



MINISTERIO DE CAPITAL HUMANO-SECRETARÍA DE EDUCACIÓN
UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA RIOJA

Secretaría del Consejo Superior
"2026: Año de Consolidación de la Nueva UNLaR"

La Rioja, 31 de julio de 2026.

VISTO: El Expediente N° 00-05708/2026 del registro de esta Casa de Altos Estudios, caratulado: "Carrera Lourdes Karina (Ing.)- E/ proyecto de Diplomatura Universitaria Superior en Microbiología y Seguridad Alimentaria" y;

CONSIDERANDO:

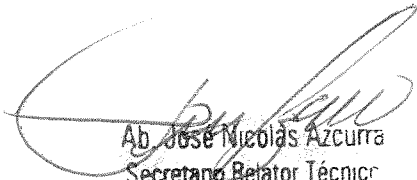
Que, mediante el expediente referenciado en el "Visto" de la presente, se elevó a este Cuerpo la Resolución N° 145/2026 del Consejo Departamental del Departamento Académico de Ciencias y Tecnologías Aplicadas a la Producción, al Ambiente y al Urbanismo, por medio de la cual se aprueba la propuesta de la Diplomatura Universitaria Superior en "Microbiología y Seguridad Alimentaria" y se la declara de interés académico.

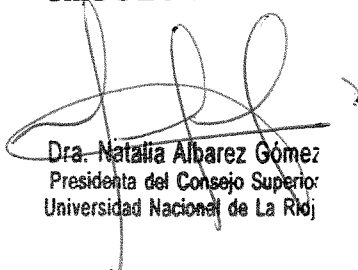
Que, en este marco, la propuesta tiene como objetivo general capacitar profesionales en los principios de microbiología de alimentos, seguridad alimentaria y buenas prácticas de manipulación, fortaleciendo competencias a fin de garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, prevenir enfermedades transmitidas por alimentos y contribuir a la protección de la salud pública y al desarrollo del sector agroalimentario.

Que, obran en las presentes actuaciones los informes de competencia emitidos por la Subsecretaría Graduados y Posgrado de Rectorado y por la Escuela de Posgrado DACyTAPAU, como así también el Dictamen N° 569/2026 de la Secretaría Legal y Técnica de esta Universidad, de los cuales surge que el propuesta de marras cumple con las previsiones establecidas en la normativa vigente, Ordenanza C.S. N° 095/2017.

Que, asimismo, la Comisión de Asuntos Académicos de este Órgano Colegiado se expidió favorablemente sobre el asunto, aconsejando la aprobación de la Diplomatura de marras.

RESOLUCIÓN C.S. N°: 402


Ab. José Nicolás Azcurra
Secretario Relator Técnico
H. Consejo Superior


Dra. Natalia Albarez Gómez
Presidenta del Consejo Superior
Universidad Nacional de La Rioja



**MINISTERIO DE CAPITAL HUMANO-SECRETARÍA DE EDUCACIÓN
UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA RIOJA**

*Secretaría del Consejo Superior
"2026: Año de Consolidación de la Nueva UNLaR"*

La Rioja, 31 de julio de 2026.

Que, atento a todo lo expuesto, este Consejo Superior reunido en Sesión Ordinaria de fecha 31 de julio de 2026 resolvió aprobar la mencionada Diplomatura.

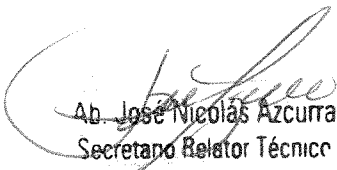
Por todo ello, en el ejercicio de sus atribuciones estatutarias y previo tratamiento en particular de lo antes "Visto y Considerando"

**EL CONSEJO SUPERIOR
DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA RIOJA
RESUELVE:**

ARTÍCULO 1º: **APROBAR** la Diplomatura Universitaria Superior denominada "*Microbiología y Seguridad Alimentaria*" proyectada por Resolución N° 145 /2026 del Consejo Departamental del Departamento Académico de Ciencias y Tecnologías Aplicadas a la Producción, al Ambiente y al Urbanismo y cuyo detalle obra como Anexo Único de la presente.

ARTÍCULO 2º: Protocolícese, comuníquese y gírese a sus efectos al Departamento Académico de Ciencias y Tecnologías Aplicadas a la Producción, al Ambiente y al Urbanismo de esta Casa de Estudios.

RESOLUCIÓN C.S. N°: 402


Ab. José Nicolás Azcurra
Secretario Relator Técnico
H Consejo Superior


Dra. Natalia Albarez Gómez
Presidenta del Consejo Superior
Universidad Nacional de La Rioja



**MINISTERIO DE CAPITAL HUMANO-SECRETARÍA DE EDUCACIÓN
UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA RIOJA**

*Secretaría del Consejo Superior
"2026: Año de Consolidación de la Nueva UNLaR"*

La Rioja, 31 de julio de 2026.

**ANEXO ÚNICO- RESOLUCIÓN N° 402
DIPLOMATURA UNIVERSITARIA SUPERIOR EN MICROBIOLOGÍA Y
SEGURIDAD ALIMENTARIA**

1. IDENTIFICACIÓN DEL PROYECTO

Diplomatura Universitaria Superior en Microbiología y Seguridad Alimentaria.

2. UNIDAD/ES ACADÉMICA/S RESPONSABLE/S

La Diplomatura Universitaria Superior en Microbiología y Seguridad Alimentaria pertenece al Departamento Académico de Ciencias y Tecnologías Aplicadas a la Producción, al Ambiente y al Urbanismo (DACyTAPAU) de la Universidad Nacional de La Rioja (UNLaR).

3. RESPONSABLE DE LA ELABORACIÓN DEL PROYECTO

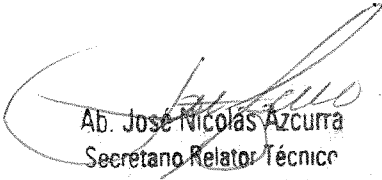
Magister María Alejandra Soloaga

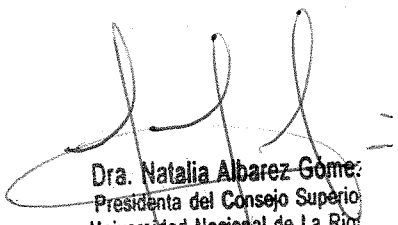
4. DIRECTOR, COMITÉ ACADÉMICO Y CUERPO DOCENTE.

Director/a de la Diplomatura:

De conformidad con lo establecido en el Artículo 4° de la Ordenanza C.S. N° 095/2017, la Dirección de la Diplomatura estará a cargo de la Magister María Alejandra Soloaga quien acredita formación y antecedentes académicos vinculados a la temática de la propuesta.

La Directora será responsable de la coordinación general de la Diplomatura, la supervisión de las actividades académicas, el seguimiento del desarrollo curricular, la articulación con el Comité Académico y la gestión de las acciones necesarias para garantizar el cumplimiento de los objetivos establecidos en la presente propuesta.


Ab. José Nicolás Azcurra
Secretario Relator Técnico
H. Consejo Superior


Dra. Natalia Albarez Gómez
Presidenta del Consejo Superior
Universidad Nacional de La Rioja



**MINISTERIO DE CAPITAL HUMANO-SECRETARÍA DE EDUCACIÓN
UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA RIOJA**

*Secretaría del Consejo Superior
"2026: Año de Consolidación de la Nueva UNLaR"*

La Rioja, 31 de julio de 2026.

**ANEXO ÚNICO- RESOLUCIÓN N° 402
DIPLOMATURA UNIVERSITARIA SUPERIOR EN MICROBIOLOGÍA Y
SEGURIDAD ALIMENTARIA**

Comité Académico

De conformidad con lo establecido en el Artículo 5° de la Ordenanza C.S. N.° 095/2017, el Comité Académico de la Diplomatura estará integrado por:

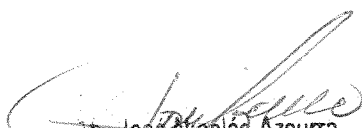
- El/la Director/a de la Diplomatura.
- La máxima autoridad de Posgrado del Departamento Académico responsable de la propuesta.
- La máxima autoridad del Área de Posgrado del Rectorado de la Universidad Nacional de La Rioja.

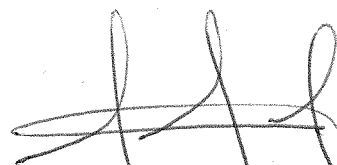
El Comité Académico tendrá a su cargo el seguimiento y supervisión académica de la Diplomatura, interviniendo en los procesos de admisión de los postulantes, el monitoreo del desarrollo de las actividades curriculares y el tratamiento de las cuestiones académicas que pudieran surgir durante el dictado de la propuesta, en el marco de las funciones establecidas por la normativa vigente.

Cuerpo Docente (Ver punto 19 Cuerpo Docente)

5. FUNDAMENTACIÓN

La seguridad alimentaria se ha convertido en un tema de relevancia mundial, respaldado por informes y estudios a nivel internacional (FAO, OMS, entre otros), en respuesta al creciente reconocimiento de la importancia de la calidad y seguridad de los alimentos para evitar enfermedades transmitidas por la alimentación. La presente propuesta se inscribe en la agenda global para la mejora de las prácticas de producción y manipulación de alimentos, contribuyendo así a la salud pública y a la


Dr. José Nicolás Azcurra
Secretario Relator Técnico
H. Consejo Superior


Dra. Natalia Albarez Góme.
Presidenta del Consejo Superior
Universidad Nacional de La Rioja



MINISTERIO DE CAPITAL HUMANO-SECRETARÍA DE EDUCACIÓN
UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA RIOJA

Secretaría del Consejo Superior
"2026: Año de Consolidación de la Nueva UNLaR"

La Rioja, 31 de julio de 2026.

