

---

## **Tipo de trayecto: Módulo**

### **1. DENOMINACIÓN: Procedimientos bromatológicos y su respaldo legal**

#### **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.

### **2. 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)

### **3. Objetivos de aprendizaje**

Comprender los fundamentos legales de los procedimientos de control, el labrado de actas y las normativas que regulan el transporte y las condiciones de los establecimientos del rubro.

Identificar los procedimientos de prevención y control de la seguridad alimentaria en eventos y festivales.

Evaluar la implementación de habilitaciones y normas de inocuidad en establecimientos alimenticios.

### **4. COMPETENCIA**

Gestiona procedimientos de seguridad e inocuidad alimentaria procurando el cumplimiento de la normativa bromatológica vigente.

## **5. JUSTIFICACIÓN**

Las exigencias actuales en materia de seguridad e inocuidad alimentaria representan un desafío constante para la salud pública y el bienestar económico. La gestión eficaz de la cadena alimentaria, desde la producción hasta el consumo, requiere de inspectores municipales con un enfoque integral y competencias certificadas, capaces de navegar un entramado complejo de normativas, procedimientos y tecnologías. Sin embargo, a menudo existe una brecha significativa entre la necesidad de una gestión sólida y la falta de una formación estandarizada que integre los aspectos técnicos, legales y operativos.

Una gestión de inocuidad deficiente, la aplicación inconsistente de normativas o la falta de habilidades para planificar y auditar procesos pueden llevar a fallas críticas en el sistema. Esto no solo eleva el riesgo de incidentes sanitarios y compromete la confianza del consumidor, sino que también genera ineficiencias operativas y vulnera la integridad de la cadena de valor. La ausencia de un marco formativo formal y certificado debilita la capacidad de respuesta y la autoridad técnica de los agentes responsables.

Por lo tanto, la presente propuesta formativa surge de la imperante necesidad de profesionalizar la gestión de la seguridad e inocuidad alimentaria. Este trayecto busca no solo dotar a los trabajadores de la inspección bromatológica municipal de un conocimiento certificado y de un sólido marco teórico, sino también potenciar su capacidad para planificar, implementar y evaluar procesos de control y habilitación.

En síntesis, este proyecto fortalecerá las competencias individuales en el manejo de la normativa y la auditoría, optimizando la labor de las organizaciones y contribuyendo directamente a la seguridad alimentaria y la confianza pública. Al consolidar la figura del inspector municipal como un agente competente y con respaldo formal, se eleva el estándar de toda la industria.

## **6. 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.

## **7. Estructura**

El presente trayecto está organizado en cinco unidades temáticas a desarrollarse en seis encuentros semanales de 2 horas y media de duración cada uno; en los primeros cinco encuentros se llevará adelante el desarrollo de contenidos, intercalando actividades de aplicación y retroalimentaciones de las evaluaciones de proceso. El último encuentro está destinado al intercambio evaluativo integrador.

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.

## **8. Contenidos mínimos de cada unidad**

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

### **9. 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.

### **10. Cronograma de dictado y Carga horaria total expresada en horas y créditos**

| <b>Semana</b> | <b>Temas</b>  | <b>Carga horaria (h)</b> |                         |
|---------------|---|--------------------------|-------------------------|
|               |   | <b>Lectiva</b>           | <b>Trabajo autónomo</b> |
| 1             | Procedimientos bromatológicos y labrado de actas  | 2,30 hs                  | 5 hs                    |
| 2             | Transportes de sustancias alimenticias.   | 2,30 hs                  | 5 hs                    |
| 3             | Condiciones generales de Establecimientos alimenticios. Habilitaciones de comercios, Pymes y grandes industrias | 2,30 hs                  | 5 hs                    |
| 4             | Planificación, capacitación y control de eventos y festivales   | 2,30 hs                  | 5 hs                    |
| 5             | Direcciones técnicas  | 2,30 hs                  | 5 hs                    |

|                              |                                     |         |       |
|------------------------------|-------------------------------------|---------|-------|
| 6                            | Encuentro Evaluativo de Integración | 2,30 hs | 6 hs  |
|                              | Carga Horaria                       | 15 hs   | 31 hs |
| Carga Horaria Total          |                                     | 46 hs   |       |
| Total de Créditos Académicos |                                     | 1.84    |       |

### 11. Nómina de docentes

| Nombre/s     | Apellido | Nº de DNI | Email  | CV                          | Teléfono   | Temas que dicta en la propuesta                  |
|--------------|----------|-----------|--|-----------------------------|------------|--|
| Martin       | Caggia   | 235432950 | <a href="mailto:boticaggia@gmail.com">boticaggia@gmail.com</a>                 | <a href="#">w CV ...</a>    | 3571520484 | Procedimientos bromatológicos y labrado de actas |
| Edgar Adrian | Zapata   | 29253780  | <a href="mailto:zapataedgaradrian2@gmail.com">zapataedgaradrian2@gmail.com</a> | <a href="#">enlace a CV</a> | 3525520827 | Transportes de sustancias alimenticias.          |

|                  |          |          |  |                             |                 |   |
|------------------|----------|----------|--|-----------------------------|-----------------|---|
| Silvana<br>Paola | Giacinti | 20817877 | <a href="mailto:silgiacinti@gmail.com">silgiacinti@gmail.com</a> | <a href="#">enlace a CV</a> | 3525-53903<br>5 | Condiciones generales de Establecimientos alimenticios. Habilitaciones de comercios, Pymes y grandes industrias.<br><br>Direcciones técnicas. |
| Lucas            | Duarte   |          | Lucasduarte12@hotmail.com  |                             | 3546408515      | Planificación, capacitación y control de eventos y festivales   |

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

Evaluación formativa: con posterioridad a cada encuentro de clase los cursantes de manera individual o grupal deberán resolver una actividad diseñada para consolidar sus aprendizajes y desarrollar habilidades de análisis y pensamiento crítico. Al final del trayecto los participantes deberán resolver y aprobar una evaluación 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.

### **13. 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.

### **14. Bibliografía:**

- Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT). (2024). *Código Alimentario Argentino* (actualizado al 2024). <https://www.argentina.gob.ar/anmat/codigoalimentario>
- *Tecnicatura en Control Bromatológico : módulo 5 A / María Griselda Chichizola ... [et al.]*. - 3a ed. - Paraná : Universidad Nacional de Entre Ríos. UNER, 2022.
- Instituto Puleva de Nutrición (IPN), *Libro digital, PDF*: <https://blog.institutopulevanutricion.es/2025/03/25/matriz-alimentaria/>

### **15. 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.

### **16. 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

### **Procedimientos bromatológicos y su respaldo legal**

aprobado por Resolución ...XXXX., con una carga horaria de 46 horas reloj, equivalente a 1.84 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:

Gestiona procedimientos de seguridad e inocuidad alimentaria procurando el cumplimiento de la normativa bromatológica vigente.

Córdoba, ... de ..... de 2025

Firma Directora Académica

Firma Prorector