

---

## **Tipo de trayecto: Módulo**

### **1. DENOMINACIÓN: Control y gestión de la calidad. Seguridad e inocuidad alimentaria**

#### **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 enfermedades transmitidas por los alimentos contaminados y el agente biológico que la provoca.
- Aplicar medidas preventivas en el control de alimentos minimizando los riesgos de enfermedades transmitidas por los alimentos.
- Identificar sistemas de gestión aplicados para la inocuidad de los alimentos.
- Alertar y asistir sobre la posibilidad de existencias de casos o brotes epidemiológicos locales.

## **5. COMPETENCIA**

Aplica principios y regulaciones de aseguramiento de la inocuidad alimentaria.

## **6. JUSTIFICACIÓN**

Las Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETAs) representan un desafío constante para la salud pública y el bienestar general de la comunidad. A pesar de los avances en sanidad, la prevención eficaz de estas patologías sigue siendo una tarea compleja, a menudo obstaculizada por la falta de conocimientos especializados y la correcta aplicación de prácticas seguras en la manipulación y gestión alimentaria. Esta brecha entre la información y las habilidades prácticas genera un riesgo significativo, impactando directamente en la seguridad de los consumidores y la reputación de los actores de la cadena alimentaria.

Una comprensión incompleta o errónea sobre los microorganismos patógenos y su origen puede llevar a fallas críticas en la higiene, la conservación y la preparación de los alimentos. Esto no solo incrementa la incidencia de brotes de ETAs y sus consecuentes problemas de salud, sino que también puede acarrear importantes pérdidas económicas para empresas y una disminución de la confianza pública en los productos o servicios ofrecidos. La ausencia de protocolos unificados y conocimientos sólidos sobre prevención debilita las barreras de protección.

Por lo tanto, la presente propuesta formativa surge de la imperante necesidad de dotar de herramientas y conocimientos específicos a los agentes involucrados en la gestión de la prevención y control de la calidad de los alimentos en espacios de producción y comercios.

## **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 trayecto formativo 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 cuatro unidades temáticas a desarrollarse en cinco encuentros semanales de 2,5 horas de duración cada uno. El desarrollo del contenido teórico/práctico y las evaluaciones de proceso tendrán lugar entre el primer y cuarto 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:

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). Hazard Analysis and Critical Control Points, en español: Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control. (HACCP)

**10. Modalidad de cursado:**

El dictado de las clases de este trayecto se llevará a cabo en modalidad virtual a través de las plataformas 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	Unidad	Carga horaria (h)	
		Lectiva	Trabajo autónomo
1	Microorganismos Patógenos y Enfermedades transmitidas por los Alimentos. (ETAs)	2.30 hs	5 hs
2	Origen de las mismas Enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs) y actuaciones sanitarias, ejemplos de campo reales.	2.30 hs	5 hs
3	Prevención. Manipulación segura de los alimentos (Higiene y ordenamiento)	2.30 hs	5 hs

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). Hazard Analysis and Critical Control Points, en español,; Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control. (HACCP)	2.30 hs	5 hs
5	Encuentro Evaluativo de Integración	3 hs	5 hs
	Carga Horaria	13 hs	25 hs
Carga Horaria Total		38 hs	
Total de Créditos Académicos		1.52	

## 12. Nómina de docentes

Nombre /s	Apellido	Nº de DNI	Email	CV	Teléfono	Temas que dicta en la propuesta
Martin	caggia	235432950	boticaggia@gmail.com	<a href="#">CV M...</a>	3571520484	Prevención. Manipulación segura de los alimentos (Higiene y ordenamiento)
Edgar Adrian	Zapata	29253780	zapataedgaradria n2@gmail.com	<a href="#">enlace a CV</a>	3525520827	Origen de las mismas (ETAs) y actuaciones

						sanitarias, ejemplos de campo reales.
Silvana Paola	Giacinti	20817877	silgiacinti@gmail.com	<a href="#">enlace a CV</a>	3525-53903 5	U1: Microorganismos Patógenos y Enfermedades transmitidas por los Alimentos. (ETAs) U4: Gestión de la calidad. BPM. BPA, BPL, POES. MIP, HACCP

### 13. Modalidades de evaluación (parcial y final):

Evaluación formativa: con posterioridad a cada encuentro de clase lo/as participantes de manera individual o grupal deberán 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 lo/as 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-prácticos 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 3 de las 4 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*:  
<https://www.argentina.gob.ar/anmat/codigoalimentario>
- María Griselda Chichizola ... [et al.]. (2022). *Tecnicatura en Control Bromatológico: Módulo 5 A - 3a ed. Paraná: Universidad Nacional de Entre Ríos (UNER)*
- ANMAT - Red Nacional de Protección de Alimentos. Enfermedades transmitidas por alimentos. (2024) Ficha técnica n°4: Triquinosis. Disponible en:  
[https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/ficha\\_triquino.pdf](https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/ficha_triquino.pdf)
- 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](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\\_u  
remico\\_hemo.pdf](https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/anmat_ficha_tecnica_sindrome_uramico_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](https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/salmonelosis_final_2023.pdf)
- 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".

Disponible

en:

<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](https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/contenido/publicaciones/calidad/BPM/Gestion_Calidad_Agroalimentario_2016.pdf)

## **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 la plataforma Moodle y 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

### **Control y gestión de la Calidad. Seguridad e inocuidad alimentaria**

aprobado por Resolución ...XXXX., con una carga horaria de 38 horas reloj, equivalente a 1.52 créditos académicos.

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

Aplica principios y regulaciones de aseguramiento de la inocuidad alimentaria.

Córdoba, ... de ..... de 2025

Firma Directora Académica

Firma Prorector