
DIPLOMATURA UNIVERSITARIA EN FORMACIÓN CONTINUA EN EL ROL DE AGENTE DE CONTROL DE LA CALIDAD ALIMENTARIA

A. DENOMINACIÓN: Diplomatura universitaria en formación continua en el rol de agente de control de la calidad alimentaria

B. DESTINATARIOS

Personal municipal que desempeña actividades de inspección en el área encargada de la inspección de la calidad sanitaria de algún municipio, comuna u organismo público.

Personas interesadas en ingresar a las dependencias de control en ambiente o bromatología.

Personas egresadas de escuelas técnicas con especialidad en alimentos, industrial, química, o afín.

C. REQUISITOS DE INGRESO

Presentar certificación de finalización del Ciclo Básico de Nivel Medio y ser mayor de 18 años.

Desempeñarse en el área encargada de la inspección de la calidad sanitaria de un municipio o comuna o estar en proceso de ingreso a la misma. (no excluyente)

D. OBJETIVOS

- Comprender el rol clave de los agentes de control bromatológico en la salud pública y el bienestar comunitario y su función de respaldo a profesionales bromatológicos.
- Analizar riesgos y contaminantes inherentes a las matrices alimentarias, así como la legislación aplicable a su rotulación y gestión de residuos.
- Evaluar sistemas de inocuidad, medidas de prevención para la seguridad alimentaria.
- Gestionar los procedimientos correspondientes al cumplimiento de normativas derivadas de la fiscalización y control de la cadena alimentaria.

E. JUSTIFICACIÓN

A lo largo del tiempo, la tarea de inspección en materia de bromatología y ambiente ha enfrentado desafíos significativos. De acuerdo a los relevamientos llevados a cabo por la Red de Bromatólogos Municipales de la Provincia de Córdoba en muchos municipios, se observa una gestión de recursos humanos asignados a esta tarea que presenta desafíos, debido a la unificación de áreas de control y a la asignación de personal que, a menudo, no cuenta con la formación específica requerida para funciones de alta idoneidad. Esta situación ha llevado a que personal de inspección general desarrolle tareas que demandan conocimientos técnicos especializados, lo cual resalta la necesidad de una capacitación continua y formal para optimizar la protección de la salud pública.

En este contexto, queda evidenciada la necesidad de una formación especializada; ante esta problemática, surge la posibilidad de crear, junto al Campus Norte de la Universidad Nacional de Córdoba, un trayecto formativo de valor. Esta iniciativa busca profesionalizar y dotar de herramientas a quienes día a día fiscalizan los comercios en las comunidades.

El objetivo de esta capacitación es formar a jóvenes y adultos en el análisis, control y gestión higiénico-sanitaria de los alimentos y el medio ambiente. La propuesta profundiza en la interpretación de normativas complejas, como el Código Alimentario Argentino (CAA) y las directrices del Codex Alimentarius, así como en la identificación de riesgos y la aplicación de procedimientos específicos. Esto es crucial, ya que el rol del inspector municipal es clave para garantizar la seguridad alimentaria y la protección ambiental, funciones que deben desempeñarse con eficiencia y ética.

La propuesta formativa ofrece un recorrido integral para profesionalizar la inspección en bromatología y ambiente, abordando el desarrollo de competencias en sus tres dimensiones: cognitiva, procedimental y actitudinal. Se abordarán las herramientas para la gestión de la calidad de los alimentos, poniendo énfasis en la labor del inspector como agente de salud pública y la responsabilidad social que implica su rol.

A lo largo del trayecto, se profundizará en la identificación de riesgos que conllevan las malas condiciones de los establecimientos o los alimentos que se ponen a la venta del público, las matrices alimentarias y la gestión de residuos, así como en los métodos de conservación, la cadena de frío y las técnicas de laboratorio. En este programa también se prevé capacitar a los inspectores en la aplicación de normativas complejas y sistemas de calidad como las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).

La formación culmina con el estudio de procedimientos bromatológicos y su respaldo legal, incluyendo la correcta elaboración de actas, la fiscalización de transportes, y los requisitos para la habilitación de establecimientos.

El propósito final es capacitar a los participantes para que se conviertan en un rol de apoyo clave para directores técnicos y profesionales bromatológicos. De este modo, estarán preparados para asistir en trabajos y prácticas de inspección y fiscalización, fortaleciendo la capacidad técnica y operativa de su rol para proteger la salud de la población y asegurar prácticas comerciales justas.

