

Resolución Consejo Directivo FCV N° 69 / 2026 - FCV SCDyRRII

General Pico, 09 de Marzo de 2026.-

VISTO:

El Expediente N° 097/2026 (registro de la Facultad de Ciencias Veterinarias de la Universidad Nacional de La Pampa), caratulado “*DIPLOMATURA UNIVERSITARIA EN MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS*” y,

CONSIDERANDO:

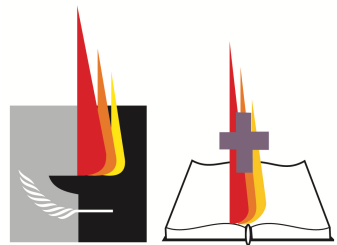
Que mediante Resolución N° 281/2019 del Consejo Directivo de la Facultad de Ciencias Veterinarias de la UNLPam se aprueba el *Reglamento de Diplomatura* que define a la misma como un conjunto de cursos sistematizados, organizados en un plan de estudios que establece un trayecto formativo especialmente diseñado para la capacitación, actualización y/o perfeccionamiento en un área del conocimiento.

Que también se establece que la temática a abordar referirá a las áreas de conocimiento específico de la oferta académica de la Facultad o bien al desarrollo de áreas de vacancia territorial, en vinculación con otras instituciones, de tal manera que las Diplomaturas generen capacitaciones que redunden en beneficio de toda la sociedad.

Que, según lo establece el Reglamento de Diplomatura, la *DIPLOMATURA UNIVERSITARIA EN MICROBIOLOGÍA E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS: PERSPECTIVA UNA SALUD*, destinada a la formación de recursos humanos que no poseen título de grado universitario, dependerá de la Secretaría de Extensión de la Facultad de Ciencias Veterinarias de la Universidad Nacional de La Pampa.

Que integran la nómina del plantel docente de la Diplomatura, docentes de la Facultad de Ciencias Veterinarias de la Universidad Nacional de La Pampa.

Que para el dictado de la misma se cuenta con infraestructura y la plataforma virtual de la Facultad de Ciencias Veterinarias de la UNLPam solventando el financiamiento de la misma con el aporte de personas y organizaciones interesadas.



FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS

Universidad Nacional de La Pampa

**2026: a 50 años del golpe
cívico - militar de 1976
NUNCA MÁS**

Que en Sesión Ordinaria del Consejo Directivo del día 09 de marzo de 2026, puesta la creación de la Diplomatura a consideración de los/as Sres/as. Consejeros/as, se aprueba por unanimidad.

POR ELLO:

EL CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS

R E S U E L V E:

ARTÍCULO 1º: Crear la DIPLOMATURA UNIVERSITARIA EN MICROBIOLOGÍA E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS: PERSPECTIVA UNA SALUD, como Trayecto Educativo Formal de la Facultad de Ciencias Veterinarias de la Universidad Nacional de La Pampa y que como Anexo forma parte de la presente Resolución.

ARTÍCULO 2º: Regístrese, comuníquese. Tomen conocimiento los interesados, Secretaría de Extensión, Esp. Mariana FORTE. Cumplido, archívese.

Esp. Sergio Gentili
Presidente del Consejo Directivo
Facultad de Ciencias Veterinarias
Universidad Nacional de La Pampa

Corresponde a Resolución N° 069/2026

ANEXO

DIPLOMATURA UNIVERSITARIA EN MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS Facultad de Ciencias Veterinarias - Universidad Nacional de La Pampa

FUNDAMENTACIÓN

Los sistemas alimentarios resilientes, sostenibles e inclusivos resultan esenciales para avanzar en el cumplimiento de los objetivos de desarrollo a escala global. En la actualidad, la garantía de la provisión de alimentos constituye un desafío mundial, dado que amplios sectores de la población enfrentan dificultades para acceder de manera regular a productos inocuos, nutritivos y de calidad, en cantidades suficientes. De acuerdo con la FAO, la seguridad alimentaria se alcanza cuando todas las personas, en todo momento, cuentan con acceso físico y económico a alimentos adecuados que satisfagan sus necesidades nutricionales y preferencias alimentarias, permitiéndoles llevar una vida saludable y activa.

En este marco, en 2015 la Organización de las Naciones Unidas adoptó la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible, concebida como una hoja de ruta para que los países impulsen transformaciones orientadas a mejorar la calidad de vida de la población, bajo el principio de no dejar a nadie atrás. La República Argentina, junto con otros 192 Estados, suscribió a este compromiso, tomando la agenda como referencia para abordar prioridades de desarrollo. Entre los Objetivos de Desarrollo Sostenible, el ODS 2 —“Hambre Cero”— se enfoca específicamente en erradicar el hambre y, como meta principal, propone garantizar para 2030 el acceso universal y permanente a una alimentación suficiente, segura y nutritiva.