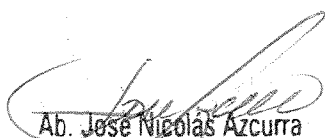
ANEXO ÚNICO- RESOLUCIÓN N° 402
DIPLOMATURA UNIVERSITARIA SUPERIOR EN MICROBIOLOGÍA Y
SEGURIDAD ALIMENTARIA

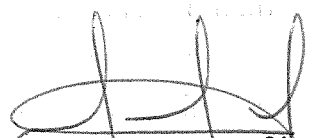
competitividad de los productos locales, en línea con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), en particular con el Objetivo 2: Hambre Cero y el Objetivo 3: Salud y Bienestar.

Reconociendo la eficacia de iniciativas similares en otras regiones, nos proponemos adaptar y aplicar las mejores prácticas nacionales e internacionales a La Rioja, considerando el contexto y las necesidades particulares de nuestra comunidad. La falta de datos locales específicos subraya la urgencia de implementar medidas proactivas para fortalecer la seguridad alimentaria y elevar los estándares de calidad de los productos locales.

El marco conceptual de esta propuesta se basa en la comprensión profunda de la microbiología de alimentos, las buenas prácticas de higiene y la seguridad alimentaria. La microbiología de alimentos es fundamental para identificar y controlar los riesgos microbiológicos en la cadena alimentaria, mientras que las buenas prácticas de higiene son esenciales para prevenir la contaminación de alimentos y garantizar su inocuidad, según lo destaca la Organización Mundial de la Salud (OMS, 2021). Asimismo, la seguridad alimentaria requiere la implementación de medidas que minimicen los riesgos para la salud del consumidor (Codex Alimentarius, 2019).

Dada esta base teórica, se justifica la necesidad de desarrollar un programa integral de capacitación que aborde tanto aspectos teóricos como prácticos de la seguridad alimentaria. La experiencia del cuerpo docente y profesionales del DACyTAPAU fortalecerá la base académica del proyecto, garantizando la entrega de contenidos especializados y la certificación de los participantes de la Diplomatura.


Ab. José Nicolás Azcurra
Secretario Relator Técnico
H. Consejo Superior


Dra. Natalia Albarez Gómez
Presidenta del Consejo Superior
Universidad Nacional de La Rioja



**MINISTERIO DE CAPITAL HUMANO-SECRETARÍA DE EDUCACIÓN
UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA RIOJA**

*Secretaría del Consejo Superior
"2026: Año de Consolidación de la Nueva UNLaR"*

La Rioja, 31 de julio de 2026.

**ANEXO ÚNICO- RESOLUCIÓN N° 402
DIPLOMATURA UNIVERSITARIA SUPERIOR EN MICROBIOLOGÍA Y
SEGURIDAD ALIMENTARIA**

Esta iniciativa se enmarca en la adopción de un enfoque multidisciplinario y colaborativo para abordar los desafíos específicos de La Rioja en términos de seguridad alimentaria. La combinación de conocimientos científicos, prácticas avanzadas y certificación académica no solo contribuirá a la mejora inmediata de las condiciones alimentarias, sino también al desarrollo sostenible y competitivo de la región.

Experiencias exitosas en otras regiones demuestran la efectividad de programas similares. Por mencionar solo algunas, en Argentina, el Proyecto de Fortalecimiento de Capacidades en Inocuidad Alimentaria en Pequeñas y Medianas Empresas Agroalimentarias (FONARSEC, 2018) logró mejorar significativamente las prácticas de higiene y la calidad de productos locales. Además, el Programa Nacional de Microbiología de Alimentos en México ha sido fundamental para reducir los riesgos microbiológicos en la cadena alimentaria (SAGARPA, 2016). Más recientemente, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) ha impulsado desde 2023 herramientas y programas de formación orientados a mejorar la implementación de buenas prácticas de higiene y sistemas de gestión de la inocuidad en empresas alimentarias de diferentes escalas, con especial énfasis en pequeñas y medianas empresas.

Estos antecedentes respaldan la viabilidad y la relevancia de implementar un proyecto de capacitación similar en La Rioja, adaptando las mejores prácticas internacionales a las necesidades y contextos locales. La colaboración con expertos y la participación activa de la comunidad académica regional garantizarán la pertinencia y el éxito de esta iniciativa.


Ab. José Nicolás Azcúrra
Secretario Relator Técnico
H. Consejo Superior


Dra. Natalia Albarez Góme.
Presidenta del Consejo Superior
Universidad Nacional de La Rioja



MINISTERIO DE CAPITAL HUMANO-SECRETARÍA DE EDUCACIÓN
UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA RIOJA

Secretaría del Consejo Superior
"2026: Año de Consolidación de la Nueva UNLaR"

La Rioja, 31 de julio de 2026.

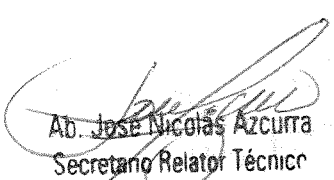
ANEXO ÚNICO- RESOLUCIÓN N° 402
DIPLOMATURA UNIVERSITARIA SUPERIOR EN MICROBIOLOGÍA Y
SEGURIDAD ALIMENTARIA

6. ANTECEDENTES

La Universidad Nacional de La Rioja, a través del Departamento Académico de Ciencias y Tecnologías Aplicadas a la Producción, al Ambiente y al Urbanismo (DACyTAPAU), posee una sólida trayectoria en la formación de recursos humanos, la investigación científica y la vinculación con el medio en áreas relacionadas con la producción de alimentos, la calidad alimentaria, la innovación tecnológica y el desarrollo agroindustrial.

Esta experiencia se sustenta en una oferta académica consolidada, que incluye carreras de grado tales como Ingeniería en Alimentos e Ingeniería Agroindustrial, así como en el desarrollo de actividades de investigación y extensión vinculadas al sector alimentario y productivo regional. Asimismo, el Departamento cuenta con infraestructura y capacidades técnicas especializadas, entre las que se destaca el Laboratorio de Investigación Especializado en Productos Agroindustriales y Alimenticios, creado mediante Resolución CD DACyTAPAU N° 071/2023, espacio que constituye un ámbito estratégico para la generación de conocimiento, la transferencia tecnológica y la formación de recursos humanos especializados.

En el contexto nacional, el relevamiento de la oferta académica vigente evidencia una creciente demanda de formación en calidad, inocuidad y seguridad alimentaria. Diversas universidades nacionales e instituciones especializadas ofrecen diplomaturas, programas de actualización y carreras de posgrado orientadas a la gestión de la inocuidad alimentaria, la implementación de sistemas de calidad, la auditoría de procesos y el cumplimiento de normativas nacionales e internacionales.


Ab. José Nicolás Azcurra
Secretario Relator Técnico
H. Consejo Superior


Dra. Natalia Albarez Gómez
Presidenta del Consejo Superior
Universidad Nacional de La Rioja



MINISTERIO DE CAPITAL HUMANO-SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA RIOJA

Secretaría del Consejo Superior

"2026: Año de Consolidación de la Nueva UNLaR"

La Rioja, 31 de julio de 2026.

ANEXO ÚNICO- RESOLUCIÓN N° 402
DIPLOMATURA UNIVERSITARIA SUPERIOR EN MICROBIOLOGÍA Y
SEGURIDAD ALIMENTARIA

Entre las propuestas identificadas se destacan las desarrolladas por la Universidad Tecnológica Nacional (UTN), la Facultad de Agronomía de la Universidad de Buenos Aires (FAUBA), la Universidad Nacional del Centro de la Provincia de Buenos Aires (UNICEN), así como diversas especializaciones universitarias en calidad e inocuidad alimentaria.

El análisis comparativo de dichas propuestas permite observar que la mayoría de las ofertas se concentran en los sistemas de gestión de calidad, la inocuidad alimentaria, las auditorías y los aspectos normativos, mientras que existe una menor cantidad de espacios de formación continua que aborden específicamente la microbiología aplicada a la seguridad alimentaria como eje central de formación.

Asimismo, los cambios producidos en los sistemas agroalimentarios, el fortalecimiento de los controles sanitarios, la creciente complejidad de los mercados y la necesidad de prevenir las enfermedades transmitidas por alimentos demandan profesionales y técnicos con competencias actualizadas en microbiología alimentaria, análisis de riesgos, vigilancia sanitaria, legislación alimentaria y gestión de la inocuidad.

En este escenario, la Diplomatura Universitaria Superior en Microbiología y Seguridad Alimentaria surge como una propuesta académica pertinente e innovadora, destinada a fortalecer capacidades técnicas y profesionales en organismos de control, laboratorios, industrias alimentarias, instituciones educativas y organismos públicos vinculados a la protección de la salud pública y la calidad de los alimentos.

La propuesta contará con la participación de docentes e investigadores especializados en microbiología, bromatología, seguridad alimentaria, calidad de

Ab. José Nicolás Azcurra
Secretario Relator Técnico
H. Consejo Superior

Dra. Natalia Albarez Gómez
Presidenta del Consejo Superior
Universidad Nacional de La Rioja



MINISTERIO DE CAPITAL HUMANO-SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA RIOJA

Secretaría del Consejo Superior

"2026: Año de Consolidación de la Nueva UNLaR"

La Rioja, 31 de julio de 2026.

ANEXO ÚNICO- RESOLUCIÓN N° 402
DIPLOMATURA UNIVERSITARIA SUPERIOR EN MICROBIOLOGÍA Y
SEGURIDAD ALIMENTARIA

alimentos y gestión de la inocuidad, quienes aportarán una formación integral que articule conocimientos científicos, herramientas técnicas y experiencias aplicadas, promoviendo una visión interdisciplinaria orientada a la resolución de problemáticas reales del ámbito local, regional y nacional.

