

Presidencia Roque Sáenz Peña, 09 de marzo de 2026

**RESOLUCIÓN N° 032/2026 - C.D.C.B. y A.**

**VISTO:**

El Expediente N° 01-2025-05611 sobre Curso Gestión de la Calidad, Inocuidad y Legislación en la Industria Alimentaria, iniciado por el Dr. Ing. Michaluk Ariel Germán; y

**CONSIDERANDO:**

Que la propuesta de Curso de Gestión de la Calidad, Inocuidad y Legislación en la Industria Alimentaria se enmarca en contenidos sustantivos del campo de la gestión de la calidad, la inocuidad alimentaria y la legislación vigente, áreas estratégicas para la industria alimentaria y para la formación de recursos humanos altamente calificados;

Que el curso se integra a los módulos centrales (2 al 7) de la Diplomatura Profesional en Gestión de Calidad e Innovación en la Industria Alimentaria, aprobada por Resolución 295/2025-CS, constituyendo un trayecto formativo autónomo y homologable, conforme a los lineamientos de la Ley de Educación Superior N.º 24.521, en particular lo establecido en el artículo 39 bis respecto del reconocimiento de trayectos formativos parciales de posgrado;

Que la propuesta elevada cumple con las pautas establecidas en el Reglamento de Cursos y Carreras de Posgrado Res. 281/2021 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 del Curso Gestión de la Calidad, Inocuidad y Legislación 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.



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



**ANEXO**  
**CURSOS DE POSGRADO**

**A. DATOS GENERALES DE LA ACTIVIDAD**

**1. DENOMINACIÓN DE LA ACTIVIDAD**

Consignar el nombre del Curso de Posgrado.

Gestión de la Calidad, Inocuidad y Legislación en la Industria Alimentaria

**2. ÁREA RESPONSABLE**

Posgrado- Secretaría Académica

**3. DURACIÓN**

Consignar la duración en días, semanas o meses.

Duración 5 (cinco) semanas. Inicia en el mes de abril del año 2026

**4. CARGA HORARIA**

Consignar la carga horaria presencial y no presencial discriminada por horas teóricas, teórico-prácticas, prácticas.

Este curso corresponde a los contenidos integrados en los módulos 2, 3, 4, 5, 6 y 7 de la Diplomatura Profesional en Gestión de Calidad e Innovación en la Industria Alimentaria, aprobada por Res. 295/2025-CS. Los mismos representan el núcleo duro de la formación en materia de aseguramiento de calidad, inocuidad, legislación alimentaria nacional e internacional, control analítico y manejo de crisis en la industria alimentaria. Su agrupamiento permite garantizar el desarrollo de competencias técnicas esenciales y transferibles al campo profesional.

El curso tiene una carga total de 60 horas distribuidas de la siguiente manera: 30 horas de clases teóricas, 25 horas de prácticas y 5 horas de trabajo final de evaluación. Los módulos se habilitarán en un aula virtual en forma semanal 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. Cada módulo estará compuesto 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 obligatorio para acceder al siguiente. Los participantes tendrán la flexibilidad de avanzar a su propio ritmo, sin restricciones de tiempo o lugar, aunque deberán intervenir en los foros semanales al menos en dos oportunidades, de manera de fomentar la interacción entre los participantes.

En cuanto a la distribución horaria, no hay horarios preestablecidos, por lo que los participantes podrán elegir el momento para completar el cursado según su disponibilidad y preferencia personal. No obstante, se sugiere una dedicación semanal de 12 horas para un aprendizaje progresivo y satisfactorio.

La Ley de Educación Superior N° 24.521, especialmente en lo referido a la formación continua y los mecanismos de reconocimiento de trayectos formativos parciales (art. 39 bis), habilita que instancias de capacitación profesional de nivel posgrado sean homologables a diplomaturas, siempre que se respete el diseño curricular, se mantenga la carga horaria y se contemple la evaluación de resultados de aprendizaje.

**5. DESTINATARIOS Y CONDICIONES DE ADMISIÓN**

Requisitos formales (credenciales educativas), de acuerdo con la tipología que se enuncia en el Artículo 14 del Reglamento, o equivalentes (experiencia o conocimientos técnico-profesionales que puedan sustituir las credenciales requeridas), y especiales (conocimientos específicos) que deberán reunir los participantes y demás condicionalidades de la convocatoria.

