



CHACRAS DE CORIA, 22 DE JUNIO DE 2023.-

VISTO:

El **EXPEDIENTE N° 9687/2023**, en el cual corre agregada la nota presentada por la docente de esta Facultad, **Dra. Emilia RAIMONDO**, en la que **propone la aprobación** del Programa ***DIPLOMADO EN DESARROLLO E INNOVACIÓN DE ALIMENTOS DE BAJO RIESGO***, y

CONSIDERANDO:

Que según lo expresado por la Dra. RAIMONDO, el mencionado Diplomado está organizado por la Facultad de Ciencias Agrarias de la UNCUYO y el Departamento de Higiene de los Alimentos del Ministerio de Salud, Desarrollo y Deportes del Gobierno de Mendoza.

Que el fundamento para el dictado del mismo, se debe a que la elaboración de alimentos, tanto a nivel casero como industrial, requieren ser realizados por personas formadas en estos temas, a fin de evitar elaborar alimentos contaminados que pongan en riesgo la salud de los consumidores, ya que los riesgos de la mala manipulación alimentaria en nuestro país, no han disminuido.

Que el Diplomado está destinado a microempreendedores, pequeños productores, personal gastronómico involucrado en la elección y manipulación de alimentos, estudiantes de gastronomía, personal a cargo de guarderías, comedores escolares y afines, estudiantes universitarios con especialidad en alimentos, docentes y alumnos de nivel medio de escuelas técnicas con especialidades en producción agropecuaria, producción agrícola y/o alimentación y al público en general.

Que a la finalización del mismo se emitirá Certificado de asistencia y/o aprobación, otorgado por la Escuela de Oficios de la Secretaría de Extensión de esta Facultad y avalado por el Departamento de Higiene de los Alimentos del Ministerio de Salud, Desarrollo Social y Deportes.

Que la Secretaría de Vinculación de esta Casa de Estudios, tomó conocimiento del programa presentado.

Que la Comisión de Vinculación y Relación con la Comunidad, sugiere que se acceda a lo solicitado.

Que, tratado por el Consejo Directivo, en sesión ordinaria del 18 de mayo de 2023, resolvió, por unanimidad, favorablemente al respecto.

Por ello y en uso de sus atribuciones,

**EL CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS
RESUELVE:**

ARTÍCULO 1º.- Aprobar el Programa del *DIPLOMADO EN DESARROLLO E INNOVACIÓN DE ALIMENTOS DE BAJO RIESGO*, propuesto por la Dra. Emilia RAIMONDO y será dictado

///...



///...

en la sede de la Facultad de Ciencias Agrarias-UNCUYO, a partir del 04 de agosto de 2023 y que como **ANEXO I** forma parte de la presente resolución.

ARTÍCULO 2º.- Comuníquese e insértese en el libro de resoluciones.

RESOLUCIÓN N° **54**

Dra. María Jimena ESTRELLA ORREGO
SECRETARIA DE VINCULACIÓN
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO

Dra. Ing. Agr. María Flavia FILIPPINI
DECANA
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO



ANEXO I

DIPLOMADO EN DESARROLLO E INNOVACIÓN DE ALIMENTOS DE BAJO RIESGO

1- FUNDAMENTACIÓN

La elaboración de alimentos, tanto a nivel casero como industrial, requieren ser realizados por personas formadas en estos temas, a fin de evitar elaborar alimentos contaminados que pongan en riesgo la salud de los consumidores.

Los riesgos de la mala manipulación alimentaria llevando a enfermedades transmitidas por los alimentos, no han disminuido en Argentina.

En el Artículo 154 quater: (Resolución Conjunta SRYGS y SAB N°13/2018) del Código Alimentario Argentino, se reglamentan los alimentos de bajo riesgo, los cuales están destinados, especialmente, para ser elaborados por microemprendedores. Así como las condiciones que debe cumplir las salas de elaboración.

El mundo moderno necesita asegurar la inocuidad de los alimentos. Se calcula que el 50% de las enfermedades transmitidas por alimentos se deben a “elaboraciones caseras” o realizadas por pequeños elaboradores, por este motivo se hace imperiosa su capacitación.

Para disminuir esta cifra, es necesario la capacitación, no sólo de los elaboradores, sino también del público en general, dado que una elaboración casera mal realizada, también representa un riesgo para la salud.

Se pretende otorgar los conocimientos básicos para elaborar en forma segura alimentos que son tradicionales en nuestra sociedad, tales como: conservas, confituras, entre otros.