Incorporando la perspectiva de “Una Salud”, esta problemática requiere además considerar la estrecha interrelación entre la salud humana, animal y ambiental. Una proporción significativa de las enfermedades que afectan a las personas tiene origen animal, muchas de ellas transmitidas a través de los alimentos, y más del 20 % de las pérdidas en la producción animal a nivel mundial se asocian directa o indirectamente con enfermedades que afectan a los animales.

En consonancia con los lineamientos del Plan Estratégico Participativo, la Facultad de Ciencias Veterinarias ha impulsado en los últimos años una propuesta formativa de carácter multidisciplinario, orientada a dar respuesta a las necesidades y desafíos productivos, sanitarios y sociales de la región y del país.

En sus inicios, la Facultad de Ciencias Veterinarias de la Universidad Nacional de La Pampa centró su actividad en el estudio de las enfermedades animales. Con el tiempo, amplió su enfoque hacia la producción animal eficiente y segura, orientada a garantizar la calidad sanitaria y la seguridad de los alimentos de origen animal. En este sentido, se adopta el enfoque integral y multidisciplinario promovido por la OMSA, que contempla toda la cadena alimentaria.

Si bien los médicos veterinarios cumplen un rol clave en salud pública, la inocuidad alimentaria requiere del trabajo conjunto con otros profesionales, abordando el proceso desde la producción hasta el consumo.

Asimismo, el conocimiento y la detección de los microorganismos presentes en los alimentos resultan esenciales para prevenir riesgos sanitarios y asegurar productos seguros. Por ello, se propone la creación de la *Diplomatura Universitaria en Microbiología e Inocuidad de los Alimentos: Perspectiva Una Salud*.

Corresponde a Resolución N° 069/2026

OBJETIVOS:

OBJETIVO GENERAL: Fortalecer la formación profesional en Microbiología de los Alimentos, desde el enfoque de Una Salud y el análisis de riesgos, para la implementación y mejora de sistemas de inocuidad alimentaria en la cadena agroalimentaria.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Promover la inocuidad alimentaria como eje de la calidad de los alimentos y de la protección de la salud humana, animal y ambiental, desde el enfoque de Una Salud.
- Brindar herramientas teórico-prácticas en Microbiología de los Alimentos para el diseño y control de procesos de producción de alimentos seguros.
- Reconocer y prevenir las principales Enfermedades Transmitidas por Alimentos desde el diagnóstico y la vigilancia microbiológica.
- Fomentar una actitud crítica y proactiva del profesional en la gestión de la seguridad e inocuidad alimentaria.

ESTRUCTURA DEL PLAN DE ESTUDIOS: La *Diplomatura Universitaria en Microbiología e Inocuidad de los Alimentos: Perspectiva Una Salud* es un Trayecto Educativo Profesional dependiente de la Secretaría de Extensión de la Facultad de Ciencias Veterinarias de la Universidad Nacional de La Pampa.

Este Trayecto Educativo Profesional se desarrollará sobre la base de clases teórico/prácticas, estructuradas en cinco (5) módulos obligatorios con una duración de ciento veinte (120) hs totales. Los/as estudiantes pueden poseer el carácter de “estudiante de diplomado” debiendo cursar todos los módulos o, en forma individual, podrán optar por cursar de manera particular alguno de los módulos acreditando el certificado correspondiente al mismo. Los módulos son:

Módulo I: Enfoque Una Salud, Ecología Microbiana e Inocuidad Alimentaria (20 h)

Introducción al concepto de Una Salud. Relación entre salud humana, animal y ambiental en los sistemas alimentarios. Ecología microbiana de los alimentos. Contaminación, peligros microbiológicos y análisis de riesgos. Bases de la gestión de la inocuidad a lo largo de la cadena agroalimentaria.

Módulo II: Microorganismos de Importancia en los Alimentos (40 h)

Bacterias, virus, hongos y parásitos de relevancia sanitaria. Fuentes, reservorios animales y ambientales, vías de transmisión y factores que influyen en su supervivencia y crecimiento en alimentos.

Módulo III: Microbiología Analítica y Técnicas de Laboratorio (20 h)

Metodologías microbiológicas clásicas y rápidas. Toma de muestras, cultivo, recuento, aislamiento, identificación y confirmación de patógenos. Normativa vigente, calidad analítica y bioseguridad en laboratorios de la industria y organismos de control.