7. OBJETIVOS

Objetivo general:

Capacitar profesionales en los principios de microbiología de alimentos, seguridad alimentaria y buenas prácticas de manipulación, con el fin de garantizar la calidad, inocuidad y adecuada gestión de los alimentos en la cadena de producción, contribuyendo así a la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos y al fomento de la salud pública

Objetivos específicos:

- Mejorar los estándares de calidad e inocuidad en la producción de alimentos mediante la formación y/o actualización en tecnologías aplicadas a la microbiología de alimentos, a la seguridad alimentaria y buenas prácticas de manipulación.
- Fomentar el espíritu crítico respecto a la necesidad de gestionar racionalmente los recursos alimentarios, en línea con los principios del desarrollo sustentable, al actualizar y divulgar el estado de situación de la seguridad alimentaria a nivel mundial, nacional y provincial.
- Garantizar la calidad, inocuidad y adecuada gestión de los alimentos en la cadena de producción al proporcionar a los estudiantes conocimientos

Ab. José Nicolás Azcurra
Secretario Relator Técnico
H. Consejo Superior

Dra. Natalia Albarez Gómez
Presidenta del Consejo Superior
Universidad Nacional de La Rioja



**MINISTERIO DE CAPITAL HUMANO-SECRETARÍA DE EDUCACIÓN
UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA RIOJA**

*Secretaría del Consejo Superior
"2026: Año de Consolidación de la Nueva UNLaR"*

La Rioja, 31 de julio de 2026.

**ANEXO ÚNICO- RESOLUCIÓN N° 402
DIPLOMATURA UNIVERSITARIA SUPERIOR EN MICROBIOLOGÍA Y
SEGURIDAD ALIMENTARIA**

detallados sobre microbiología de alimentos, seguridad alimentaria y buenas prácticas de manipulación.

- Aplicar los conocimientos adquiridos para gestionar la calidad e inocuidad de los alimentos y prevenir enfermedades transmitidas por alimentos, promoviendo así su aplicación práctica en la industria alimentaria.

8. DESTINATARIOS

La Diplomatura está dirigida a profesionales de la industria alimentaria, profesionales de la salud, docentes universitarios, investigadores y otros académicos que enseñan y realizan investigaciones en el campo de la microbiología y seguridad alimentaria.

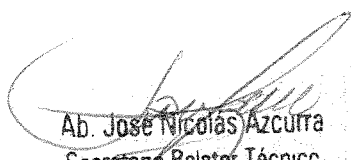
Para ser estudiantes de la misma debe poseer Título Universitario o de un Instituto Superior de Formación Docente o Técnica, de instituciones con validez oficial.

9. REQUISITOS DE ADMISIÓN

Podrán ingresar a la Diplomatura Universitaria Superior en Microbiología y Seguridad Alimentaria los graduados del Nivel Superior Universitario, de Institutos Superiores de Formación Docente o de Institutos Superiores de Formación Técnica con reconocimiento oficial, de conformidad con lo establecido en el Artículo 2° de la Ordenanza CS N° 095/17.

Los aspirantes deberán presentar, en formato impreso y digital, la siguiente documentación:

- Ficha/Solicitud de Inscripción.


Ab. José Nicolás Azcurra
Secretario Relator Técnico
H. Consejo Superior


Dra. Natalia Albarez Gómez
Presidenta del Consejo Superior
Universidad Nacional de La Rioja



**MINISTERIO DE CAPITAL HUMANO-SECRETARÍA DE EDUCACIÓN
UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA RIOJA**

*Secretaría del Consejo Superior
"2026: Año de Consolidación de la Nueva UNLaR"*

La Rioja, 31 de julio de 2026.

**ANEXO ÚNICO- RESOLUCIÓN N° 402
DIPLOMATURA UNIVERSITARIA SUPERIOR EN MICROBIOLOGÍA Y
SEGURIDAD ALIMENTARIA**

- Copia certificada del Documento Nacional de Identidad (DNI).
- Copia certificada del título universitario o de nivel superior correspondiente, o constancia de título en trámite.
- Curriculum Vitae actualizado.

Asimismo, los postulantes deberán contar con habilidades básicas en el uso de herramientas tecnológicas y digitales, tales como correo electrónico, almacenamiento y gestión de archivos en la nube, plataformas de videoconferencia, procesadores de texto y otras aplicaciones informáticas de uso académico, necesarias para el adecuado desarrollo de las actividades previstas en la modalidad de cursado.

10. CUPO MÍNIMO Y MÁXIMO

Cupo Mínimo: 20 Participantes

Cupo Máximo 40 Participantes

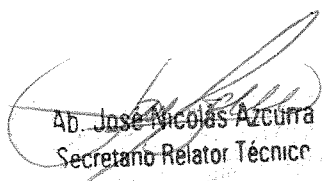
11. CERTIFICACIÓN POR OTORGAR

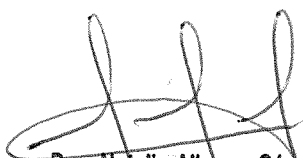
La Diplomatura Universitaria Superior en Microbiología y Seguridad Alimentaria otorgará certificaciones parciales por módulo aprobado y una certificación final de Diplomado/a Universitario/a Superior en Microbiología y Seguridad Alimentaria.

Certificaciones Parciales

Para optar por una certificación correspondiente a un módulo, el estudiante deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- a) Estar debidamente inscripto en el módulo correspondiente y haber cumplido con las obligaciones administrativas y arancelarias establecidas para su cursado.


Ab. José Nicolás Azcurra
Secretario Relator Técnico
H. Consejo Superior


Dra. Natalia Albarez Gómez
Presidenta del Consejo Superior
Universidad Nacional de La Rioja



**MINISTERIO DE CAPITAL HUMANO-SECRETARÍA DE EDUCACIÓN
UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA RIOJA**

*Secretaría del Consejo Superior
"2026: Año de Consolidación de la Nueva UNLaR"*

La Rioja, 31 de julio de 2026.

**ANEXO ÚNICO- RESOLUCIÓN N° 402
DIPLOMATURA UNIVERSITARIA SUPERIOR EN MICROBIOLOGÍA Y
SEGURIDAD ALIMENTARIA**

b) Aprobar el módulo de acuerdo con las características de evaluación y el régimen de aprobación establecidos en el apartado correspondiente del presente documento.

Certificación Final

Para obtener el título de Diplomado/a Universitario/a Superior en Microbiología y Seguridad Alimentaria, el estudiante deberá:

a) Aprobar la totalidad de las actividades curriculares previstas en el plan de estudios de la Diplomatura.

b) Aprobar el Trabajo Final Integrador, conforme a las características, requisitos y condiciones establecidos en el presente reglamento académico.

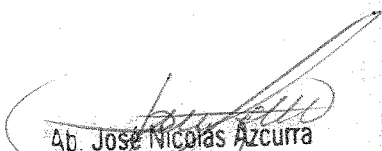
c) Haber cumplimentado la totalidad de las obligaciones administrativas y arancelarias correspondientes a la Diplomatura.

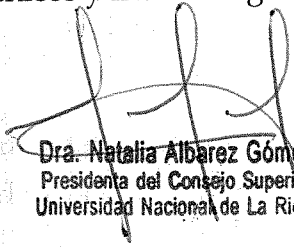
La certificación final será emitida por la Universidad Nacional de La Rioja, conforme a la normativa institucional vigente para las Diplomaturas Universitarias Superiores.

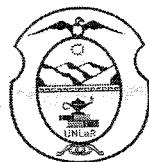
Actualización disciplinar

En cumplimiento de lo establecido en la Ordenanza del Consejo Superior N.º 293/2026, artículo 13, inciso d), del Reglamento de Adscripciones, se propone como instancia de actualización disciplinar la participación en la Diplomatura Universitaria Superior en Microbiología y Seguridad Alimentaria, perteneciente al Departamento Académico de Ciencias y Tecnologías Aplicadas a la Producción, al Ambiente y al Urbanismo (DACyTAPAU) de la Universidad Nacional de La Rioja (UNLaR).

La incorporación de esta diplomatura al Plan de Formación tiene como finalidad fortalecer y actualizar los conocimientos científicos, técnicos y metodológicos en las


Ab. José Nicolás Azcurra
Secretario Relator Técnico
H Consejo Superior


Dra. Natalia Albarez Gómez
Presidenta del Consejo Superior
Universidad Nacional de La Rioja



MINISTERIO DE CAPITAL HUMANO-SECRETARÍA DE EDUCACIÓN
UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA RIOJA

Secretaría del Consejo Superior
"2026: Año de Consolidación de la Nueva UNLaR"

La Rioja, 31 de julio de 2026.

ANEXO ÚNICO- RESOLUCIÓN N° 402
DIPLOMATURA UNIVERSITARIA SUPERIOR EN MICROBIOLOGÍA Y
SEGURIDAD ALIMENTARIA

áreas de la microbiología y la seguridad alimentaria, favoreciendo la adquisición de competencias especializadas y la incorporación de enfoques innovadores aplicables al ámbito académico y profesional. Asimismo, su desarrollo contribuirá al enriquecimiento de las actividades de docencia, investigación y extensión propias de la presente adscripción, promoviendo una formación continua, pertinente y de excelencia, en consonancia con las necesidades actuales del campo disciplinar y los lineamientos institucionales de la Universidad.

Esta versión mantiene un tono más sólido y justifica con mayor claridad la pertinencia de la diplomatura dentro del proyecto de adscripción.

12. CARGA HORARIA

160 horas

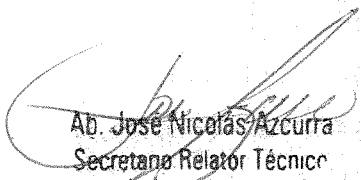
13. DURACIÓN Y CRONOGRAMA

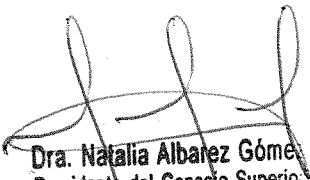
La Diplomatura Universitaria Superior en Microbiología y Seguridad Alimentaria tendrá una duración total de seis (6) meses, con inicio en agosto de 2026 y finalización en febrero de 2027.

