

# ANEXO I

## DIPLOMATURA UNIVERSITARIA HERRAMIENTAS DE CALIDAD EN LA GASTRONOMÍA

### CRONOGRAMA DE CURSADO

N°	Módulo	Fecha	Responsables
1	INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS	27 y 29/02/2024	Lic. Virginia Castro, Dra. Natalia Ávila Carreras.
2	CONTAMINACIÓN MICROBIOLÓGICA DE LOS ALIMENTOS	12 y 14/03/2024	Brom. Florencia Ríos, Lic. Sergio Huarachi.
3	BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)	01 y 04/04/2024	Lic. Monica Guanuco, Lic. Estela Flores.
4	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN – POES	23 y 25/04/2024	Brom. Carina M. E. Vedia, Dra. Leila Giménez.
5	MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS – MIP	07 y 09/05/2024	Lic. Indira López Ing. Alejandro Zelaya
6	TRAZABILIDAD Y RETIRO DE PRODUCTOS EN LA CADENA ALIMENTARIA	21 y 23/05/2024	Lic. María Paula Calle, Lic. Analía Catacata.
7	REGLAMENTACIÓN BROMATOLÓGICA	04 y 06/06/2024	Lic. Mabel Gareca Respilloza. Lic. Adriana Escalera.
8	TRABAJO INTEGRAL FINAL	18 y 21/06/2024 02 y 04/07/2024	Lic. Mariana Bitancor, Lic. Rosana Salinas.

**HORARIO DE CURSADO:** 18:00 a 22:00 horas

## **CONDICIONES DE APROBACIÓN**

El presente Proyecto de diplomatura está compuesto por las siguientes obligaciones académicas:

- Asistencia: Las asistencias serán registradas dos veces, al comienzo y al finalizar cada jornada de cursada. En ambos casos, habrá una tolerancia de 20 minutos. Se requerirá un 80% de asistencia mínima por cada módulo.
- 100 % de aprobación de los exámenes de cada módulo [nota mínima de aprobación 6 (seis)].
- Aprobación del Trabajo Integrador Final (grupal).