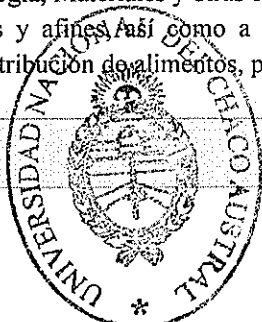
Estudiantes de doctorado de alimentos y farmacia. Estudiantes de carreras de posgrado. Docentes e investigadores. Graduados y alumnos avanzados (más 80 % de las asignaturas aprobadas) de carreras vinculadas al área de Alimentos, Química, Biotecnología, Materiales y otras carreras de grado afines.

Profesionales de industrias de alimentos y afines, así como a profesionales dedicados a la de actividades relacionadas con la gestión ambiental, distribución de alimentos, personal de áreas de inspección de organismos y calidad.

**6. CUPO**

Especificar cupo mínimo y máximo.

*[Handwritten signature]*



Mínimo: 10 - Máximo: sin límite.

## 7. CERTIFICACIÓN

Términos de la acreditación de asistencia y/o de aprobación según corresponda.

Certificado de Aprobación.

Para la acreditación de un trayecto formativo se tiene en cuenta:

La lectura y visualización de todos los contenidos.

La entrega y aprobación de todas las actividades y ejercicios que se consignen como obligatorios.

El alumno deberá finalizar la cursada dentro de la duración del trayecto sin excepción. Terminado el mismo, no podrá entregar ninguna actividad obligatoria adeudada.

La aprobación de la Evaluación Integradora Final, la cual puede ser un Trabajo Práctico o un Cuestionario Múltiple Choice. Dicha evaluación se realizará una semana después de finalizado el dictado del último módulo.

Se aprobará con un mínimo de 70 puntos, para lo cual se dispondrá de dos intentos.

Se emitirá Certificado de Aprobación a quienes cumplan con los requisitos mencionados, y Certificado de Asistencia a quienes no aprueben la evaluación final, pero cumplan con la participación semanal en foros.

Créditos otorgados para alumnos de otros doctorados 4 (cuatro).

## 8. PARTICIPANTES

Detalle de los docentes, panelistas, expositores, etc., las funciones que cumplirán dentro del equipo (director/a, coordinador/a, profesor/a dictante, etc.) y la síntesis curricular de los/as mismos/as. Adjuntar Curriculum Vitae.

Profesores:

- Dr. Ariel Michaluk.

- Dr. Franco Rivas

- Dra. Mara Cristina Romero

- Esp. Ing. Manuel Alvarez. Gerente de Miles del Chaco – Profesor Adjunto de Mecánica y elementos de máquinas – UNCAUS

Colaboradores:

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

## 9. ARANCEL

Monto que se estime prudente imponer y el presupuesto establecido, en caso de que corresponda.

Arancel:

- El curso será no arancelado para estudiantes de las Carreras de Doctorado de la UNCAUS incluidos en el Programa de Doctorado (RESOL. 2022-329-APN-SECPU#ME y RESOL-2024-1388-APN-SE#MCH.).
- No arancelado para estudiantes, investigadores, docentes y no docentes de UNCAUS.
- \$80.000 (ochenta mil) para cursantes de carreras de doctorado no incluidos en el Programa de Doctorado.
- U\$S 120 (dólares ciento veinte) para estudiantes, investigadores y docentes residentes en el exterior.

Entidad recaudadora: Universidad Nacional del Chaco Austral

Honorarios del equipo de trabajo

El pago de Honorarios docente corresponde al Programa de Doctorado (RESOL. 2022-329-APN-SECPU#ME y RESOL-2024-1388-APN-SE#MCH.).

Honorarios por profesor: \$300.000,00

Honorarios por colaborador: \$300.000,00

Además, los profesores y colaboradores recibirán el 25 % de lo recaudado por inscripción de alumnos, quedando el 75 % de lo recaudado en las inscripciones para la institución (UNCAUS).