El trayecto formativo se organizará en dos etapas complementarias:

Primera Etapa: Desarrollo Curricular

Comprenderá el cursado de los módulos que integran el plan de estudios, los cuales se desarrollarán durante cuatro (4) meses consecutivos, desde agosto hasta noviembre de 2026. Esta etapa contempla una carga horaria total de ciento veinte (120) horas de formación teórico-práctica distribuidas entre los distintos espacios curriculares.


Ab. José Nicolás Azcurra
Secretario Relator Técnico
H. Consejo Superior


Dra. Natalia Albarez Gómez
Presidenta del Consejo Superior
Universidad Nacional de La Rioja



**MINISTERIO DE CAPITAL HUMANO-SECRETARÍA DE EDUCACIÓN
UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA RIOJA**

*Secretaría del Consejo Superior
"2026: Año de Consolidación de la Nueva UNLaR"*

La Rioja, 31 de julio de 2026.

**ANEXO ÚNICO- RESOLUCIÓN N° 402
DIPLOMATURA UNIVERSITARIA SUPERIOR EN MICROBIOLOGÍA Y
SEGURIDAD ALIMENTARIA**

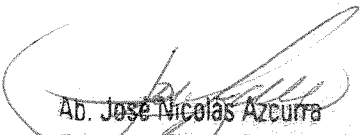
Segunda Etapa: Trabajo Final Integrador

Estará destinada a la elaboración, seguimiento, tutoría y presentación del Trabajo Final Integrador (TFI), con una duración de dos (2) meses, desarrollándose entre diciembre de 2026 y febrero de 2027. Esta instancia tendrá por finalidad promover la integración, aplicación y transferencia de los conocimientos adquiridos durante el trayecto formativo, mediante el desarrollo de una propuesta vinculada a la Microbiología y la Seguridad Alimentaria.

La Diplomatura tendrá carácter de cohorte cerrada, pudiendo implementarse nuevas cohortes de acuerdo con la demanda y disponibilidad institucional.
(Ver Cronograma A Continuación).

Cronograma de Desarrollo de la Diplomatura

Período	Actividad Curricular	Características	Carga Horaria (hs)
Agosto 2026	Módulo I. Fundamentos de Seguridad Alimentaria y Tecnologías Aplicadas	Desarrollo de contenidos teórico-prácticos y actividades integradoras	35
Septiembre 2026	Módulo II. Microbiología de Alimentos	Desarrollo de contenidos teórico-prácticos y actividades integradoras	35


Ab. José Nicolás Azcurra
Secretario Relator Técnico
H. Consejo Superior


Dra. Natalia Albarez Gómez
Presidenta del Consejo Superior
Universidad Nacional de La Rioja



MINISTERIO DE CAPITAL HUMANO-SECRETARÍA DE EDUCACIÓN
UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA RIOJA

Secretaría del Consejo Superior
"2026: Año de Consolidación de la Nueva UNLaR"

La Rioja, 31 de julio de 2026.

ANEXO ÚNICO- RESOLUCIÓN N° 402
DIPLOMATURA UNIVERSITARIA SUPERIOR EN MICROBIOLOGÍA Y
SEGURIDAD ALIMENTARIA

Octubre 2026	Módulo III. Epidemiología en Seguridad Alimentaria	Desarrollo de contenidos teórico-prácticos y actividades integradoras	35
Noviembre 2026	Módulo IV. Fábrica Celular: Bacterias Lácticas en Alimentos y Salud	Desarrollo de contenidos teórico-prácticos y actividades integradoras	35
Diciembre 2026 - Enero 2027	Trabajo Final Integrador (TFI)	Tutorías, planificación, elaboración y seguimiento del proyecto integrador	10
Febrero 2027	Presentación y Evaluación del Trabajo Final Integrador	Presentación escrita y evaluación final del proyecto integrador	10
Total			160 hs

Distribución Temporal

Primera Etapa: Desarrollo Curricular (Agosto - Noviembre 2026)

Módulo I: 35 hs.

Módulo II: 35 hs.

Módulo III: 35 hs.

Módulo IV: 35 hs.

Total Primera Etapa: 140 hs.

Dr. José Nicolás Azcurra
Secretario Relator Técnico
H. Consejo Superior

Dra. Natalia Albarez Gómez
Presidenta del Consejo Superior
Universidad Nacional de La Rioja



MINISTERIO DE CAPITAL HUMANO-SECRETARÍA DE EDUCACIÓN
UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA RIOJA

Secretaría del Consejo Superior
"2026: Año de Consolidación de la Nueva UNLaR"

La Rioja, 31 de julio de 2026.

ANEXO ÚNICO- RESOLUCIÓN N° 402
DIPLOMATURA UNIVERSITARIA SUPERIOR EN MICROBIOLOGÍA Y
SEGURIDAD ALIMENTARIA

Segunda Etapa: Trabajo Final Integrador (Diciembre 2026 - Febrero 2027)

Tutorías y elaboración del TFI: 10 hs.

Presentación y evaluación final: 10 hs.

Total Segunda Etapa: 20 hs.

Carga Horaria Total de la Diplomatura: 160 horas.

14. MODALIDAD MIXTA

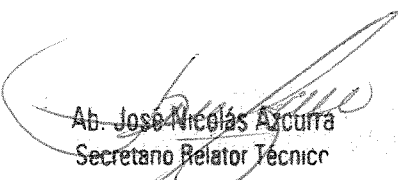
La Diplomatura Universitaria Superior en Microbiología y Seguridad Alimentaria se desarrollará bajo modalidad semipresencial, combinando actividades académicas presenciales con instancias de formación virtual mediadas por tecnologías digitales.

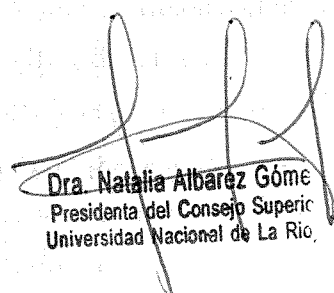
Las actividades presenciales se llevarán a cabo en las instalaciones de la Universidad Nacional de La Rioja, mientras que las actividades virtuales se desarrollarán a través del entorno virtual de aprendizaje institucional, permitiendo el acceso a materiales didácticos, actividades académicas, foros de intercambio y espacios de tutoría.

Esta modalidad tiene por finalidad favorecer la participación de los cursantes, promover la flexibilidad en los procesos de enseñanza y aprendizaje, y garantizar el cumplimiento de los objetivos formativos de la Diplomatura.

15. PROPUESTA CURRICULAR

La propuesta curricular se implementará bajo modalidad semipresencial, integrando actividades presenciales obligatorias con actividades virtuales de carácter sincrónico y asincrónico, destinadas al desarrollo de contenidos teóricos, actividades prácticas, tutorías y evaluaciones.


Ab. José Nicolás Azcurra
Secretario Relator Técnico
H. Consejo Superior


Dra. Natalia Albarez Gómez
Presidenta del Consejo Superior
Universidad Nacional de La Rioja



**MINISTERIO DE CAPITAL HUMANO-SECRETARÍA DE EDUCACIÓN
UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA RIOJA**

Secretaría del Consejo Superior

"2026: Año de Consolidación de la Nueva UNLaR"

La Rioja, 31 de julio de 2026.

**ANEXO ÚNICO- RESOLUCIÓN N° 402
DIPLOMATURA UNIVERSITARIA SUPERIOR EN MICROBIOLOGÍA Y
SEGURIDAD ALIMENTARIA**

En la fundamentación de la selección de los contenidos que integran la propuesta curricular, se ha tenido en cuenta la necesidad de proporcionar a los cursantes una formación integral y actualizada que aborde los aspectos clave relacionados con la microbiología de alimentos, la seguridad alimentaria y las buenas prácticas de manipulación de alimentos. Se ha priorizado la inclusión de temas relevantes y de aplicación práctica en la industria alimentaria, así como la incorporación de enfoques interdisciplinarios que permitan comprender la complejidad de los desafíos en este campo. Además, se ha considerado la importancia de adaptar los contenidos a las últimas tendencias, tecnologías y regulaciones en materia de seguridad alimentaria, garantizando así la pertinencia y actualidad de la formación ofrecida.

A continuación se describen los contenidos mínimos de cada módulo:

Módulo I. Fundamentos de Seguridad Alimentaria y Tecnologías Aplicadas

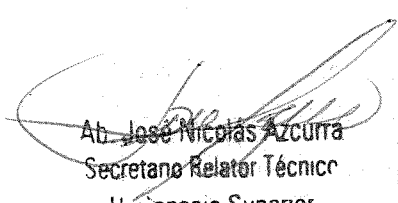
Duración: 35 horas.

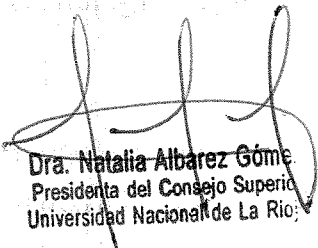
Objetivos específicos del Espacio Curricular

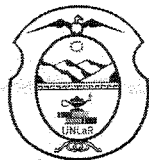
- Comprender los fundamentos de la seguridad e inocuidad alimentaria.
- Identificar los principales riesgos y peligros asociados a los alimentos.
- Conocer el marco normativo aplicable a la producción, elaboración y comercialización de alimentos.
- Analizar tecnologías emergentes aplicadas a la seguridad alimentaria.

Contenidos

Introducción a la seguridad alimentaria. Identificación de los principales riesgos y


Ab. José Nicolás Azcurra
Secretario Relator Técnico
H. Consejo Superior


Dra. Natalia Albarez Gómez
Presidenta del Consejo Superior
Universidad Nacional de La Rioja



**MINISTERIO DE CAPITAL HUMANO-SECRETARÍA DE EDUCACIÓN
UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA RIOJA**

*Secretaría del Consejo Superior
"2026: Año de Consolidación de la Nueva UNLaR"*

La Rioja, 31 de julio de 2026.

