
Tipo de trayecto: Módulo

1. DENOMINACIÓN: Herramientas para el control de los alimentos: matrices alimentarias

2. 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.

3. 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)

4. Objetivos de aprendizaje

- Reconocer las distintas *matrices alimentarias*, sus diferencias y clasificación por composición.
- Diferenciar los peligros y riesgos sanitarios inherentes a diversas matrices alimentarias.
- Identificar los principales tipos de contaminantes y las enfermedades transmitidas por alimentos (TEA).
- Aplicar los principios de la gestión de residuos en su rol como inspector municipal
- Interpretar las modificaciones en materia de leyes de rotulación de los alimentos.

5. COMPETENCIAS

Analiza riesgos sanitarios básicos en la cadena alimentaria.

Define acciones ajustadas al marco normativo sanitario de la gestión municipal vigente.

6. JUSTIFICACIÓN

El inspector público municipal es un pilar fundamental para la salud pública y el bienestar comunitario. Se desempeñan como los "ojos del Municipio", con la enorme responsabilidad de fiscalizar el cumplimiento normativo en áreas tan diversas como la bromatología, el medioambiente y el comercio. Sin embargo, en muchas ocasiones, a pesar de su idoneidad y compromiso, este personal carece de una titulación o matrícula habilitante que respalde formalmente sus conocimientos y su autoridad, generando una brecha significativa que impacta directamente en la eficacia y la legitimidad de sus intervenciones.

Un inspector sin la formación y el respaldo adecuados puede enfrentar desafíos en la interpretación de normativas complejas, la identificación precisa de riesgos y la correcta aplicación de procedimientos, afectando la calidad de los controles y la seguridad de la comunidad. La ausencia de un marco formativo formal puede llevar a inconsistencias en la fiscalización y a una percepción disminuida de la autoridad de estos agentes.

Por lo tanto, la presente propuesta formativa surge de la imperante necesidad de profesionalizar y dotar de herramientas específicas a los inspectores municipales. Este trayecto busca no solo respaldar su idoneidad con conocimientos certificados, sino también potenciar su capacidad técnica y operativa para abordar los desafíos actuales y futuros de su rol. Al fortalecer sus competencias, se busca asegurar que puedan realizar sus funciones de manera más eficiente, precisa y con el respaldo legal y técnico necesario.

En síntesis, este proyecto no solo fortalecerá las capacidades individuales de los inspectores, sino que también optimizará la labor fiscalizadora del Municipio, contribuyendo directamente a la seguridad alimentaria, la protección ambiental y el

cumplimiento normativo general, consolidando la figura del inspector como un agente de autoridad competente y confiable al servicio de la ciudadanía.

7. Pertinencia de su dictado en Campus Norte

La creciente preocupación por la calidad de los alimentos y el cuidado del medio ambiente ha puesto de manifiesto la importancia del rol del inspector municipal como garante de la seguridad alimentaria y la protección ambiental. En este contexto, Campus Norte de la UNC en Convenio Específico de Cooperación Académica con la Asociación Civil Red de Bromatólogos Municipales de la Provincia de Córdoba - RR-2025-711-UNC-REC- ha diseñado esta propuesta de formación en control y fiscalización ambiental y bromatológica con el espíritu de aportar saberes teóricos y procedimentales a los recursos humanos del sector lo cual favorecerá al desarrollo del sector productivo de la región.

Este programa tiene como objetivo principal capacitar a inspectores municipales o personas que aspiren a desempeñar dicho rol, brindándoles las herramientas necesarias para cumplir sus funciones con eficiencia dentro del marco ético correspondiente. A través de este trayecto, los participantes adquirirán conocimientos sólidos en normativa alimentaria, gestión ambiental, y principios éticos que guían la relación con los ciudadanos y comerciantes.

8. Estructura

El presente trayecto está organizado en cinco unidades temáticas a desarrollarse en seis encuentros semanales de 2 horas de duración cada uno. El desarrollo del contenido teórico/práctico y las evaluaciones de proceso tendrán lugar entre el primer y quinto encuentro virtual sincrónico; en el último encuentro se llevará a cabo la actividad evaluativa final del trayecto.

La metodología de enseñanza estará basada en la articulación de saberes teóricos con actividades prácticas con el propósito de crear conciencia sobre la responsabilidad que supone la vigilancia sanitaria en representación de los organismos de gobierno.

Esta estructura permitirá a los participantes adquirir paulatinamente los saberes y habilidades necesarias para lograr los objetivos de aprendizaje planteados.

9. Contenidos mínimos de cada unidad

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

10. Modalidad de cursado:

El dictado de las clases de este trayecto se llevará a cabo en modalidad virtual a través de las plataforma Zoom o Meet. El acceso a las clases se realiza desde el enlace compartido en el aula virtual del trayecto, alojada en Moodle de Campus Norte. Los materiales de soporte necesarios para el aprendizaje se ponen a disposición en el aula virtual desde donde cada estudiante puede descargarlos e imprimirlos para su más cómoda manipulación.