## B. PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA DE LA ACTIVIDAD

### 1. FUNDAMENTACIÓN

Exposición sucinta de los fundamentos y lineamientos generales de la propuesta.



La propuesta académica permite aumentar la flexibilidad para los profesionales que desean certificar sus competencias de manera progresiva. Ampliar la cobertura institucional al facilitar trayectos de menor duración con valor de posgrado.

Facilitar la homologación automática de la diplomatura una vez cursados y aprobados todos los módulos de los cursos, conforme lo permita la normativa institucional y los marcos legales vigentes.

Este curso se apoya en principios normativos, sanitarios y de gestión de la calidad ampliamente reconocidos a nivel nacional e internacional:

1. Teoría del Control Total de Calidad (Ishikawa, 1985):

Propone que la calidad debe estar integrada en toda la organización, con enfoque preventivo y centrado en el cliente.

2. Sistema HACCP (Codex Alimentarius):

Modelo global de análisis de peligros y puntos críticos de control que sustenta las políticas de inocuidad alimentaria en la mayoría de los países.

3. BPM y POES (FAO/OMS):

Fundamentos técnicos y sanitarios que establecen condiciones mínimas para asegurar alimentos seguros.

4. Legislación Alimentaria Argentina y MERCOSUR:

Incluye el Código Alimentario Argentino (CAA), resoluciones de organismos como SENASA, INAL y ANMAT, con énfasis en rotulado, alérgenos y etiquetado frontal.

5. Teorías de Trazabilidad y Gestión de Crisis (EFSA, FDA):

Sistemas que permiten una acción rápida y eficiente ante productos no conformes o riesgos sanitarios.

6. Control Analítico y Validación de Métodos (AOAC, IRAM):

Uso de métodos físicos, químicos y microbiológicos bajo normativas reconocidas para garantizar la calidad.

## 2. OBJETIVOS

Enunciación de los objetivos de la iniciativa.

El objetivo general es proporcionar a los participantes una actualización en sistemas de calidad, inocuidad, legislación alimentaria, control analítico y gestión de crisis en la industria alimentaria, incluyendo estándares internacionales.

Los objetivos específicos son:

- Comprender el funcionamiento de los sistemas de gestión de calidad e inocuidad en la industria alimentaria.
- Conocer y aplicar las normativas legales vigentes del ámbito nacional e internacional.
- Evaluar parámetros microbiológicos, físicos y químicos en productos alimentarios.
- Diseñar procedimientos de trazabilidad, auditoría y gestión de crisis alimentaria.

## 3. CONTENIDOS

Indicar los contenidos mínimos que se desarrollarán durante la Actividad, según el criterio de organización adoptado, ej.: módulos, 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 la formación, que este punto se refiere a los contenidos seleccionados y organizados curricularmente, no a un listado minucioso de temas.

Ejes Temáticos Claves

Módulo 1 – Sistemas de Gestión de Calidad e Inocuidad:

Concepto y evolución de la calidad.

Manual de calidad, procedimientos, instructivos y auditorías.

Trazabilidad documental y evaluación de riesgos.

Auditorías internas y externas, preparación y ejecución.

Cultura de inocuidad: BPM, POES y principios de HACCP.

Módulo 2 – Inocuidad Alimentaria y Normativa Alimentaria, BPM, POES y HACCP

Código Alimentario Argentino (CAA), SENASA, ANMAT, INAL, MERCOSUR.

Normativa internacional básica (FDA, EFSA, Codex).

Sistema HACCP y cultura de inocuidad, BPM y POES.

Reporte de riesgos y manejo integral de plagas (MIP)

Habilitación de establecimientos, RNE, RNPA y registro de establecimientos y productos.



Etiquetado, alérgenos y ley de etiquetado frontal.  
Módulo 3 – Seguridad Alimentaria (Crisis y Recall).  
Manejo de Crisis y Retiro de Productos  
Política de desperdicios y trazabilidad.  
Plan de retiro y comunicación de crisis. Trazabilidad y recall.  
Política de desperdicios y mejora continua  
Mejora continua post-crisis. Comunicación en situaciones críticas.  
Módulo 4 – Bromatología y Control de Calidad en Alimentos  
Parámetros físicos, químicos y microbiológicos. Métodos de análisis y técnicas instrumentales. Calibración y validación de métodos analíticos.  
Bioseguridad y seguridad en el empleo de aditivos.  
Alimentos funcionales: prebióticos, probióticos, postbióticos y fermentados.  
Prevención de incidentes alimentarios.  
Liderazgo de equipos y cultura organizacional.  
Resolución de conflictos en entornos productivos.

