. Normativas nacionales e internacionales básicas.

Módulo 2: Legislación y Normativa Alimentaria

Código Alimentario Argentino y normativa internacional (Codex Alimentarius).

Legislación sobre aditivos, contaminantes y productos alimentarios. Rotulación de alimentos envasados

Regulaciones sobre exportación e importación de alimentos.

Módulo 3: Microbiología y Seguridad Alimentaria

Microorganismos patógenos y su control en alimentos. Métodos de muestreo. Técnicas microbiológicas Criterios microbiológicos y su aplicación en la industria.

Módulo 4: Enfermedades Transmitidas por Alimentos

Principales Enfermedades Transmitidas por Alimentos:

Mecanismos de Transmisión y Factores de Riesgo. Contaminación cruzada, almacenamiento inadecuado y prácticas de manipulación.

Prevención y Control: Medidas preventivas para evitar la propagación de enfermedades,

Módulo 5: Parámetros Físicoquímicos y Aditivos en Seguridad Alimentaria

Parámetros físicoquímicos. Riesgos asociados Aditivos alimentarios.

Regulación y normativa

Módulo 6: Gestión de Calidad en la Industria Alimentaria

Gestión de calidad: Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), HACCP. Sistema de trazabilidad y control en la industria alimentaria.

Implementación de programas de gestión de calidad.



Trabajo Final de Acreditación

Análisis exhaustivo de los riesgos asociados, propuestas de medidas preventivas y correctivas, y la implementación de buenas prácticas de manufactura (BPM), análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP).

4. METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA

Clases expositivas, estudio de casos, trabajos prácticos . Se promoverá la discusión grupal y el análisis crítico de situaciones reales Y/ o ficticias

5. INSTANCIAS DE EVALUACIÓN DURANTE LA ACTIVIDAD

Evaluaciones parciales escritas (una por módulo). Con una instancia a recuperatorio Presentación de un trabajo final integrador:

Trabajo Final de Acreditación

- El trabajo final integrador consistirá en el Diseño de un Sistema Integral de Seguridad Alimentaria en una Empresa Alimentaria Ficticia o Real
- El proyecto debe incluir un análisis exhaustivo de los riesgos asociados, propuestas de medidas preventivas y correctivas, y la implementación de buenas prácticas de manufactura (BPM), análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP), para ello el estudiante deberá aplicar los conocimientos adquiridos durante la diplomatura Este trabajo será tutorizado por docentes y su presentación y defensa serán requisitos para la acreditación final de la diplomatura.

6. REQUISITOS DE APROBACIÓN DE LA ACTIVIDAD

Aprobar el 100% de las evaluaciones parciales
Presentar y aprobar el trabajo final integrador. Pago
de aranceles

7. CRONOGRAMA ESTIMATIVO

MÓDULOS	CANTIDAD DE SEMANAS	MESES
MÓDULO 1	3 SEMANAS	MAYO
MODULO 2	4 SEMANAS	JUNIO
MODULO 3	4 SEMANAS	JULIO
MODULO 4	3 SEMANAS	AGOSTO
MODULO 5	3 SEMANAS	SEPTIEMBRE
MODULO 6	4 SEMANAS	OCTUBRE
TFI	3 SEMANAS	NOVIEMBRE
TOTAL	24	170





8. INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTOS NECESARIOS

Plataforma moodle y zoom.

9. BIBLIOGRAFÍA BÁSICAparcialmente durante la actividad, que den cuenta del enfoque adoptado y su actualización.

-Bello Gutiérrez José, 2000 CIENCIA BROMATOLÓGICA, Principios generales de los alimentos- Ediciones Díaz de Santos, S. A.

-Caballero Torres Ángel E.(2008)-Temas de higiene de los Alimentos-Editorial Ciencias Medicas

-Código Alimentario Argentino

<https://www.argentina.gob.ar/anmat/codigoalimentario>

-Fennema Owen R.-Quimica De Los Alimentos 2°ed-editorial Acribia S.A..Zaragoza

-Jay M(2000) Microbiología Moderna de los Alimentos 4° Edición. Ed. Acribia. Madrid, España

- Jay James M. "Microbiología de los alimentos" -, Editorial Acribia.

-Organización Panamericana de Salud (OPS)(-Análisis De Peligros Y Puntos Críticos De Control (HACCP)

<https://www3.paho.org/hq/dmdocuments/2017/food-safety-hacpp-cha-analisis-peligros-puntos- criticos-control.pdf>

-Organización Panamericana de Salud (OPS)(- AUDITORÍA DE LAS BPA/BPM Y DEL PLAN

HACCP <https://www3.paho.org/hq/dmdocuments/2015/cha-auditoria-bpa-bpm-plan-hacpp.pdf>

-Pascual Anderson M, Calderón y Pascual, V.(2000)-Microbiología Alimentaria. Metodología analítica para alimentos y bebidas-2°ed. MADRID

10. RESPONSABLES

Directora: Mariela Darré

Docente a cargo: María Paula Ameri

11. CONTACTOS



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