



Universidad Católica de Cuyo – Sede San Luis
Facultad de Ciencias Veterinarias

DENOMINACIÓN: Diplomatura en calidad e inocuidad de los alimentos.

JUSTIFICACIÓN:

La Diplomatura en Calidad e Inocuidad de los Alimentos responde a una necesidad fundamental en la actualidad de asegurar la protección del consumidor, el cumplimiento de normativas internacionales, la competitividad empresarial y la salud pública. Este tipo de formación proporciona las herramientas necesarias para enfrentar los retos del sector alimentario, formando profesionales que contribuyan al desarrollo de un entorno alimentario más seguro, innovador y eficiente.

Incluimos en el curso las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), ya que constituyen un conjunto de principios básicos y procedimientos operacionales, los cuales tienen como objetivo, garantizar que los productos sean fabricados en condiciones sanitarias adecuadas, minimizando los riesgos inherentes a la producción y distribución, logrando de este modo productos aptos para el consumo humano. Se fundamentan en la higiene y la forma de manipulación.

Las BPM constituyen una necesidad para la industria de Alimentos, en el escenario mundial actual. Los consumidores exigen mayor calidad en los productos que adquieren, siendo la inocuidad de éstos una característica primordial. Además de ser obligatorias, algunas prácticas llevan a importantes mejoras y no requieren mayor inversión de capital, sobre todo cuando hablamos del orden, la higiene y la capacitación del personal.

Se desarrolla también el sistema HACCP, que busca garantizar un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos basado en el control de puntos críticos y, además, contribuye a un uso más eficaz de los recursos y una respuesta más oportuna con la implantación de medidas de seguridad alimentaria:

- Ofrece confianza a los consumidores sobre la higiene de los alimentos.
- Determina los peligros que pueden tener la inocuidad de los productos.
- Aumenta la competitividad entre organizaciones de la industria de la alimentación.
- Introduce el uso de nuevos productos y tecnologías.
- Promueve el cumplimiento de los requisitos.

La gestión de calidad es una estructura operacional de trabajo para guiar las acciones de los recursos humanos, la maquinaria y la información de la organización de manera coordinada para asegurar la higiene, la satisfacción del cliente y los bajos costos. La misión siempre estará enfocada hacia la



Universidad Católica de Cuyo – Sede San Luis
Facultad de Ciencias Veterinarias

mejora continua de la calidad.

La Facultad de Ciencias Veterinarias de la UCCuyo, comprometida con la sociedad, su salud y bienestar; busca brindar la formación que los médicos veterinarios poseen, a la prevención, control y erradicación de las enfermedades transmisibles por los alimentos (ETA), en bromatología, y sistemas de inocuidad y de aseguramiento de la calidad de alimentos.

Esta diplomatura ya se dictó en el ciclo lectivo 2024 con mucho éxito y buen recibimiento por parte de los sectores involucrados. Y se han recibido consultas sobre el dictado de la misma para este año. Debido al creciente interés en mejorar las condiciones higiénico-sanitarias del ámbito alimentario.

PROPÓSITO:

Brindar a los participantes los conocimientos, habilidades y herramientas necesarias para garantizar la seguridad, la calidad y la inocuidad en todas las etapas de la cadena alimentaria. Buscamos formar profesionales capacitados para implementar buenas prácticas, gestionar riesgos, cumplir con normativas nacionales e internacionales, y promover una cultura de seguridad alimentaria que proteja la salud de los consumidores y contribuya al desarrollo sostenible del sector alimentario.

OBJETIVOS

Objetivo general:

Que el participante sea capaz de implementar, gestionar y mantener sistemas de control de calidad e inocuidad alimentaria, garantizando la seguridad de los productos alimenticios y cumpliendo con las normativas vigentes, con el fin de promover la protección del consumidor y la competitividad en el sector alimentario.

Objetivos específicos:

Que el alumnos logre:

- Comprender los conceptos fundamentales de la calidad e inocuidad alimentaria para aplicar criterios de evaluación y control en diferentes etapas de la cadena alimentaria.
- Identificar y analizar los factores que afectan la inocuidad y calidad de los alimentos, incluyendo microorganismos, contaminantes físicos y químicos, y prácticas higiénicas.
- Conocer las normativas y estándares internacionales, nacionales y regionales relacionados con la seguridad alimentaria, y su aplicación en la gestión de la calidad.
- Desarrollar habilidades para implementar y auditar sistemas de gestión de la calidad e inocuidad alimentaria, como HACCP, ISO 22000
- Tomar decisiones en situaciones de riesgo alimentario, asegurando respuestas rápidas y eficaces.