Los cursos permitirán informarse y formarse en lo que hace a la calidad e inocuidad alimentaria, para cumplir adecuadamente las condiciones necesarias para la elaboración, manipulación y, en el caso de microemprendedores la comercialización responsable y segura de alimentos.

2- OBJETIVOS

- Formar a través de cursos de oficio a microemprendedores y consumidores en temas relacionados a la formulación alimentaria desde la seguridad y la inocuidad.
- Concientizar sobre la importancia de la inocuidad alimentaria.
- Disminuir las ETAs producidas por una mala manipulación de alimentos.
- Generar conceptos básicos para lograr elaboraciones seguras tanto a nivel casero como desde los microemprendimientos.
- Innovar en la formulación de alimentos de bajo riesgo

3- PLAN DE ESTUDIOS

Carga horaria: cada curso tendrá 12 horas distribuidas en 4 clases de 3 horas cada una. El
///...



///...

diplomado se dictará en 96 horas presenciales y 50 horas de prácticas a realizar en sus lugares de trabajo. Total: 146 hs. totales.

Una vez explicada la parte teórica de cada tema, los participantes deberán aplicar estos conocimientos en la práctica cotidiana (elaboración de productos según temática abordada). Es decir, se va a evaluar las competencias adquiridas.

Curso N° 1: Inscripción de establecimiento y productos. Legislación bromatológica: Rotulado de Alimentos. Pasos para inscribir un establecimiento. Cómo inscribir un producto. Exigencias que debe cumplir un rótulo para alimentos. Interpretación de la tabla nutricional y sellos de advertencias.

Curso N° 2: Elaboración de Pickle, hortalizas en vinagre y escabeches. Etapas para la elaboración de hortalizas en vinagre. Diferencia con la elaboración de Pickle. Variantes ácidas, dulces y especiadas. Elaboración de escabeches. Concepto de pH. Precauciones a tener en cuenta. Innovaciones en estos productos.

Curso N° 3: Elaboración de panificados. Materias primas. Condiciones que deben cumplir las harinas, levadura y otras materias primas. Principales etapas para producir panes. Productos de pastelería: etapas para su elaboración. Recetas. Innovaciones en estos productos.

Curso N° 4: Elaboración de Chacinados. Chacinados: Definición. Clasificación: Embutidos frescos, secos y cocidos, y no embutidos. Sus características y composición. Materias primas y aditivos: Sus requisitos y función. Tripas naturales y artificiales. Métodos de elaboración y conservación. Elaboración de chorizos, morcillas, salames, salchichas, mortadela. Innovaciones en estos productos.

Curso N° 5: Elaboración Artesanal de Conservas. AÑO: 2024. Fundamentos para la conservación de frutas, hortalizas y otros productos alimentarios. Nociones básicas de microbiología. Botulismo. Concepto de esterilización. Distintas etapas empleadas en la elaboración de conservas, recomendaciones a tener en cuenta. Equipos más usados. Innovaciones en estos productos.

Curso N° 6: Elaboración de Aceitunas AÑO: 2024. Principales pasos en la obtención de aceitunas verdes en conservas, negras al natural, negras tipo "griego". Consideraciones a tener en cuenta en la elaboración de aceitunas negras tipo californiano. Innovaciones en estos productos.

Curso N° 7: Elaboración de Confituras AÑO: 2024. Características de las materias primas a emplear en confituras. Etapas de elaboración de dulces, jaleas y mermeladas: recetas. Frutas en almíbar. Proceso de confitado. Innovaciones en estos productos.

Curso N° 8: Legislación bromatológica en Alergias Alimentarias y Enfermedad celíaca AÑO: 2024 Conceptos de Alergias alimentarias y Enfermedad Celíaca. Riesgos de contaminación cruzada. Almacenamiento y expendio de alimentos seguros.

///...



///...

4- **MODALIDAD**

Presencial. Cursado: 3 horas distribuidas según calendario propuesto (día viernes de 9:00 a 12:00 HS). Cada módulo se puede tomar en forma individual o realizar el Diplomado completo.

En ambos casos, el participante podrá optar por un Certificado de Asistencia (para lo cual deberá concurrir al 75% de las clases impartidas) o de aprobación (con las evaluaciones correspondientes).