**ANEXO ÚNICO- RESOLUCIÓN N° 402
DIPLOMATURA UNIVERSITARIA SUPERIOR EN MICROBIOLOGÍA Y
SEGURIDAD ALIMENTARIA**

peligros asociados a los alimentos. Estudio de la legislación y normativas alimentarias pertinentes. Importancia de la higiene y las buenas prácticas de manipulación de alimentos. Exploración de tecnologías emergentes aplicadas a la seguridad alimentaria, incluyendo el control de calidad.

Actividades Prácticas

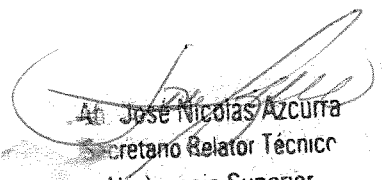
- Análisis de casos relacionados con incidentes de inocuidad alimentaria.
- Identificación de peligros y evaluación de riesgos en procesos alimentarios.
- Aplicación de herramientas para el control de calidad.
- Elaboración de informes técnicos sobre seguridad alimentaria.

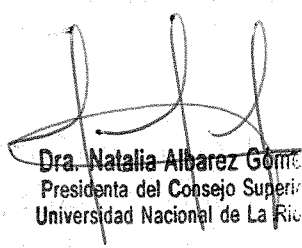
Condiciones de Aprobación

Cumplir con los requisitos de asistencia establecidos por la Diplomatura y aprobar las actividades integradoras previstas para el módulo con una calificación mínima de siete (7) puntos.

Bibliografía Básica

- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). (2023). Caja de herramientas para la gestión de la inocuidad de los alimentos: Buenas prácticas de higiene y sistema de análisis de peligros y de puntos críticos de control (APPCC).
- Fondo Argentino Sectorial (FONARSEC). (2018). Proyecto de fortalecimiento de capacidades en inocuidad alimentaria en pequeñas y medianas empresas agroalimentarias.
- Código Alimentario Argentino (CAA). Edición vigente.


Dr. José Nicolás Azcurra
Secretario Relator Técnico
H. Consejo Superior


Dra. Natalia Albarez Gómez
Presidenta del Consejo Superior
Universidad Nacional de La Rioja



**MINISTERIO DE CAPITAL HUMANO-SECRETARÍA DE EDUCACIÓN
UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA RIOJA**

Secretaría del Consejo Superior

"2026: Año de Consolidación de la Nueva UNLaR"

La Rioja, 31 de julio de 2026.

**ANEXO ÚNICO- RESOLUCIÓN N° 402
DIPLOMATURA UNIVERSITARIA SUPERIOR EN MICROBIOLOGÍA Y
SEGURIDAD ALIMENTARIA**

Bibliografía Complementaria

- Mortimore, S. & Wallace, C. (2013). HACCP: Enfoque Práctico. Acribia.
- Organización Mundial de la Salud (OMS). (2022). Inocuidad de los alimentos: Manual de referencia.
- Fondo Argentino Sectorial (FONARSEC). (2018). Proyecto de fortalecimiento de capacidades en inocuidad alimentaria en pequeñas y medianas empresas agroalimentarias. Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación Productiva.
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). (2023). Caja de herramientas para la gestión de la inocuidad de los alimentos: Buenas *prácticas de higiene y sistema de análisis de peligros y de puntos críticos de control (APPCC)*. FAO.

Módulo II. Microbiología de Alimentos

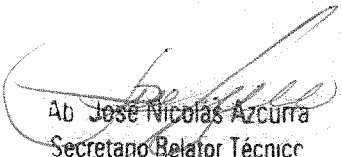
Duración: 35 horas.

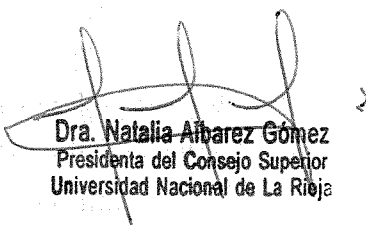
Objetivos específicos del Espacio Curricular

- Reconocer los microorganismos de importancia en la industria alimentaria.
- Comprender los factores que afectan el crecimiento microbiano en alimentos.
- Aplicar medidas de prevención y control de la contaminación microbiológica.
- Analizar sistemas de gestión de inocuidad alimentaria basados en riesgos.

Contenidos

Microorganismos de interés en la industria alimentaria. Factores que afectan el crecimiento microbiano en alimentos. Métodos de control y prevención de la contaminación microbiológica. Enfermedades transmitidas por alimentos. Análisis de riesgos y puntos críticos de control (HACCP).


Ab. José Nicolás Azcurra
Secretario Relator Técnico
H. Consejo Superior


Dra. Natalia Álvarez Gómez
Presidenta del Consejo Superior
Universidad Nacional de La Rioja



**MINISTERIO DE CAPITAL HUMANO-SECRETARÍA DE EDUCACIÓN
UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA RIOJA**

*Secretaría del Consejo Superior
"2026: Año de Consolidación de la Nueva UNLaR"*

La Rioja, 31 de julio de 2026.

**ANEXO ÚNICO- RESOLUCIÓN N° 402
DIPLOMATURA UNIVERSITARIA SUPERIOR EN MICROBIOLOGÍA Y
SEGURIDAD ALIMENTARIA**

Actividades Prácticas

- Resolución de casos prácticos de contaminación microbiológica.
- Identificación de microorganismos asociados a alimentos.
- Aplicación de los principios del sistema HACCP.
- Elaboración de estrategias de control microbiológico.

Condiciones de Aprobación

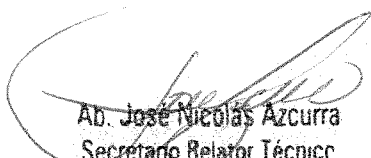
Cumplir con los requisitos de asistencia establecidos por la Diplomatura y aprobar las actividades integradoras previstas para el módulo con una calificación mínima de siete (7) puntos.

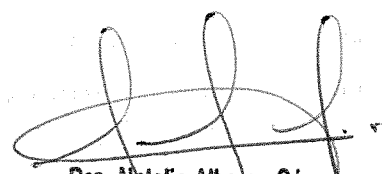
Bibliografía Básica

- Forsythe, S. J. (2020). Microbiología de la Seguridad Alimentaria. Acribia.
- Jay, J. M. Loessner, M. J. & Golden, D.A. (2009). Microbiología Moderna de los Alimentos. Acribia.
- Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación. (2016). Programa Nacional de Microbiología de Alimentos en México.

Bibliografía Complementaria

- ICMSF (2011). Microorganisms in Foods 8: Use of Data for Assessing Process Control and Product Acceptance.
- Adams, M. & Moss, M. (2016). Microbiología de los Alimentos. Acribia.


Ab. José Nicolás Azcurra
Secretario Relator Técnico
H. Consejo Superior


Dra. Natalia Albarez Gómez
Presidenta del Consejo Superior
Universidad Nacional de La Rioja



**MINISTERIO DE CAPITAL HUMANO-SECRETARÍA DE EDUCACIÓN
UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA RIOJA**

*Secretaría del Consejo Superior
"2026: Año de Consolidación de la Nueva UNLaR"*

La Rioja, 31 de julio de 2026.

**ANEXO ÚNICO- RESOLUCIÓN N° 402
DIPLOMATURA UNIVERSITARIA SUPERIOR EN MICROBIOLOGÍA Y
SEGURIDAD ALIMENTARIA**

- Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación. (2016). Programa Nacional de Microbiología de Alimentos en México. Gobierno de México.
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). (2023). Caja de herramientas para la gestión de la inocuidad de los alimentos: Buenas prácticas de higiene y sistema de análisis de peligros y de puntos críticos de control (APPCC). FAO.

Módulo III. Epidemiología en Seguridad Alimentaria

Duración: 35 horas.

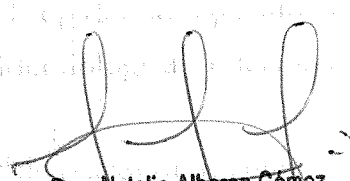
Objetivos específicos del Espacio Curricular

- Comprender los conceptos fundamentales de la epidemiología alimentaria.
- Analizar los sistemas de vigilancia epidemiológica relacionados con enfermedades transmitidas por alimentos.
- Aplicar el enfoque de Una Salud en la gestión de riesgos alimentarios.
- Promover el trabajo interdisciplinario para el abordaje de problemas vinculados a la inocuidad alimentaria.

Contenidos

Conceptos básicos de epidemiología alimentaria. Vigilancia epidemiológica de enfermedades transmitidas por alimentos. Enfoque de Una Salud en la seguridad alimentaria. Colaboración interdisciplinaria para abordar riesgos alimentarios.


Ab. José Nicolás Azcurra
Secretario Relator Técnico
H. Consejo Superior


Dra. Natalia Albarez Gómez
Presidenta del Consejo Superior
Universidad Nacional de La Rioja



**MINISTERIO DE CAPITAL HUMANO-SECRETARÍA DE EDUCACIÓN
UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA RIOJA**

*Secretaría del Consejo Superior
"2026: Año de Consolidación de la Nueva UNLaR"*

La Rioja, 31 de julio de 2026.

**ANEXO ÚNICO- RESOLUCIÓN N° 402
DIPLOMATURA UNIVERSITARIA SUPERIOR EN MICROBIOLOGÍA Y
SEGURIDAD ALIMENTARIA**

Actividades Prácticas

- Estudio y análisis de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.
- Interpretación de indicadores epidemiológicos.
- Elaboración de propuestas preventivas para minimizar riesgos alimentarios.
- Análisis de experiencias nacionales e internacionales de vigilancia epidemiológica.

Condiciones de Aprobación

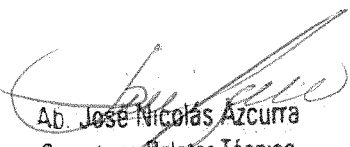
Cumplir con los requisitos de asistencia establecidos por la Diplomatura y aprobar las actividades integradoras previstas para el módulo con una calificación mínima de siete (7) puntos.