#### 4. METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA

Estrategias de enseñanza que se priorizarán en el dictado de la actividad (ej.: taller, exposición, aula invertida, dinámicas grupales, trabajos prácticos de laboratorio, trabajos de campo, etc.)

Los módulos se habilitarán en un aula virtual en forma semanal 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. 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 obligatorio para acceder al siguiente. Los participantes tendrán la flexibilidad de avanzar a su propio ritmo, sin restricciones de tiempo o lugar, aunque deberán intervenir en los foros semanales al menos en dos oportunidades, de manera de fomentar la interacción entre los participantes. Cada módulo finalizará con la aprobación de una actividad, lo que habilitará el acceso al módulo siguiente. En cuanto a la distribución horaria, no hay horarios preestablecidos, por lo que los participantes podrán elegir el momento para completar el cursado según su disponibilidad y preferencia personal. No obstante, se sugiere una dedicación semanal de 12 horas para un aprendizaje progresivo y satisfactorio.

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. ACTIVIDADES

Diagrama de las actividades con indicación de la carga horaria estimada.

Cuestionario de autoevaluación:

- Tema: Conceptos clave sobre BPM, HACCP, POES y calidad.
- Corrección automática con retroalimentación.

Estudio de etiquetas:

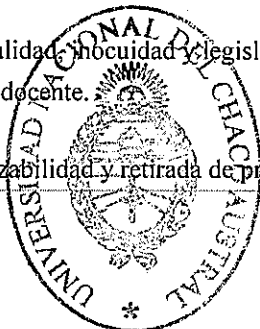
- Actividad práctica de análisis de rotulado nutricional real (imagen de producto).
- Evaluación de cumplimiento según el CAA y Ley de Etiquetado Frontal.

Mapa conceptual:

- Tema: Diferencias y relaciones entre calidad, inocuidad y legislación.
- Entrega individual y retroalimentación docente.

Simulación de auditoría y recall:

- Actividad grupal: diseño de plan de trazabilidad y retirada de producto contaminado.



► Aplicación de principios de trazabilidad y mejora continua (PDCA).

Actividad final

Cuestionario teórico de los módulos dictados

Simulación de una auditoría o crisis alimentaria + plan de acción. Actividad evaluativa obligatoria para homologar los contenidos a la Diplomatura Profesional en Gestión de Calidad e Innovación en la Industria Alimentaria

6. INSTANCIAS DE EVALUACIÓN DURANTE LA ACTIVIDAD

Detallar en qué consistirá la evaluación de los aprendizajes, cantidad y frecuencia de las evaluaciones, si se prevén instancias de recuperación y requisitos de aprobación de la actividad.

Propuesta de evaluación será tipo *multiple choice*. Se incluirán tanto aspectos teóricos como prácticos.

Simulación de una auditoría o crisis alimentaria + plan de acción. Actividad evaluativa obligatoria para homologar los contenidos a la Diplomatura Profesional en Gestión de Calidad e Innovación en la Industria Alimentaria

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.

Se prevé el dictado de este curso en cinco (cinco) semanas consecutivas iniciando en el mes abril del año 2026. Dada la modalidad asincrónica, no existen horarios preestablecidos, aunque se sugiere una dedicación semanal de doce horas para un aprendizaje satisfactorio y progresivo. Se brindará una semana de repaso a los alumnos antes de habilitar la evaluación final.

8. MODALIDAD

Carácter presencial o a distancia.

Modalidad totalmente asincrónica.

9. BIBLIOGRAFÍA

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: Reverté. 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.

10. REQUERIMIENTOS

Descripción de los recursos físicos, materiales y económicos necesarios para su realización, conforme el número de asistentes estimado.

Aula para clases virtuales en MOODLE.



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