5- **DESTINATARIOS Y CONDICIONES DE ADMISIÓN**

El diplomado está destinado a microemprendedores, pequeños productores. Personal gastronómico involucrado en la elección y manipulación de alimentos. Estudiantes de gastronomía. Personal a cargo de guarderías, comedores escolares y afines. Estudiantes Universitarios con especialidad en alimentos. Docentes y alumnos de nivel medio de escuelas técnicas con especialidades en producción agropecuaria, producción agrícola y/o alimentación, y público en general

6- **CERTIFICACIÓN**

Se emitirá Certificado de asistencia y/o aprobación de examen teórico/casos prácticos, otorgado por la Escuela de Oficios de la Secretaría de Extensión – Facultad de Ciencias Agrarias Universidad Nacional de Cuyo. Los cursos serán también avalados por el Departamento de Higiene de los Alimentos Ministerio de Salud, Desarrollo Social y Deportes. Gobierno de Mendoza, realizando un trabajo en coordinación.

El diplomado se evalúa con un trabajo práctico integrador, que contemple los módulos, los principales conceptos de cada temática, debiendo demostrar que han adquirido estas competencias.

7- **RESPONSABLE/S**

Coordinación por la Facultad de Ciencias Agrarias:

- Dra. Emilia Raimondo.
- Lic. Gladys Dip
- Dra. María Sance

Coordinación por el Departamento de Higiene de los Alimentos Ministerio de Salud, Desarrollo Social y Deportes. Gobierno de Mendoza:

- Lic. Daniel Rabino
- Brom. Lihuen Weaver Monchablon

///...



///...

8- DOCENTES A CARGO

Todos los docentes que participan como disertante, en las diferentes temáticas pertenecen a la Facultad de Ciencias Agrarias UNCUIYO (cuenta con Cvar) o han dictado clases previamente en el Diplomado realizado durante 2019- 2020

Cronograma y disertantes: Serán docentes de la Facultad de Ciencias Agrarias y profesionales idóneos en la temática a abordar en cada curso.

CURSO	FECHAS PROBABLES	DISERTANTES
N° 1 Inscripción de establecimiento y productos. Legislación bromatológica: Rotulado de Alimentos	09/06/2023 16/06/2023 23/06/2023 30/06/2023	Lic. Daniel Rabino Brom. Lihuen Weaber
N° 2: Elaboración de Pickles, hortalizas en vinagre y escabeches	04/08/2023 11/08/2023 18/08/2023 25/08/2023	Brom. Javier Sagui Brom. Florencia Lineaux
N° 3: Elaboración de panificados	08/09/2023 15/09/2023 22/09/2023 29/09/2023	Dra. Emilia Raimondo Brom. Florencia Lineaux
N° 4: Elaboración de Chacinados	06/10/2023 20/10/2023 27/10/2023 03/11/2023	Lic. Susana Miralles Med. Vet. Adolfo Castro
N° 5: Elaboración Artesanal de Conservas	05/04/2024 12/04/2024 19/04/2024 26/04/2024	Mag. Mónica Mirábile. Brom. Paula Gonzales (Santo de las Rosas)
N° 6: Elaboración de Aceitunas	10/05/2024 17/05/2024 24/05/2024 31/05/2024	Mag. Verónica Araniti. Lic. Lourdes Toujas. Mag. Mónica Mirábile Invitado de la Industria

///...



///...

CURSO	FECHAS PROBABLES	DISERTANTES
N° 7: Elaboración de Confituras	07/06/2024 14/06/2024 21/06/2024 28/06/2024	Dra. María Sance Profesor Invitado de Empresas del medio
N° 8: Legislación bromatológica en Alergias Alimentarias y Enfermedad celíaca	04/08/2024 11/08/2024 18/08/2024 25/08/2024	Lic. Gladys Dip Lic. Daniel Rabino Brom. Lihuen Weaber

9- **ARANCELES**

El mismo será acorde para cubrir el pago de honorarios de docentes invitados y gastos de cafetería que se brindará en cada curso. Se cobrará a través de la Asociación Cooperadora de la Facultad de Ciencias Agrarias. No se prevé hacer excepciones para el cursado del mismo.

10- **CUPO**

Cupo mínimo 10 personas, máximo 100 personas según capacidad áulica y evaluativa.

11- **PRESUPUESTO RESUMIDO:**

RUBRO	COSTO	
Pago Hora Docente	2300 \$	Por hora
Café	400 \$	Por persona
Gastos varios (fotocopias, difusión etc.)	2000 \$	Por persona
Pago Cooperadora	18%	Del total de ingresos