



Cámara Argentina de Concesionarios  
de Servicios de Comedores y Refrigerios

---

# DIPLOMATURA EN ALIMENTACIÓN INDUSTRIAL

ORIENTADA A ALIMENTACIÓN COLECTIVA

---

## INFORMACION GENERAL

Cámara Argentina de Concesionarios de Servicios de Comedores y Refrigerios  
Solís 1056 - Buenos Aires – Argentina  
Tel: (05411) 4305-0897 / 4304-3876  
[info@cacyr.com.ar](mailto:info@cacyr.com.ar)

## Fundamentación

En CACYR entendemos que la educación, la enseñanza, el compartir conocimientos y experiencias es el valor fundamental para garantizar la inocuidad y seguridad de los alimentos elaborados por las empresas relacionadas a la alimentación industrial.

La finalidad es formar personal con conciencia crítica y responsabilidad tanto social como técnica. Con solidez en sus conocimientos y compromiso ético.

La alimentación industrial es uno de los pilares para agregar valor a la producción primaria, trabajando en forma conjunta para la mejora de toda la cadena alimenticia, desde el productor hasta el consumidor final.

## Objetivos

La Diplomatura en Alimentación Industrial tiene como objetivo capacitar a los cursantes en la gestión, planificación y garantía de la inocuidad y calidad en los servicios de alimentación institucionales e industriales. El programa combina fundamentos teóricos con práctica aplicada y el desarrollo de un proyecto final integrador. Se amalgaman conocimientos de nutrición, microbiología, tecnología de los alimentos, sistemas de gestión de calidad, administración y sostenibilidad, preparando a los egresados para enfrentar los desafíos actuales y futuros del sector.

## Perfil del egresado

Al finalizar la diplomatura, el egresado contara con los conocimientos para mejorar:

- La gestión de servicios de alimentación desde la perspectiva técnica, normativa y administrativa.
- La garantía de la inocuidad y calidad de los alimentos mediante sistemas reconocidos internacionalmente.
- La oferta de menús balanceados y seguros adaptados a distintos.
- La innovación y sostenibilidad en la operación y la prestación de servicios de alimentación.
- El desarrollo de proyectos integrales que combinen eficiencia, seguridad alimentaria y responsabilidad social.
- El uso de herramientas de inteligencia artificial utilizadas para la gestión de plantas elaboradoras y servicios de alimentación.

## Requisitos de ingreso

Acreditar estudios universitarios, terciarios ó secundarios completos.

Se deberán presentar los documentos que acrediten los estudios alcanzados y un CV.

## Título obtenido

Los participantes profesionales universitarios o terciarios obtendrán el título de Diplomado en Alimentación Industrial Orientada a Alimentación Colectiva.

Los participantes con secundario completo obtendrán un certificado que acredite la participación y aprobación en la Diplomatura en Alimentación Industrial Orientada a Alimentación Colectiva.

## Organización académica

La Diplomatura tiene una duración total de 12 meses, organizada en 3 cuatrimestres. Cada cuatrimestre integra asignaturas teóricas y prácticas. En el último cuatrimestre, además, se desarrolla el proyecto final integrador.

Se trata de una formación híbrida con clases online (asincrónicas y sincrónicas) y encuentros presenciales clave para formación práctica.

## Plantel docente

**Dirección:** Lic. María Porcellini

**Asesor académico:** Lic. Pilar Llanos

**Coordinación académica:** Mg. Ana Solito

**Coordinadores:** Lic. Julio Skoropada

Bioq. Stella Maris Stagnaro

El plantel docente está conformado por profesionales con amplios conocimientos, experiencia relevante y habilidades en enseñanza, enfocados especialmente en alimentación colectiva y en la prestación de servicios de alimentación.

## Evaluación

La evaluación es una actividad inherente al proceso educativo. Mediante la evaluación se busca determinar el grado de cumplimiento del propósito pretendido a través de una actividad de aprendizaje, comparando las ejecuciones de los estudiantes con los objetivos fijados por el docente. Es decir, mediante la evaluación se valoran los resultados obtenidos en el proceso educativo.

Este proceso de control a través de las evaluaciones sirve, a su vez, de mecanismo de información. El análisis de los errores más frecuentes cometidos por los alumnos en los exámenes permite diseñar un proceso de enseñanza mejorado para la continuidad de ese curso y de los cursos siguientes.

**ALIMENTACION COLECTIVA**

---

La modalidad empleada para la evaluación son exámenes de tipo escrito y oral.

Se debe asistir, como mínimo, al 80% de las actividades programadas.

Finalmente se evalúa la asignatura en forma global, a través de un (1) examen final. Las calificaciones varían entre cero (0) y diez (10) puntos y la aprobación se consigue con nota de seis (6) o más puntos correspondiendo al 60 % del examen realizado en forma correcta.

Además, se llevará a cabo un Proyecto final integrador con defensa de la presentación realizada y desarrollada en el último módulo de la diplomatura.

## Plan de estudios y Contenidos mínimos

### 1er Cuatrimestre – Fundamentos y Bases Técnicas (180 h)

---

1. Introducción a la Alimentación Industrial (30 h)
2. Nutrición Aplicada a Colectividades/Grupos (40 h)
3. Microbiología de los Alimentos (40 h)
4. Higiene y Seguridad Alimentaria (70 h)

### 2do Cuatrimestre – Procesos Industriales y Gestión de Inocuidad (180 h)

---

1. Tecnología de los Alimentos (60 h)
  2. Control de Calidad (40 h)
  3. Gestión de Inocuidad Alimentaria (80 h)
- Trazabilidad y retiro de productos

### 3er Cuatrimestre – Gestión, Innovación y Proyecto Final (180 h)

---

1. Gestión de Servicios de Alimentación (70 h)
2. Innovación y Sostenibilidad (50 h)
3. Proyecto Final Integrador (60 h)

## Evaluación de la enseñanza

Al final del dictado de cada materia se entrega al alumno una encuesta protocolizada para que especifique si se han cumplido o no los objetivos propuestos al inicio del dictado de la materia.

Las conclusiones sirven para revisar la diagramación y el desarrollo de las materias en el próximo período.

Los docentes también son escuchados y analizadas sus propuestas de mejoría en las correspondientes reuniones de profesores.