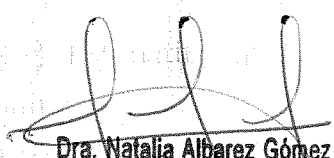
Bibliografía Básica

- Organización Mundial de la Salud (OMS). (2021). Estimating the burden of foodborne diseases: A practical handbook for countries.
- Organización Panamericana de la Salud (OPS). (2020). Manual para la vigilancia epidemiológica de las enfermedades transmitidas por alimentos.

Bibliografía Complementaria

- Gordis, L. (2019). Epidemiología. Elsevier.
- CDC. (Centers for Disease Control and Prevention). Foodborne Disease Surveillance Systems.


Ab. José Nicolás Azcurra
Secretario Relator Técnico
H. Consejo Superior


Dra. Natalia Albarez Gómez
Presidenta del Consejo Superior
Universidad Nacional de La Rioja



**MINISTERIO DE CAPITAL HUMANO-SECRETARÍA DE EDUCACIÓN
UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA RIOJA**

*Secretaría del Consejo Superior
"2026: Año de Consolidación de la Nueva UNLaR"*

La Rioja, 31 de julio de 2026.

**ANEXO ÚNICO- RESOLUCIÓN N° 402
DIPLOMATURA UNIVERSITARIA SUPERIOR EN MICROBIOLOGÍA Y
SEGURIDAD ALIMENTARIA**

Módulo IV. Fabrica Celulares: Bacterias Lácticas en Alimentos y Salud

Duración: 35 horas.

Objetivos específicos del Espacio Curricular

- Comprender las características generales de las bacterias lácticas y su importancia en la microbiología de los alimentos.
- Reconocer sus aplicaciones en los procesos de fermentación y conservación de alimentos.
- Identificar su contribución a la inocuidad alimentaria y a la salud humana mediante el uso de microorganismos beneficiosos.

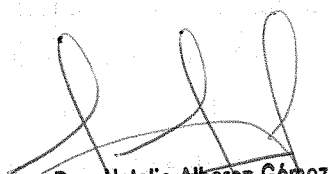
Contenidos

Concepto y características de las bacterias lácticas. Principales géneros de interés alimentario. Metabolismo y fermentación láctica. Aplicaciones en la elaboración de alimentos fermentados y como cultivos iniciadores. Producción de compuestos antimicrobianos y su papel en la conservación de alimentos. Relación con la microbiota intestinal, probióticos y beneficios potenciales para la salud.

Actividades Prácticas

- Observación e identificación básica de bacterias lácticas mediante recursos de laboratorio o audiovisuales.
- Análisis de casos sobre alimentos fermentados y su elaboración.
- Interpretación de artículos o fichas técnicas relacionados con bacterias lácticas y probióticos.
- Resolución de una actividad integradora sobre la aplicación de bacterias lácticas en la industria alimentaria.


Dr. José Nicolás Azcurra
Secretario Relator Técnico
H. Consejo Superior


Dra. Natalia Albarez Gómez
Presidenta del Consejo Superior
Universidad Nacional de La Rioja



**MINISTERIO DE CAPITAL HUMANO-SECRETARÍA DE EDUCACIÓN
UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA RIOJA**

*Secretaría del Consejo Superior
"2026: Año de Consolidación de la Nueva UNLaR"*

La Rioja, 31 de julio de 2026.

**ANEXO ÚNICO- RESOLUCIÓN N° 402
DIPLOMATURA UNIVERSITARIA SUPERIOR EN MICROBIOLOGÍA Y
SEGURIDAD ALIMENTARIA**

Condiciones de Aprobación

Cumplir con los requisitos de asistencia establecidos por la Diplomatura y aprobar las actividades integradoras previstas para el módulo con una calificación mínima de siete (7) puntos.

Bibliografía Básica

- Modern Food Microbiology Jay, J. M., Loessner, M. J. y Golden, D. A. *Modern Food Microbiology*. Springer.
- Food Microbiology. Adams, M. R. y Moss, M. O. *Food Microbiology*. Royal Society of Chemistry.
- Food and Agriculture Organization y World Health Organization. Guías sobre probióticos y microbiología de los alimentos.

Bibliografía Complementaria

Codex Alimentarius Commission. Documentos sobre higiene e inocuidad de los alimentos.

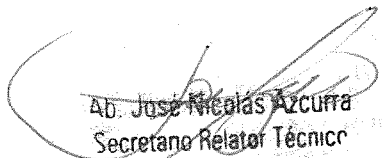
International Commission on Microbiological Specifications for Foods. Microorganisms in Foods.

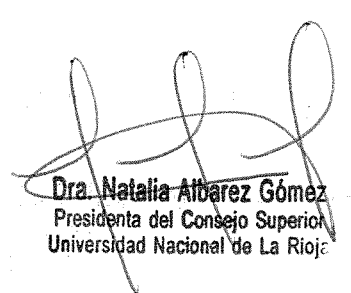
Trabajo Final Integrador

Duración: 20 horas.

Objetivos específicos del Espacio Curricular

- Integrar los conocimientos adquiridos durante la diplomatura.
- Aplicar herramientas de análisis y gestión de la inocuidad alimentaria a situaciones reales.


Ad. José Nicolás Azcurra
Secretario Relator Técnico
H. Consejo Superior


Dra. Natalia Álvarez Gómez
Presidenta del Consejo Superior
Universidad Nacional de La Rioja



MINISTERIO DE CAPITAL HUMANO-SECRETARÍA DE EDUCACIÓN
UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA RIOJA

Secretaría del Consejo Superior
"2026: Año de Consolidación de la Nueva UNLaR"

La Rioja, 31 de julio de 2026.

ANEXO ÚNICO- RESOLUCIÓN N° 402
DIPLOMATURA UNIVERSITARIA SUPERIOR EN MICROBIOLOGÍA Y
SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Diseñar propuestas de mejora orientadas a la prevención y control de riesgos alimentarios.

Contenidos

Metodología para la elaboración de proyectos. Búsqueda y análisis de información científica y técnica. Diagnóstico de problemáticas relacionadas con la seguridad alimentaria. Elaboración de propuestas de intervención y mejora. Redacción y presentación de informes técnicos.

Actividades Prácticas

- Elaboración de un proyecto integrador aplicado a una problemática real.
- Análisis técnico de una situación vinculada a la inocuidad alimentaria.
- Elaboración del informe final.
- Presentación y defensa oral del Trabajo Final Integrador.

Condiciones de Aprobación

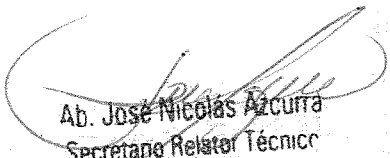
Presentación y aprobación del Trabajo Final Integrador conforme a los criterios establecidos por el Comité Académico de la Diplomatura.

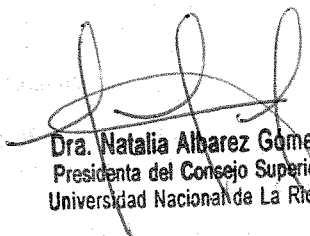
Bibliografía Básica

- Hernández Sampieri, R.; Fernández Collado, C. y Baptista Lucio, P. (2018). Metodología de la Investigación. McGraw-Hill.
- Eco, U. (2014). Cómo se hace una tesis. Gedisa.

Bibliografía Complementaria

- Normas APA (7ª edición).
- Bibliografía específica correspondiente a la temática seleccionada para el Trabajo Final Integrador.


Ab. José Nicolás Azcurra
Secretario Relator Técnico
H. Consejo Superior


Dra. Natalia Albarez Gomez
Presidenta del Consejo Superior
Universidad Nacional de La Rioja



MINISTERIO DE CAPITAL HUMANO-SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA RIOJA

Secretaría del Consejo Superior

"2026: Año de Consolidación de la Nueva UNLaR"

La Rioja, 31 de julio de 2026.

ANEXO ÚNICO- RESOLUCIÓN N° 402
DIPLOMATURA UNIVERSITARIA SUPERIOR EN MICROBIOLOGÍA Y
SEGURIDAD ALIMENTARIA

Carga Horaria Total de la Diplomatura: 160 horas.

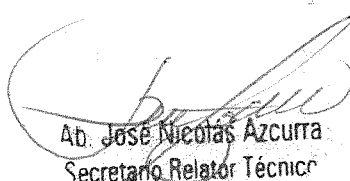
- Módulo I: 35 horas.
- Módulo II: 35 horas.
- Módulo III: 35 horas.
- Módulo IV: 35 horas.
- Trabajo Final Integrador: 20 horas.

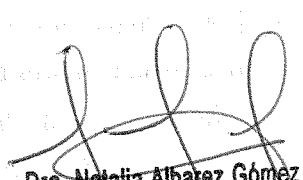
DESCRIPCIÓN DE LAS ACTIVIDADES CURRICULARES

Las actividades educativas de la Diplomatura Universitaria Superior en Microbiología y Seguridad Alimentaria están orientadas a brindar una formación integral que articule conocimientos teóricos, competencias técnicas y herramientas aplicadas al campo de la microbiología de alimentos y la seguridad alimentaria.

La propuesta académica contempla el desarrollo de clases teóricas, análisis de casos, actividades prácticas, resolución de situaciones problemáticas, seminarios temáticos, tutorías académicas y actividades integradoras orientadas a la aplicación de los conocimientos adquiridos en contextos reales vinculados con la inocuidad alimentaria.

El plan de estudios se estructura en cuatro módulos curriculares y un Trabajo Final Integrador, desarrollados de manera secuencial a lo largo del trayecto formativo. Los módulos abordan los fundamentos de la seguridad alimentaria, la microbiología de alimentos, la epidemiología aplicada a la inocuidad alimentaria y el análisis microbiológico de datos, promoviendo una formación actualizada e interdisciplinaria.


Ab. José Nicolás Azcurra
Secretario Relator Técnico
H. Consejo Superior


Dra. Natalia Albarez Gómez
Presidenta del Consejo Superior
Universidad Nacional de La Rioja



**MINISTERIO DE CAPITAL HUMANO-SECRETARÍA DE EDUCACIÓN
UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA RIOJA**

*Secretaría del Consejo Superior
"2026: Año de Consolidación de la Nueva UNLaR"*

La Rioja, 31 de julio de 2026.