F. PERTINENCIA RESPECTO DE SU DICTADO EN CAMPUS NORTE

Esta propuesta se erige como un aporte sustancial al desarrollo socioproductivo de la región, alineándose con los objetivos fundamentales del Campus Norte de la Universidad Nacional de Córdoba.

Este trayecto formativo se posiciona como una respuesta innovadora, ya que surge directamente de un relevamiento de necesidades realizado por la Red de Bromatólogos Municipales de la Provincia de Córdoba. Su enfoque es integral, al combinar conocimientos técnicos con un énfasis en la ética profesional y la responsabilidad social, brindando a los participantes una perspectiva actualizada para abordar los desafíos de su rol.

Al no estar limitado a un único perfil de destinatarios, con este programa se capacitará a jóvenes y adultos con la intención de aportar conocimientos que se repliquen en estrategias de mejora, transformación y desarrollo beneficiosos a los habitantes de cada región, fomentando la resolución de problemas y la construcción de entornos laborales saludables que contribuyen a la protección de la salud pública.

G. COMPETENCIAS DEL ROL DE AGENTE DE CONTROL DE CALIDAD ALIMENTARIA

La puesta en marcha de este diseño curricular tiende a desarrollar las siguientes competencias inherentes a la formación de las y los agentes de control de la calidad alimentaria:

Competencias pedagógicas: comunicar con efectividad los principios de la seguridad alimentaria, los riesgos asociados y las normativas vigentes, actuando como un orientador para fomentar el cumplimiento voluntario y la mejora continua de la calidad.

Competencia administrativa: documentar y gestionar, de acuerdo al marco legal, los procedimientos de fiscalización asegurando la trazabilidad y validez de cada intervención.

Competencias comunitarias y normativas: aplicar y evaluar de manera integral el marco normativo bromatológico, actuando con ética y responsabilidad para salvaguardar la salud pública y el bienestar comunitario a lo largo de toda la cadena alimentaria.

H. ESTRUCTURA CURRICULAR (módulos, unidades, carga horaria por módulos o por unidad, metodología)

La diplomatura se organiza en cinco módulos, donde cada uno integra los conocimientos teóricos, las herramientas prácticas y el marco regulatorio del trabajo de los agentes de control alimentario.

Los contenidos de cada módulo están secuenciados por unidad, priorizando la representatividad y significatividad práctica de los temas. La lógica del ordenamiento temático se

sostiene sobre la idea de un andamiaje didáctico que progresa desde lo macro hacia lo micro, garantizando una comprensión integral y jerárquica de los contenidos.

Este modo de organizar los saberes permitirá que los participantes construyan sus aprendizajes de forma ordenada y articulada, partiendo de una visión general hacia conceptos técnicos más profundos. Esto propiciará que se apropien de los contenidos de cada etapa y, sobre ellos, sustenten la siguiente.

En cada módulo se dispondrán encuentros sincrónicos a cargo de docentes especialistas y con experiencia en el ámbito; en dichos encuentros se pondrán en juego metodologías de enseñanza activas tales como: aprendizaje basado en proyectos (ABP) a fin de simular situaciones reales de inspección; aprendizaje colaborativo para fomentar el trabajo en equipo y el intercambio dialógico; y actividades de aprendizaje basado en problemas (ABP), que ofrecerán a los participantes la oportunidad de resolver casos concretos en los que deberán aplicar y transferir los contenidos. La combinación de estas metodologías con herramientas tecnológicas crea un entorno de aprendizaje dinámico y horizontal, en el que el docente actúa como un facilitador del desarrollo de la capacidad de análisis y reflexión crítica para resolver problemas complejos de manera efectiva.

En la plataforma Moodle se alojará el aula virtual del trayecto sirviendo como un espacio de soporte para el aprendizaje, donde los cursantes podrán acceder a:

- Material de estudio para abordaje asincrónico: recursos audiovisuales, guías, material teórico propio y bibliografía básica complementaria.
- Foro de intercambio: un espacio para interactuar con docentes y otros cursantes por consultas y resolución de casos en clave colaborativa.
- Foro de avisos: canal de comunicación para mantenerse al tanto de las novedades del programa.
- Actividades evaluativas: para valorar el progreso en cada unidad.

