

Mar del Plata, 30 de octubre de 2025.-

RESOLUCIÓN DEL RECTORADO N° 609/25

VISTO:

La nota presentada por la Sra. Directora de la Escuela de Hospitalidad de la Universidad FASTA y la Directora General del Centro de Capacitación de la Universidad FASTA (CECAUF) por la cual solicita la aprobación del curso de extensión denominado: ***“Curso de Manipulación de Alimentos”***;

CONSIDERANDO:

Que se han expedido favorablemente el Vicerrectorado Académico y la Secretaría General;

Que, en función de lo precedentemente, la propuesta en consideración ha cumplido con los trámites y recaudos internos de contralor y aprobación;

Por ello, y en uso de las facultades que le confiere el Estatuto Universitario

**EL RECTOR DE LA UNIVERSIDAD FASTA
DE LA FRATERNIDAD DE AGRUPACIONES SANTO TOMÁS DE AQUINO**

R E S U E L V E :

Artículo 1°.- APROBAR el curso de extensión denominado: ***“Curso de Manipulación de Alimentos”***, bajo la modalidad Distancia, con una duración de 10 horas reloj, de conformidad con la propuesta presentada por la Sra. Directora de la Escuela de Hospitalidad de la Universidad FASTA y la Directora General del Centro de Capacitación de la Universidad FASTA (CECAUF) que obra como ANEXO de la presente Resolución.-

Artículo 2°.- Dese a conocer, entréguese copia a los interesados y archívese.



Mg. Abg. MARÍA PAULA GIACCAGLIA
SECRETARIA GENERAL
UNIVERSIDAD FASTA



DR. JUAN CARLOS MENA
RECTOR
UNIVERSIDAD FASTA

ANEXO RESOLUCIÓN DEL RECTORADO N° 609/25***Curso de Extensión: “Curso de Manipulación de Alimentos”*****Justificación**

A través de este curso de Manipulación de Alimentos, los participantes adquirirán los conocimientos y herramientas necesarios para garantizar el manejo seguro de los productos alimenticios, prevenir contaminaciones y asegurar su inocuidad en cada etapa del proceso, desde la producción hasta la comercialización.

Este curso permite cumplir con lo establecido en el artículo 21 del Código Alimentario Argentino (CAA), que dispone que:

“Toda persona que intervenga en alguna de las etapas de la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta la comercialización de los alimentos, debe poseer capacitación y entrenamiento adecuados en materia de higiene y seguridad alimentaria, de acuerdo con la actividad que desarrolle.”

Al finalizar, el participante quedará habilitado para la tramitación del Carnet de Manipulador de Alimentos, otorgado por la Dirección de Industrias y Productos Alimenticios (DIPA) del Ministerio de Desarrollo Agrario, requisito oficial y obligatorio para desempeñarse en cualquier área vinculada con alimentos.

Realizar este curso no solo permite cumplir con la normativa vigente, sino que también mejora la empleabilidad, refuerza la responsabilidad profesional y garantiza la confianza del consumidor al asegurar productos inocuos y de calidad. Es una capacitación práctica, accesible y respaldada oficialmente, que representa una verdadera inversión en desarrollo profesional y seguridad alimentaria.

Objetivos:

- ✓ Sensibilizar sobre la importancia de la higiene alimentaria y las consecuencias de una mala manipulación de alimentos.
- ✓ Enseñar buenas prácticas de manufactura y normas básicas de higiene.
- ✓ Capacitar en la prevención de contaminación cruzada y enfermedades transmitidas por alimentos.
- ✓ Identificar y aplicar las normas y regulaciones de seguridad alimentaria.
- ✓ Conocer y aplicar las normas y regulaciones de seguridad alimentaria

Destinatarios

- ✓ Trabajadores de la industria alimentaria
- ✓ Emprendedores de alimentos o industrias alimentarias
- ✓ Estudiantes de carreras relacionadas con la industria alimentaria que buscan obtener experiencia y capacitación.
- ✓ Personas interesadas en obtener el Carnet de Manipulación de alimentos para futuras oportunidades laborales.

Requisitos de ingreso

No tiene requisitos de ingreso.

Título que otorga:

Curso de Manipulación de alimentos

Programa y contenidos mínimos**Módulo 1:** Nociones básicas

Nociones bromatológicas generales – Inocuidad – Alimentos - Materias primas - Nutrientes y Nociones microbiológicas generales - Bacterias – Hongos – Parásitos - Virus y Priones.

Módulo 2: El manipulador de alimentos

Enfermedades transmitidas por alimentos – Generalidades – Características - SUH y el manipulador de alimentos - Cadena alimentaria - De la granja a la mesa - Claves de inocuidad - Compra, recepción y almacenamiento de mercadería.

Módulo 3: Procedimientos estandarizados

Higiene y calidad alimentaria – BPM – POES – HACCP - Higiene personal y de instalaciones.

Módulo 4: Legislación alimentaria

Enfermedad celíaca y legislación alimentaria - Código alimentario argentino.

Bibliografía básica

- Dirección Provincial de Fiscalización Agropecuaria, Alimentaria y de los Recursos Naturales, Dirección de Industrias y Productos Alimenticios (DIPA). (s.f.). *Manual de manipulación de alimentos*. Gobierno de la Provincia de Buenos Aires, Ministerio de Desarrollo Agrario.
- Hazelwood, D., & McLean, A. D. (s.f.). *Curso de higiene para manipuladores de alimentos*. Zaragoza, España: Ed. Acribia S.A.
- Food and Agriculture Organization of the United Nations. (s.f.). *FAO*.
<https://www.fao.org/home/en/>
- Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca. (s.f.). *Alimentos argentinos*.
<https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/>
- Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica. (s.f.). *ANMAT*.
<https://www.argentina.gob.ar/anmat>

Metodología y descripción de actividades de aprendizaje

El curso es totalmente a distancia. El alumno se inscribe y recibe un usuario y contraseña que le permite acceder a la plataforma virtual donde se desarrollan todos los contenidos. Además, deberá validar su identidad mediante los mecanismos que la Universidad disponga a tal fin, garantizando la autenticidad de su participación.

El curso está dividido en módulos. Cada uno cuenta con material de lectura teórico para descargar, videos con el desarrollo de los temas por parte del docente y material de apoyo como enlaces a artículos, videos de dominio público y bibliografía, que permiten al alumno aprender a su ritmo, manejando sus tiempos.

Al finalizar cada módulo, el alumno realizará una autoevaluación que deberá ser aprobada para avanzar al siguiente. El docente irá evaluando a los alumnos a través de estas actividades, y los acompañará atendiendo las consultas particulares a través de mensajería interna y foros de consultas.

Una vez finalizado el último módulo, el alumno tendrá acceso a la evaluación integradora de los contenidos abordados, la cual estará circunscrita a los recursos que la Universidad ponga a disposición para garantizar la integridad académica.

Evaluación de los aprendizajes

Durante la cursada el alumno deberá resolver cuestionarios de autoevaluación que le permitan afianzar el aprendizaje del módulo que esté cursando para poder avanzar con el siguiente. Los mismos deben ser aprobados con el 60%.

Aprobadas todas las instancias parciales, el alumno deberá aprobar una evaluación final que aborda los contenidos desarrollados.