**ANEXO ÚNICO- RESOLUCIÓN N° 402
DIPLOMATURA UNIVERSITARIA SUPERIOR EN MICROBIOLOGÍA Y
SEGURIDAD ALIMENTARIA**

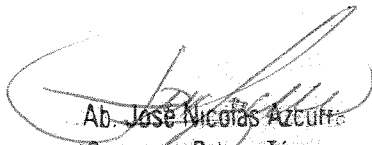
La Diplomatura se desarrollará bajo modalidad semipresencial, combinando actividades presenciales en las instalaciones de la Universidad Nacional de La Rioja con actividades virtuales sincrónicas y asincrónicas mediadas por tecnologías digitales. Esta modalidad permitirá favorecer la participación activa de los cursantes, la flexibilidad en los procesos de aprendizaje y el acceso a recursos educativos digitales.

Las actividades virtuales se desarrollarán en el marco del Sistema Institucional de Educación a Distancia (SIED) de la Universidad Nacional de La Rioja, validado por Resolución SPU N° 174, conforme a las disposiciones establecidas por la Resolución Ministerial N° 2641/17 y la Resolución Rectoral N.° 114/19 que crea la Dirección de Educación a Distancia y Tecnologías Educativas (DEaDyTE).

El trayecto formativo culminará con la elaboración y presentación de un Trabajo Final Integrador, destinado a promover la integración y aplicación de los conocimientos adquiridos mediante el análisis de problemáticas vinculadas con la microbiología y la seguridad alimentaria.

17. FORMAS DE EVALUACIÓN Y REQUISITOS DE APROBACIÓN DE CURSOS, SEMINARIOS, Y OTRAS ACTIVIDADES ACREDITABLES

La evaluación de los aprendizajes será continua, formativa e integradora, contemplando la participación activa de los cursantes en las actividades presenciales, virtuales sincrónicas y asincrónicas previstas en cada módulo.


Ab. José Nicolás Azcurra
Secretario Relator Técnico
H. Consejo Superior


Dra. Natalia Albarez Gómez
Presidenta del Consejo Superior
Universidad Nacional de La Rioja



**MINISTERIO DE CAPITAL HUMANO-SECRETARÍA DE EDUCACIÓN
UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA RIOJA**

Secretaría del Consejo Superior

"2026: Año de Consolidación de la Nueva UNLaR"

La Rioja, 31 de julio de 2026.

**ANEXO ÚNICO- RESOLUCIÓN N° 402
DIPLOMATURA UNIVERSITARIA SUPERIOR EN MICROBIOLOGÍA Y
SEGURIDAD ALIMENTARIA**

Para la aprobación de cada módulo, los cursantes deberán:

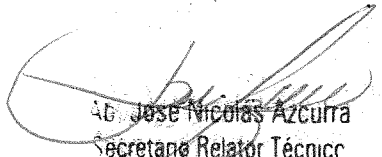
- Acreditar una asistencia mínima del ochenta por ciento (80 %) a las actividades presenciales programadas.
- Acreditar una asistencia mínima del ochenta por ciento (80 %) a las actividades virtuales sincrónicas.
- Cumplir con las actividades asincrónicas establecidas por el equipo docente responsable de cada módulo.
- Aprobar al menos el ochenta por ciento (80 %) de las actividades integradoras previstas en cada espacio curricular, obteniendo una calificación no inferior a siete (7) puntos, en una escala de cero (0) a diez (10).

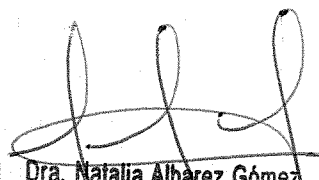
Cada evaluación contará con una instancia de recuperación. En caso de no aprobar dicha instancia, la situación académica del cursante será analizada por la Comisión Académica, la cual resolverá sobre la continuidad o acreditación correspondiente.

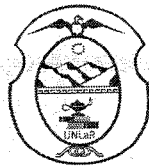
Para obtener la certificación de la Diplomatura, los cursantes deberán aprobar la totalidad de los módulos que integran el plan de estudios y el Trabajo Final Integrador.

18. CARACTERÍSTICAS DE LA EVALUACIÓN FINAL Y REQUISITOS DE SU APROBACIÓN

La evaluación final consistirá en la elaboración y presentación de un Trabajo Final Integrador, orientado a la aplicación de los conocimientos adquiridos durante el desarrollo de la Diplomatura.


Dr. José Nicolás Azcurra
Secretario Relator Técnico
H. Consejo Superior


Dra. Natalia Albarez Gómez
Presidenta del Consejo Superior
Universidad Nacional de La Rioja



**MINISTERIO DE CAPITAL HUMANO-SECRETARÍA DE EDUCACIÓN
UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA RIOJA**

Secretaría del Consejo Superior

"2026: Año de Consolidación de la Nueva UNLaR"

La Rioja, 31 de julio de 2026.

**ANEXO ÚNICO- RESOLUCIÓN N° 402
DIPLOMATURA UNIVERSITARIA SUPERIOR EN MICROBIOLOGÍA Y
SEGURIDAD ALIMENTARIA**

El trabajo deberá abordar una problemática vinculada con la seguridad alimentaria, la microbiología de alimentos, la inocuidad alimentaria o las buenas prácticas de manipulación de alimentos. Los cursantes deberán realizar un análisis técnico de la situación seleccionada, identificar los riesgos asociados y elaborar una propuesta de intervención o mejora sustentada en evidencia científica, normativa vigente y criterios técnicos adecuados.

El Trabajo Final Integrador deberá incluir, como mínimo:

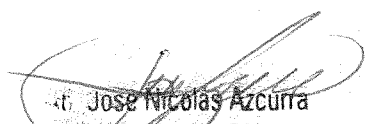
- Planteamiento y justificación del tema seleccionado.
- Descripción y análisis de la problemática abordada.
- Identificación de riesgos y factores asociados.
- Desarrollo de propuestas preventivas, correctivas o de mejora.
- Fundamentación técnica y científica de las recomendaciones formuladas.
- Conclusiones y bibliografía utilizada.

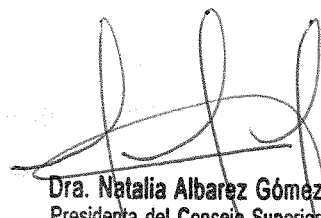
La Comisión Académica reglamentará las características metodológicas y formales del Trabajo Final Integrador, así como los plazos y modalidades para su presentación.

La evaluación final será calificada en una escala de cero (0) a diez (10) puntos, requiriéndose una nota mínima de siete (7) puntos para su aprobación.

En caso de desaprobación, el cursante dispondrá de una instancia de recuperación. Si persistiera la desaprobación, la Comisión Académica resolverá la situación académica correspondiente.

La aprobación del Trabajo Final Integrador constituirá requisito indispensable para la obtención del certificado de la Diplomatura.


Dr. José Nicolás Azcurra
Secretario Relator Técnico
Consejo Superior


Dra. Natalia Albarez Gómez
Presidenta del Consejo Superior
Universidad Nacional de La Rioja



MINISTERIO DE CAPITAL HUMANO-SECRETARÍA DE EDUCACIÓN
UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA RIOJA

Secretaría del Consejo Superior
"2026: Año de Consolidación de la Nueva UNLaR"

La Rioja, 31 de julio de 2026.

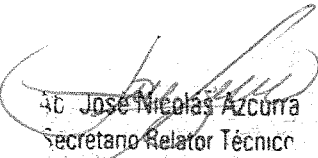
ANEXO ÚNICO- RESOLUCIÓN N° 402
DIPLOMATURA UNIVERSITARIA SUPERIOR EN MICROBIOLOGÍA Y
SEGURIDAD ALIMENTARIA

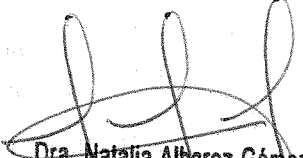
19. CUERPO DOCENTE

El cuerpo docente de la Diplomatura estará integrado por profesionales con formación académica y experiencia en las áreas de seguridad alimentaria, microbiología, epidemiología y análisis de datos aplicados a la inocuidad alimentaria. Los docentes responsables de cada módulo tendrán a su cargo el desarrollo de los contenidos teóricos y prácticos, el acompañamiento de los cursantes y la evaluación de las actividades académicas previstas en la propuesta.

Nómina preliminar de docentes responsables

N°	Módulo	Temática	Docente a cargo	Institución de pertenencia
1	Módulo I	Fundamentos de Seguridad Alimentaria y Tecnologías Aplicadas	Ing. Milva Mansilla Kukulis	Universidad Nacional de La Rioja (UNLaR)
2	Módulo II	Microbiología de Alimentos	Ing. Carla Sánchez	Universidad Nacional de La Rioja (UNLaR)
3	Módulo III	Epidemiología en Seguridad Alimentaria	Biol. Alejandra Soloaga	Universidad Nacional de La Rioja (UNLaR)
4	Módulo IV	Fabrica Celulares: Bacterias Lácticas en Alimentos y Salud	Ing. Marisa Selva Garro	Universidad Nacional de Tucumán (UNT)


Dr. José Nicolás Azcona
Secretario Relator Técnico
H. Consejo Superior


Dra. Natalia Albarez Gómez
Presidenta del Consejo Superior
Universidad Nacional de La Rioja



MINISTERIO DE CAPITAL HUMANO-SECRETARÍA DE EDUCACIÓN
UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA RIOJA

Secretaría del Consejo Superior

"2026: Año de Consolidación de la Nueva UNLaR"

La Rioja, 31 de julio de 2026.