Módulo IV: Vigilancia, Control y Gestión del Riesgo Microbiológico (20 h)

Aplicación de la microbiología en la industria alimentaria. Sistemas de gestión de la inocuidad (BPM, POES, HACCP). Monitoreo ambiental y de procesos. Validación y verificación. Estrategias preventivas desde el enfoque de Una Salud.

Módulo V: Enfermedades Transmitidas por Alimentos y Salud Pública (20 h)

Principales ETAs, brotes y su investigación epidemiológica. Diagnóstico microbiológico, trazabilidad y medidas de control. Impacto sanitario y productivo. Rol profesional e interdisciplinario en la protección de la salud pública.

Corresponde a Resolución N° 069/2026

CONTENIDOS MÍNIMOS DE CADA MÓDULO

Módulo I: Enfoque Una Salud, Ecología Microbiana e Inocuidad Alimentaria (20 h)

- Concepto y principios de Una Salud aplicados a los sistemas alimentarios. Seguridad e Inocuidad Alimentaria. Peligros y riesgos en alimentos. Claves de la Inocuidad alimentaria. Calidad Alimentaria.
- Cadena Agroalimentaria
- Introducción a la microbiología de los alimentos. Tipos de alimentos.
- Parámetros intrínsecos y extrínsecos que influyen en el crecimiento microbiano.
- Ecología y Contaminación microbiana de alimentos

Módulo II: Microorganismos de Importancia en los Alimentos (40 h)

- Características generales y específicas de los microorganismos
- Microorganismos indicadores de calidad
- Microorganismos alterantes
- Principales bacterias patógenas: *Escherichia coli*, *Salmonella* spp, *Shigella* spp, *Clostridium botulinum*, *Staphylococcus aureus*, *Clostridium perfringens*, *Listeria monocytogenes*. *Pseudomonas aeruginosa*. *Bacillus cereus*.
- Características de los principales parásitos productores de ETAS y sus ciclos biológicos: *Taenia saginata*, *Taenia solium*, *Trichinella spiralis*, *Anisakis* sp., *Echinococcus granulosus*, *Diphyllobothrium latum*, *Cenurus*.
- Virus transmitidos por alimentos: características generales, baja dosis infectiva, resistencia ambiental, principales agentes (norovirus, hepatitis A y E, rotavirus), vías de contaminación, persistencia en agua y alimentos, métodos de detección molecular y estrategias de prevención.
- Hongos y micotoxinas: mohos y levaduras de interés sanitario y tecnológico.
- Resistencia antimicrobiana y su impacto en la salud pública desde el enfoque de Una Salud.

Módulo III: Microbiología Analítica y Técnicas de Laboratorio (20 h)

- Buenas prácticas de laboratorio y bioseguridad.
- Métodos generales y de detección de microorganismos.
- Medios de cultivo y técnicas de siembra en microbiología de alimentos
- Planes de muestreo
- Normativa vigente (para agua y para alimentos)
- Técnicas específicas para la detección de los principales microorganismos y aislamiento de microorganismos
- Técnicas de detección rápida de patógenos en alimentos

Módulo IV: Vigilancia, Control y Gestión del Riesgo Microbiológico (20 h)

- Fundamentos, implementación y articulación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) y el sistema HACCP como estrategias de gestión preventiva de la inocuidad alimentaria, en el marco del enfoque de Una Salud.
- Planificación y ejecución del monitoreo microbiológico de ambientes y procesos productivos, con elaboración de planes de muestreo, verificación sistemática y validación de la eficacia de las medidas de control en el marco de los sistemas de gestión de la inocuidad.

Corresponde a Resolución N° 069/2026

- Gestión del riesgo microbiológico y trazabilidad.
- Rol de los organismos de fiscalización desde el enfoque de Una Salud.

Módulo V: Enfermedades Transmitidas por Alimentos y Salud Pública (ETAs) (20h)

- Definiciones: ETA. Caso. Brote.
- Tríada ecológica
- Impacto de las ETA
- Clasificación de ETAs
- Intoxicación estafilocócica
- Salmonelosis
- Shigelosis
- Síndrome Urémico Hemolítico
- Triquinosis,
- Cisticercosis
- Botulismo
- Prevención de ETAs

CARGA HORARIA

- Módulo I: 10hs Teóricas/ 10hs Prácticas
- Módulo II: 20hs Teóricas/ 20hs Prácticas
- Módulo III: 10hs Teóricas/ 10hs Prácticas
- Módulo IV: 10hs Teóricas/ 10hs Prácticas
- Módulo V: 10hs Teóricas/ 10hs Prácticas

REQUISITOS DE INGRESO: acreditar título de pregrado o grado correspondiente a carreras vinculadas a la industria de los alimentos y la inocuidad alimentaria (Microbiología, Ingeniería o Licenciatura en Alimentos, Tecnicatura en Alimentos, Medicina Veterinaria, Bioquímica, Bromatología u otras afines).