Distribución de la carga horaria por módulo:

Módulo 1: Herramientas para la Gestión Integral en Control Bromatológico y Ambiental

Horas de interacción pedagógica docente/estudiante: 20

Horas de trabajo autónomo: 26

Horas totales: 46

Módulo 2: Herramientas para el control de los alimentos: matrices alimentarias

Horas de interacción pedagógica docente/estudiante: 15

Horas de trabajo autónomo: 24

Horas totales: 39

Módulo 3: Control y gestión de la calidad. Seguridad e inocuidad alimentaria

Horas de interacción pedagógica docente/estudiante: 13

Horas de trabajo autónomo: 25

Horas totales: 38

Módulo 4: Métodos analíticos de control de los alimentos

Horas de interacción pedagógica docente/estudiante: 12.5

Horas de trabajo autónomo: 26

Horas totales: 38.5

Módulo 5: Procedimientos bromatológicos y su respaldo legal

Horas de interacción pedagógica docente/estudiante: 15

Horas de trabajo autónomo: 31

Horas totales: 46

Carga horaria teórica (trabajo autónomo) total: 132 h.

Carga horaria práctica (interacción pedagógica docente/estudiante) total: 75.5 h.

Carga horaria total: 207.5 h.

Créditos académicos (CRE): 7.84

I. Contenidos mínimos de cada módulo:

Módulo 1: Herramientas para la Gestión Integral en Control Bromatológico y Ambiental

Unidad 1: La labor del Inspector Municipal como agente de salud pública. Realidad actual y cultural en la elaboración de los alimentos.

Unidad 2: Procesos productivos y tecnología de alimentos.

Unidad 3: Ética profesional. Introducción a la Bioética.

Unidad 4: Legislación. Productos regionales.

Unidad 5: Relación precio-calidad.

Unidad 6: Política de alimentos y su consumo.

Módulo 2: Herramientas para el control de los alimentos: matrices alimentarias

Unidad 1: Los alimentos. Matrices alimentarias.

Unidad 2: Alimentos perecederos y no perecederos.

Unidad 3: Peligro y riesgo (materias primas y productos de alto, medio y bajo riesgo).

Unidad 4: Alcance: documentación, registros y rotulación legal obligatoria.

Unidad 5: Gestión de los residuos.

Módulo 3: Control y gestión de la calidad. Seguridad e inocuidad alimentaria

Unidad 1: Microorganismos patógenos y enfermedades transmitidas por los alimentos (ETAs)

Unidad 2: Origen de las mismas enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs) y actuaciones sanitarias, ejemplos de campo reales.

Unidad 3: Prevención. Manipulación segura de los alimentos (higiene y ordenamiento)

Unidad 4: Gestión de la calidad: Buenas prácticas de manufactura (BPM). Buenas prácticas agrícolas (BPA). Buenas prácticas de laboratorio (BPL). Procesos operativos de saneamiento (POES). Manejo integrado de plagas (MIP). Análisis de peligros y puntos críticos de control (Hazard analysis and critical control points- HACCP)

Módulo 4: Métodos analíticos de control de los alimentos

Unidad 1: Métodos físicos y métodos químicos de conservación de los alimentos.

Unidad 2: Envases. Tipos de envases y sus materiales.

Unidad 3: Cadena de frío. Temperaturas recomendables. Equipos de frío.

Unidad 4: Laboratorio de Alimentos. Equipos y técnicas de control.

Módulo 5: Procedimientos bromatológicos y su respaldo legal

Unidad 1: Procedimientos bromatológicos y labrado de actas.

Unidad 2: Transportes de sustancias alimenticias.

Unidad 3: Condiciones generales de establecimientos alimenticios. Habilitaciones de comercios, pymes y grandes industrias.

Unidad 4: Planificación, capacitación y control de eventos y festivales.

Unidad 5: Direcciones técnicas. Implementación de habilitaciones y normas de inocuidad.

J. Modalidad de Cursado

La modalidad de dictado de esta propuesta es presencial mediada por la tecnología; el cursado está diseñado siguiendo una secuencia de clases presenciales en espacio aúlico remoto y actividades de trabajo autónomo individual y grupal en pos de fomentar el trabajo colaborativo.