ANEXO ÚNICO- RESOLUCIÓN N° 402
DIPLOMATURA UNIVERSITARIA SUPERIOR EN MICROBIOLOGÍA Y
SEGURIDAD ALIMENTARIA

20. PRESUPUESTO

A- INGRESOS			
Concepto	Cantidad	Precio unitario	Precio total
Inscripción	20	\$ 20.000,00	\$ 400.000,00
Módulo 1	20	\$ 60.000,00	\$ 1.200.000,00
Módulo 2	20	\$ 60.000,00	\$ 1.200.000,00
Módulo 3	20	\$ 60.000,00	\$ 1.200.000,00
Módulo 4	20	\$ 60.000,00	\$ 1.200.000,00
Trabajo Final Integrado (TFI)	20	\$ 60.000,00	\$ 1.200.000,00
Total de ingresos			\$ 6.400.000,00

Valor por estudiante total \$ 320.000,00

B- GASTOS ADMINISTRATIVOS

FUNLaR 20%	\$ 1.280.000,00
------------	-----------------

C- COSTOS FIJOS

Concepto	Cantidad	Costo unitario	Costo total
Honorarios docentes (4)	160	\$ 16.000,00	\$ 2.560.000,00
Director	5	\$ 150.000,00	\$ 750.000,00
Costo total			\$ 3.310.000,00

Dr. José Nicolás Azcurra
Secretario Relator Técnico
H. Consejo Superior

Dra. Natalia Albarez Gómez
Presidenta del Consejo Superior
Universidad Nacional de La Rioja



MINISTERIO DE CAPITAL HUMANO-SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA RIOJA

Secretaría del Consejo Superior

"2026: Año de Consolidación de la Nueva UNLaR"

La Rioja, 31 de julio de 2026.

ANEXO ÚNICO- RESOLUCIÓN N° 402
DIPLOMATURA UNIVERSITARIA SUPERIOR EN MICROBIOLOGÍA Y
SEGURIDAD ALIMENTARIA

D- RESUMEN

INGRESOS	FUNLAR	COSTO FIJO	SALDO
DUS MySA 2026			DACYTAPAU
\$ 6.400.000,00	\$ 1.280.000,00	\$ 3.310.000,00	\$ 1.810.000,00

21. EQUIPAMIENTO E INFRAESTRUCTURA REQUERIDA

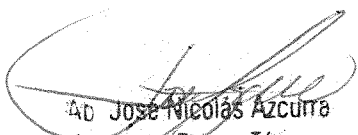
Para el desarrollo de la Diplomatura Universitaria Superior en Microbiología y Seguridad Alimentaria se requerirá la disponibilidad de infraestructura física, tecnológica y de laboratorio adecuada para garantizar el cumplimiento de los objetivos académicos de la propuesta.

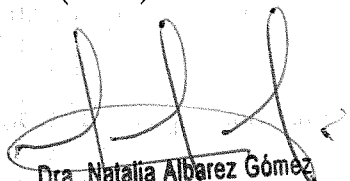
Infraestructura General

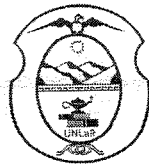
- Aula con capacidad suficiente para el número de cursantes previsto.
- Espacios climatizados con mobiliario adecuado para el desarrollo de actividades académicas.
- Proyector multimedia y computadora para las actividades presenciales.
- Conectividad a Internet.
- Acceso a los sistemas académicos institucionales para la gestión administrativa y académica de los cursantes.

Infraestructura Tecnológica

- Plataforma institucional Google Meet para el desarrollo de actividades virtuales sincrónicas.
- Campus Virtual de la Universidad Nacional de La Rioja (UNLaR), en el marco del Sistema Institucional de Educación a Distancia (SIED).


Dr. José Nicolás Azcurra
Secretario Relator Técnico
H. Consejo Superior


Dra. Natalia Albarez Gómez
Presidenta del Consejo Superior
Universidad Nacional de La Rioja



**MINISTERIO DE CAPITAL HUMANO-SECRETARÍA DE EDUCACIÓN
UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA RIOJA**

*Secretaría del Consejo Superior
"2026: Año de Consolidación de la Nueva UNLaR"*

La Rioja, 31 de julio de 2026.

**ANEXO ÚNICO- RESOLUCIÓN N° 402
DIPLOMATURA UNIVERSITARIA SUPERIOR EN MICROBIOLOGÍA Y
SEGURIDAD ALIMENTARIA**

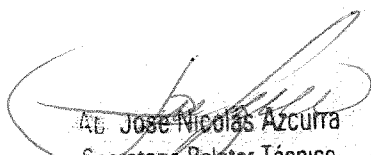
- Recursos digitales para la distribución de materiales, actividades y evaluaciones.

Infraestructura de Laboratorio

Las actividades prácticas vinculadas a los contenidos de microbiología se desarrollarán en el Laboratorio de Microbiología de la Ciudad Universitaria de la Ciencia y de la Técnica de la Universidad Nacional de La Rioja, dependiente del Departamento Académico de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales.

Para el desarrollo de dichas actividades se dispondrá de:

- Campana de flujo laminar.
- Autoclave.
- Estufa de cultivo microbiológico.
- Horno de esterilización.
- Heladera y freezer para conservación de muestras y reactivos.
- Centrífuga.
- Agitador tipo vórtex.
- Microscopios ópticos.
- Material de vidrio y plástico para laboratorio.
- Medios de cultivo microbiológicos.
- Reactivos, colorantes y soluciones necesarias para las prácticas previstas.
- Equipamiento complementario requerido para el desarrollo de las actividades experimentales programadas.


Dr. José Nicolás Azcurra
Secretario Relator Técnico
H. Consejo Superior


Dra. Natalia Albarez Gómez
Presidenta del Consejo Superior
Universidad Nacional de La Rioja



**MINISTERIO DE CAPITAL HUMANO-SECRETARÍA DE EDUCACIÓN
UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA RIOJA**

Secretaría del Consejo Superior

"2026: Año de Consolidación de la Nueva UNLaR"

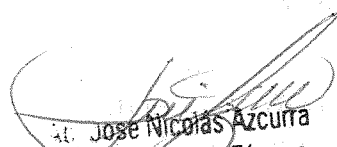
La Rioja, 31 de julio de 2026.

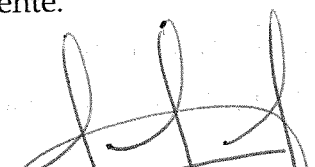
**ANEXO ÚNICO- RESOLUCIÓN N° 402
DIPLOMATURA UNIVERSITARIA SUPERIOR EN MICROBIOLOGÍA Y
SEGURIDAD ALIMENTARIA**

La utilización de la infraestructura y equipamiento estará sujeta a las normas de bioseguridad y funcionamiento establecidas por la Universidad Nacional de La Rioja.

BIBLIOGRAFÍA DE REFERENCIA

- Fondo Argentino Sectorial (FONARSEC). (2018). *Proyecto de fortalecimiento de capacidades en inocuidad alimentaria en pequeñas y medianas empresas agroalimentarias*. Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación Productiva.
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). (2023). *Caja de herramientas para la gestión de la inocuidad de los alimentos: Buenas prácticas de higiene y sistema de análisis de peligros y de puntos críticos de control (APPCC)*. Roma: FAO.
- Organización Mundial de la Salud (OMS). (2021). *Estimating the Burden of Foodborne Diseases: A Practical Handbook for Countries*. Ginebra: World Health Organization.
- Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación. (2016). *Programa Nacional de Microbiología de Alimentos en México*. Gobierno de México.
- Adams, M. R. y Moss, M. O. (2016). *Microbiología de los Alimentos*. Zaragoza: Editorial Acribia.
- APHA (American Public Health Association). (2015). *Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods*. Washington D.C.
- Código Alimentario Argentino (CAA). Edición vigente.


Dr. José Nicolás Azcurra
Secretario Relator Técnico
Consejo Superior


Dra. Natalia Albarez Gómez
Presidenta del Consejo Superior
Universidad Nacional de La Rioja



MINISTERIO DE CAPITAL HUMANO-SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA RIOJA

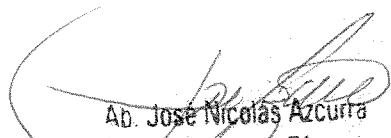
Secretaría del Consejo Superior

"2026: Año de Consolidación de la Nueva UNLaR"

La Rioja, 31 de julio de 2026.

ANEXO ÚNICO- RESOLUCIÓN N° 402
DIPLOMATURA UNIVERSITARIA SUPERIOR EN MICROBIOLOGÍA Y
SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Eco, U. (2014). *Cómo se hace una tesis: Técnicas y procedimientos de investigación, estudio y escritura*. Barcelona: Gedisa.
- Forsythe, S. J. (2020). *Microbiología de la Seguridad Alimentaria*. Zaragoza: Editorial Acribia.
- Gordis, L. (2019). *Epidemiología*. Barcelona: Elsevier.
- Hernández Sampieri, R., Fernández Collado, C. y Baptista Lucio, P. (2018). *Metodología de la Investigación*. Ciudad de México: McGraw-Hill.
- ICMSF (International Commission on Microbiological Specifications for Foods). (2011). *Microorganisms in Foods 8: Use of Data for Assessing Process Control and Product Acceptance*. New York: Springer.
- ICMSF (International Commission on Microbiological Specifications for Foods). (2018). *Microorganisms in Foods 7: Microbiological Testing in Food Safety Management*. New York: Springer.
- Jay, J. M., Loessner, M. J. y Golden, D. A. (2009). *Microbiología Moderna de los Alimentos*. Zaragoza: Editorial Acribia.
- Montgomery, D. C. (2017). *Diseño y Análisis de Experimentos*. México: Limusa Wiley.
- Organización Panamericana de la Salud (OPS). (2020). *Manual para la Vigilancia Epidemiológica de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos*. Washington D.C.
- Zar, J. H. (2014). *Biostatistical Analysis*. Essex: Pearson Education.


Ad. José Nicolás Azcurra
Secretario Relator Técnico
H. Consejo Superior


Dra. Natalia Albarez Gómez
Presidenta del Consejo Superior
Universidad Nacional de La Rioja