Universidad Católica de Cuyo – Sede San Luis
Facultad de Ciencias Veterinarias

ESTRUCTURA DE CONTENIDOS:

Módulo	Denominación	Contenidos mínimos	Carga horaria
Módulo 1	BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDARES DE SANITIZACIÓN	1. Introducción a las Buenas prácticas en la Manufactura de Alimentos (BPM). 2. Principios generales de higiene de los alimentos. 3. Implementación de los principios generales de higiene de los alimentos. 4. Implementación y mantenimiento de las buenas prácticas de manufactura. 5. Control en las operaciones. 6. Instalaciones, mantenimiento y saneamiento. 7. Control de plagas, limpieza y sanitización. 8. Higiene del personal. 9. Enfermedades transmitidas por alimentos (ETA). 10. Taller: Diseño del Manual de BPM. 11. Conclusiones.	30 horas
Módulo 2	ANÁLISIS Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS	1. Introducción al HACCP 2. Contexto y planificación HACCP 3. Programas de prerequisites 4. Etapas preliminares del HACCP 5. Identificación de peligros 6. Principios HACCP 7. Implementación del plan HACCP 8. Regulaciones aplicables 9. Taller: Diseño de un HACCP	30 horas
Módulo 3	GESTIÓN DE CALIDAD Y MEJORA CONTINUA	1. Introducción a la Gestión de la Calidad 2. Calidad en la Organización 3. Introducción a los sistemas de	30 horas



Universidad Católica de Cuyo – Sede San Luis
Facultad de Ciencias Veterinarias

		Gestión de la Calidad 4. Mejora Continua	
Trabajo final			10 horas
CARGA HORARIA TOTAL			100 hs

MODALIDAD: A distancia.

METODOLOGÍA DE ENSEÑANZA: Se desarrollarán clases sincrónicas y se utilizará la plataforma moodle para la realización de actividades de aprendizaje y evaluación asincrónica. Estas actividades consisten en la elaboración por etapas de manuales o sistemas de auditoría para empresas reales o ficticias, mediante la aplicación práctica de los contenidos desarrollados.

Para facilitar el material de lectura y estudio se usará también la plataforma moodle.

SISTEMA DE EVALUACIÓN: Durante el dictado del curso, se evaluará por medio de la asistencia, la participación y la realización de actividades. La aprobación final de la diplomatura se hará por medio de la presentación de un trabajo final. El mismo consiste en la integración de las distintas etapas de manuales o sistemas de auditoría para empresas reales o ficticias, que se fueron desarrollando en los cursos, en un trabajo global.

DURACIÓN Y CARGA HORARIA:

Duración: 3 meses y medio

Carga horaria total: 100 horas

- Módulo 1: 30 hs
- Módulo 2: 30 hs
- Módulo 3: 30 hs
- Trabajo final integrador: 10 hs

FECHA DE INICIO Y CRONOGRAMA:

Módulos	Despliegue	Fecha
Módulo 1	2 clases sincrónicas 2 clases asincrónicas	Julio



Universidad Católica de Cuyo – Sede San Luis
Facultad de Ciencias Veterinarias

Módulo 2	2 clases sincrónicas 2 clases asincrónicas	Agosto
Módulo 3	2 clases sincrónicas 2 clases asincrónicas	Septiembre
Trabajo final integrador		Octubre

RESPONSABLE: Secretaría Académica

COORDINACIÓN ACADÉMICA: MV. Mariana Bruzzone

PLANTEL DOCENTE:

Docentes: M.V. Mariana Bruzzone, Dra. Valeria Becerra, Esp. Paula Frigerio.

DESTINATARIOS: Profesionales del área alimenticia, técnicos y personal en general de las industrias, emprendedores, comercios, establecimientos alimenticios. Alumnos de carreras afines.

CERTIFICACIÓN:

- Para quienes hacen los tres módulos: **“Diplomatura en calidad e inocuidad de los alimentos”**
- Para quienes hacen un módulo (correspondiente al módulo que haga):
 - **“Curso en Buenas prácticas de manufactura y procedimientos operativos estándares de sanitización”**
 - **“Curso en Análisis y control de puntos críticos”**
 - **“Curso en Gestión de calidad y mejora continua”**

*Emite la certificación la Facultad de Cs. Veterinarias - UCCuyo y CEPID

BIBLIOGRAFÍA:

Cuatrecasas, L. (2005). *Gestión de la calidad: Conceptos, enfoques y sistemas aplicados a la empresa*. Ediciones Deusto.

Evans, J. R., & Lindsay, W. M. (2005). *Administración y control de la calidad* (6ª ed.). Thomson Learning.



Universidad Católica de Cuyo – Sede San Luis
Facultad de Ciencias Veterinarias

FAO/OMS. (2020). *Principios del sistema de análisis de peligros y de puntos críticos de control (HACCP) y directrices para su aplicación* (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2020). Codex Alimentarius. <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius>

Forsythe, S. J. (2010). *Microbiología de los alimentos*. Editorial Acribia.

ISO. (2018). *Norma ISO 22000:2018. Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos – Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria*. Organización Internacional de Normalización.

Juran, J. M., & Godfrey, A. B. (2001). *Juran: Manual de calidad*. McGraw-Hill.

Mortimore, S., & Wallace, C. (2013). *Gestión de la inocuidad de los alimentos: Análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP)* (2ª ed.). Editorial Acribia.

SENASA. (s.f.). *Guía para la implementación del sistema HACCP en establecimientos alimentarios*. Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria. <https://www.argentina.gob.ar/senasa>

Velásquez, M., & Pinzón, R. (2014). *HACCP: Un enfoque práctico*. Ediciones Ecoe.

Vivas, A. (2015). *Buenas prácticas de manufactura (BPM) en la industria alimentaria*. Editorial Trillas.