Los encuentros sincrónicos serán programados con antelación al inicio de cada módulo y tendrán lugar a través de la plataforma Zoom de Campus Norte. El cronograma de encuentros se compartirá en el Aula Virtual con los enlaces correspondientes para las clases y las grabaciones de los encuentros se alojarán en el aula virtual 72 h después de sucedido.

K. Cronograma de dictado

Módulos	Cantidad de encuentros sincrónicos	Semanas	Contenido	Carga Horaria
1	7	7	Herramientas para la Gestión Integral en Control Bromatológico y Ambiental	46
2	6	6	Herramientas para el control de los alimentos: matrices alimentarias	39
3	5	5	Control y gestión de la calidad. Seguridad e inocuidad alimentaria	38
4	5	5	Métodos analíticos de control de los alimentos	38.5
5	6	6	Procedimientos bromatológicos y su respaldo legal	46
			Carga Horaria Total:	207.5
			Total de Créditos Académicos	8.3

L. Nómina de equipo directivo y de docentes y CV nominal de cada uno

Director:

Nombre y apellido: Edgar Adrián Zapata

DNI: 29253780

Correo electrónico: zapataedgaradrian2@gmail.com

Teléfono de contacto: 3525-520827

Coordinador Técnico Académico:

Nombre y apellido: Angel Eduardo Angulo

DNI: 23199950

correo electrónico: eduardoangulo@unc.edu.ar

Teléfono de contacto: 3525-518343

Nombre/s	Apellido /s	DNI	Email	CV	Teléfono	Cargo en UNC
Ángel Eduardo	Angulo	23199950	eduardoangulo@unc.edu.ar	enlace a CV	3525-518343	Prof. A-A Cát. Ecotoxicología FCA
Edgar Adrian	Zapata	29253780	zapataedgaradrian2@gmail.com	enlace a CV	3525-520827	
Silvana Paola	Giacinti	20817877	silgiacinti@gmail.com	enlace a CV	3525-539035	
Martin	Caggia	23543295	boticaggia@gmail.com	enlace a CV	3571-520484	
Fernanda	Raspo	37491147	fernanda.raspo@mi.unc.edu.ar	enlace a CV	3564632159	
Marcela	Ongini	24279119	ongini_m@hotmail.com	enlace a CV	3472521539	
Lucas	Duarte	29443828	Lucasduarte12@hotmail.com	enlace a CV	3546408515	

M. Modalidades de evaluación (parcial y final)

La diplomatura se rige por un enfoque de evaluación formativa, por lo que se prevén dos tipos de instancias evaluativas durante la cursada de cada módulo:

- Evaluaciones de proceso: Como parte del seguimiento, al finalizar cada unidad se implementarán actividades que permitirán diagnosticar el nivel de comprensión y relevar dudas. Esta estrategia busca consolidar los aprendizajes y asegurar que los participantes puedan avanzar sin dificultades en los temas siguientes.
- Evaluación final integradora: al finalizar cada módulo, se pondrá a disposición de los cursantes una actividad que promueva el análisis, el pensamiento crítico y la aplicación de los conocimientos adquiridos. El caso, una vez resuelto, deberá ser entregado a través de la plataforma Moodle al finalizar el dictado del módulo.

Se dispondrá de una instancia de evaluación recuperatoria para quienes no alcancen los objetivos trazados en alguna de las evaluaciones.

N. Requisitos de aprobación

Para la aprobación del trayecto completo de la diplomatura el cursante deberá haber cumplido con el 80 % de asistencia de los encuentros sincrónicos; aprobar las evaluaciones finales de cada módulo o su respectivo recuperatorio. Los indicadores de aprobación serán cualitativos: aprobado /reprobado, correspondiendo "Aprobado" al 70% del logro de las actividades planteadas en cada evaluación parcial y de la evaluación final.