CUPO: la apertura de la cohorte requerirá un mínimo de 25 inscriptos/as y se admitirá un máximo de 100 estudiantes.

MODALIDAD DE CURSADO: la Diplomatura se dictará en modalidad virtual. El contenido completo de cada una de las diferentes actividades estará habilitado para su visualización en el Aula Virtual de acuerdo al cronograma establecido. Desde allí, los/as participantes accederán a las clases, materiales de estudio, actividades de trabajo y herramientas de interacción con el equipo docente a cargo del módulo.

Se podrá acceder al campus de manera ilimitada durante todo el periodo que dure el curso, de acuerdo a la flexibilidad y disponibilidad horaria del estudiantado.

Además del material de estudio, cada módulo contará con foros de consulta para interactuar con el equipo docente, y actividades de autoevaluación.

CRONOGRAMA DE CURSADO: la carrera es virtual y se estructura con una clase teórico-práctica de cursado semanal, complementada con instancias de consulta mensual. Al finalizar cada módulo se llevará a cabo una evaluación integradora de los contenidos desarrollados.

Corresponde a Resolución N° 069/2026

MODALIDAD DE EVALUACIÓN: la modalidad de la evaluación correspondiente a cada módulo será virtual, utilizando la plataforma Moodle de la Facultad de Ciencias Veterinarias. El examen estará disponible durante todo el día (de acuerdo a lo establecido en el cronograma) para su realización.

REQUISITOS DE APROBACIÓN: el/la estudiante deberá realizar el 100% de las actividades propuestas y aprobar cada una de las evaluaciones de los diferentes módulos con una nota mínima de 60 sobre 100.

ESTRUCTURA DE LA GESTIÓN ACADÉMICA:

- Directora: Esp. Lic. Mariana Forte. Coordinadora de la Carrera Tecnicatura en Gestión y Tecnología de Alimentos. Docente de las Asignaturas Introducción a la Tecnología de los Alimentos y de Legislación Alimentaria. Carrera Tecnicatura en Gestión y Tecnología de Alimentos. Docente de la Cátedra Bromatología y Tecnología de los Alimentos. FCV. UNLPam.
- Coordinadora: Lic. Rocío Ramirez Illariuzzi. Docente de las Asignaturas Microbiología General y de los Alimentos y Bromatología. Carrera Tecnicatura en Gestión y Tecnología de Alimentos. FCV. UNLPam.
- Docente/s Colaborador/es/as:
 - Mg. M.V. Cecilia Belén Schiaffino. Docente de las Asignaturas Introducción a la Tecnología de los Alimentos y de Legislación Alimentaria. Carrera Tecnicatura en Gestión y Tecnología de Alimentos. Docente de la Cátedra Bromatología y Tecnología de los Alimentos. FCV. UNLPam
 - Mg. Claudia Andrea Tortone. Docente de la Cátedra de Bacteriología y Micología. Carrera Medicina Veterinaria. FCV. UNLPam.
 - M.V. Claudio Dario Calvo. Docente de la Cátedra de Parasitología y Enfermedades Parasitarias. Carrera Medicina Veterinaria. FCV. UNLPam.
 - M.V. Cecilia Luján Lapuyade. Docente de la Cátedra de Parasitología y Enfermedades Parasitarias. Carrera Medicina Veterinaria. FCV. UNLPam.

REQUERIMIENTOS:

- Recursos Disponibles: Recursos humanos pertenecientes a la Facultad de Ciencias Veterinarias. A efectos de la certificación del formato virtual, la Universidad Nacional de La Pampa aprueba mediante resolución del Consejo Superior 127/18, el Sistema Institucional de Educación a Distancia (SIED) validado por resolución 154/2019 de CONEAU y MECCyT.
- Recursos Necesarios: para la realización de la Diplomatura se necesitará un aula virtual específica de la Plataforma Moodle sobre la cual se estructurará la carrera.
- Recursos correspondientes a material de laboratorio: material de vidrio, equipamiento y medios de cultivo para el desarrollo del módulo VI.

FORMA DE FINANCIAMIENTO: la Diplomatura se solventará con la matrícula que abonan los/as inscriptos/as.

Hoja de firmas