11. Cronograma de dictado y Carga horaria total expresada en horas y créditos

Semana	Temas	Carga horaria (h)	
		Lectiva	Trabajo autónomo
1	Los Alimentos: Matrices alimentarias	2,5 hs	4 hs
2	Alimentos perecederos y no perecederos.	2,5 hs	4 hs
3	Peligro y riesgo (Materias primas y productos de alto, medio y bajo riesgo).	2,5 hs	4 hs

4	Documentación, Registros y Rotulación legal obligatoria	2,5 hs	4 hs
5	Gestión de los Residuos	2,5 hs	4 hs
6	Encuentro Evaluativo de Integración	2,5 hs	4 hs
	Carga Horaria	15 hs	24 hs
Carga Horaria Total		39	
Total de Créditos Académicos		1.32	

12. Nómina de docentes

Nombre/s	Apellido	Nº de DNI	Email	CV	Teléfono	Temas que dicta en la propuesta
Ángel Eduardo	Angulo	23199950	eduardoangulo@unc.edu.ar	enlace a CV	3525 518343	Gestión de los Residuos
Edgar Adrian	Zapata	29253780	zapataedgaradrian2@gmail.com	enlace a CV	3525520827	Alimentos percederos y no percederos
Silvana Paola	Giacinti	20817877	silgiacinti@gmail.com	enlace a CV	3525-539035	Matrices alimentarias
Fernanda	Raspo	37491147	fernanda.raspo@mi.unc.edu.ar	enlace a CV	3564632159	Peligro y Riesgo - Documentación,
Marcela	Ongini	24279119	ongini_m@hotmail.	enlace a CV	3472521539	

			com			Registros y Rotulación
--	--	--	-----	--	--	------------------------------

13. Modalidades de evaluación (parcial y final):

Evaluación formativa: con posterioridad a cada encuentro de clase cada cursante de manera individual o grupal deberá resolver una actividad diseñada para desarrollar las habilidades de análisis y pensamiento crítico, en vías a reforzar los aprendizajes de cada unidad temática. Al final del trayecto los participantes deberán resolver una actividad evaluativa integradora consistente en la resolución de un caso de aplicación.

Retroalimentación: en la sesión grupal final se propiciará un segmento de intercambio y diálogo sobre los aprendizajes teórico-práctico logrados y las dificultades encontradas en el trayecto.

Recuperación: si alguna de las actividades evaluativas no llegara a ser aprobada se podrá acceder a una oportunidad de evaluación recuperatoria en los plazos definidos por Campus Norte UNC.

14. Requisitos de aprobación:

Para aprobar el trayecto los participantes deberán:

- asistir al menos a 4 de las 5 clases de desarrollo de contenido para asegurar su aprendizaje y dominio de las habilidades que le permitirán acreditar las competencias del trayecto.
- Resolver y aprobar las actividades evaluativas intermedias y la evaluación integradora final del trayecto.

Los indicadores de valoración de las evaluaciones de proceso y final serán Aprobado/Desaprobado correspondiendo la aprobación al logro del 70% de los objetivos trazados.

15. Bibliografía:

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

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

Elaboración de manuales de procedimientos. (2020). Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires. <https://buenosaires.gob.ar/sites/default/files/media/document/2020/07/16/2a2c071cfb9fb39434363fb6cc3dd26642283db10.pdf>

Instituto Puleva de Nutrición. (2025, 25 de marzo). *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>

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>

Qué es la gestión de residuos. (s.f.). EcologíaVerde. <https://www.ecologiaverde.com/que-es-la-gestion-de-residuos-2787.html>

16. Cupo

Para el dictado de este trayecto garantizando una buena dinámica de trabajo el cupo mínimo es de 12 participantes y máximo de 65 personas.

17. Recursos y habilidades necesarias para el cursado, en virtud de las modalidades definidas.

Se requiere manejo básico de recursos informáticos, navegadores y dispositivo móvil con buena conectividad que permita mantener una videollamada y acceder a sitios web para realizar las actividades programadas.

MODELO DE CERTIFICADO

El Campus Norte de la Universidad Nacional de Córdoba

Certifica que (APELLIDO Y NOMBRE COMPLETO)

DNI xxxxxxxxxxx

ha finalizado el módulo

Herramientas para el control de los alimentos: matrices alimentarias

aprobado por Resolución ...XXXX., con una carga horaria de 33 (treinta y tres) horas reloj, equivalente a 1.32 créditos académicos.

Por tal motivo se certifica la demostración de las siguientes competencias:

Analiza riesgos sanitarios básicos en la cadena alimentaria.

Define acciones ajustadas al marco normativo sanitario de la gestión municipal vigente.