O. Bibliografía:

Módulo 1:

Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica. (2003). *Guía de inspección: Procedimiento de inspección, toma de muestra y protocolo de análisis para el control de Escherichia coli productor de toxina Shiga en locales de expendio de comidas preparadas*. https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/anmat_inal_guia_de_inspeccion.pdf

Argentina. (1969). Ley N° 18.284: Código Alimentario Argentino. <https://www.argentina.gob.ar/anmat/codigoalimentario>

Argentina. (2002). Ley N° 25.675: Ley General del Ambiente. <https://www.argentina.gob.ar/normativa/nacional/ley-25675-79980/texto>

Instituto Nacional de Alimentos, Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica. Programa Federal de Control de Alimentos. (2017). *Directrices para la realización de auditorías de Buenas Prácticas de Manufactura a establecimientos de alimentos elaborados/industrializados*.

https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/2019/02/anmat-directrices_realizacion_de_auditorias_02_dg.pdf

Organización Mundial de la Salud. (2007). *Manual sobre las cinco claves para la inocuidad de los alimentos*. https://iris.who.int/bitstream/handle/10665/43634/9789243594637_spa.pdf

Presidencia de la Nación, Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca. (s.f.). *Sistemas de Gestión de Calidad en el Sector Agroalimentario BPM-POES-MIP-HACCP*. Dirección de Agroalimentos, Subsecretaría de Agregado de Valor y Nuevas Tecnologías. http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/publicaciones/calidad/BPM/Gestion_Calidad_Agroalimentario_2013.pdf

Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca. (s.f.). *Boletín de difusión: Manejo integrado de plagas en el sector agroalimentario*. Programa Calidad de los Alimentos Argentinos, Dirección Nacional de Alimentación. https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/manejo_plagas.pdf

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA), Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), Secretaría de Agroindustria, Ministerio de Producción y Trabajo. Presidencia de la Nación. (s.f.). *Manual de buenas prácticas agrícolas*. https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/manual_bpa_obligatorias.pdf

Módulo 2:

Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT). (2024). *Código Alimentario Argentino (actualizado al 2024)*. <https://www.argentina.gob.ar/anmat/codigoalimentario>

Instituto Puleva de Nutrición (2025). *Matriz alimentaria*. <https://blog.institutopulevanutricion.es/2025/03/25/matriz-alimentaria/>

Miller, G. D., Ragalie-Carr, J., & Torres-Gonzalez, M. (2023). Perspective: Seeing the Forest Through the Trees: The Importance of Food Matrix in Diet Quality and Human Health. *Advances in Nutrition*, 14(3), 363–365. <https://doi.org/10.1016/j.advnut.2023.03.005>

Organización Panamericana de la Salud. (2007). *Alimentos y nutrición: La salud en las Américas (Volumen 2)*. https://iris.paho.org/bitstream/handle/10665.2/7698/9789275318645_esp.pdf

Piaggio, M. C., Avilés, M. V., Chichizola, M. G., Steven, M. C., Universidad Nacional de Entre Ríos. Facultad de Bromatología. (2022). *Tecnicatura en Control Bromatológico: módulo 3* (3.ª ed., Plan 2007) [Libro digital, PDF]. Universidad Nacional de Entre Ríos. <https://www.fcg.uner.edu.ar/files/Tecnicatura-Control-Bromatologico-Modulo3-2022.pdf>

Ropero, Sandra (2020) *Qué es la gestión de residuos.* (s.f.). Ecología Verde.
<https://www.ecologiaverde.com/que-es-la-gestion-de-residuos-2787.html>

Módulo 3:

Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT). (2024). *Código Alimentario Argentino*: <https://www.argentina.gob.ar/anmat/codigoalimentario>

ANMAT - Red Nacional de Protección de Alimentos. Enfermedades transmitidas por alimentos. (2024) Ficha técnica no 6: Shigelosis. Disponible en: https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/anmat_ficha_tecnica_shigelosis.pdf

ANMAT - Red Nacional de Protección de Alimentos. Enfermedades transmitidas por alimentos. (2024) Ficha técnica no 8: Síndrome Urémico Hemolítico. Disponible en: https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/anmat_ficha_tecnica_sindrome_uremico_hemo.pdf

ANMAT - Red Nacional de Protección de Alimentos. Enfermedades transmitidas por alimentos. (2024) Ficha técnica no 9: Salmonelosis. Disponible en: https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/salmonelosis_final_2023.pdf

CHICHIZOLA, M. G., et al. (2022) *Tecnicatura en Control Bromatológico: Módulo 5 A (3a ed.)*. Universidad Nacional de Entre Ríos (UNER).

Departamento de Salud Ambiental, Dirección Nacional de Determinantes de la Salud e Investigación, Ministerio de Salud de la Nación. (2016). *Guía de prevención, diagnóstico, tratamiento y vigilancia epidemiológica del botulismo alimentario*. <https://toxicologia.org.ar/wp-content/uploads/2016/05/botulismo-alimentario.pdf>

Ministerio de Agroindustria de la Nación. "Sistemas de Gestión de Calidad en el Sector Agroalimentario BPM - POES - MIP - HACCP": https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/contenido/publicaciones/calidad/BPM/Gestion_Calidad_Agroalimentario_2016.pdf

Módulo 4:

Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT). (2024). *Código Alimentario Argentino* (actualizado al 2024). <https://www.argentina.gob.ar/anmat/codigoalimentario>

CONAL (Comisión Nacional de Alimentos), Fichas técnicas para las categorías de alimentos del Artículo 154 Quater: Establecimientos que elaboran y/o comercializan alimentos a partir de la actividad agroalimentaria familiar Edición Completa. 2022

https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/anmat_fichas_articulo_154_quater_edicion_completa.pdf

CHICHIZOLA, M. G., et al. (2022). *Tecnicatura en Control Bromatológico: Módulo 5 A (3a ed.)*. Universidad Nacional de Entre Ríos.

Instituto Puleva de Nutrición (IPN), Libro digital, PDF: <https://blog.institutopulevanutricion.es/2025/03/25/matriz-alimentaria/>

INTA (Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria) (2018) Manual de conservas: Recetas caseras para elaborar. Agencia de Extensión Rural Juan José Castelli, Ministerio de Agroindustria, Presidencia de la Nación.

Gobierno de la Provincia de Córdoba, Ministerio de Bioagroindustria. (2025). *Buenas Prácticas Agropecuarias BPA*. https://bpa.cba.gov.ar/Views/WebForms_Bpa/Docs/BPAS_2025/MANUAL%20BPAS%202025.pdf

Secretaría de Ambiente y Desarrollo Sustentable de la Nación. (2007). *Manual nacional para inspectores ambientales*. https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/manual_para_inspectores.pdf

Módulo 5:

Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT). (2024). *Código Alimentario Argentino* (actualizado al 2024). <https://www.argentina.gob.ar/anmat/codigoalimentario>

CHICHIZOLA, M. G., et al. (2022). *Tecnicatura en Control Bromatológico: Módulo 5 A (3a ed.)*. Universidad Nacional de Entre Ríos.

Instituto Puleva de Nutrición (IPN) (2025) Libro digital, PDF: <https://blog.institutopulevanutricion.es/2025/03/25/matriz-alimentaria/>

o. Modelo de certificado a otorgar

(frente)

El Campus Norte de la Universidad Nacional de Córdoba

Certifica que (APELLIDO Y NOMBRE COMPLETO)

DNI xxxxxxxxxxx

ha aprobado la

**Diplomatura Universitaria de Formación continua en el rol de agente de control de la calidad
alimentaria**

aprobada por Resolución ...XXXX., con una carga horaria de 207 horas y 30 minutos, equivalente a

8.3 créditos académicos.

“La presente Diplomatura no constituye una carrera universitaria y por lo tanto no otorga título habilitante para el ejercicio profesional”

(dorso)

Por tal motivo se certifica el logro de los objetivos de aprendizaje que favorecen el desarrollo de la/s siguiente/s competencia/s:

Competencias pedagógicas: comunicar con efectividad los principios de la seguridad alimentaria, los riesgos asociados y las normativas vigentes, actuando como un orientador para fomentar el cumplimiento voluntario y la mejora continua de la calidad.

Competencia administrativa: documentar y gestionar, de acuerdo al marco legal, los procedimientos de fiscalización asegurando la trazabilidad y validez de cada intervención.

Competencias comunitarias y normativas: aplicar y evaluar de manera integral el marco normativo bromatológico, actuando con ética y responsabilidad para salvaguardar la salud pública y el bienestar comunitario a lo largo de toda la cadena alimentaria.

Córdoba, ... de de 2025

Firma Directora Académica

Firma Prorrector



Universidad Nacional de Córdoba
2025

**Hoja Adicional de Firmas
Informe Gráfico**

Número:

Referencia: Proyecto Diplomatura universitaria de formación continua en el rol de Agente de Control de la Calidad Alimentaria

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 14 pagina/s.