

San Miguel de Tucumán

EXP – FBQF – ME – 35525 / 2026

VISTO:

Las presentes actuaciones, por las cuales la Dra. Silvina Graciela FADDA, solicita aprobación para el dictado del curso de posgrado titulado "Alimentos Saludables e Inocuidad Alimentaria: Abordaje Integral de *Escherichia coli* como Patógeno de Relevancia Global";

ATENTO:

A lo aconsejado por el Consejo de Posgrado e Investigación; y

CONSIDERANDO:

Que se adjunta las características del mencionado curso;

Que es pertinente que se apruebe el curso arriba mencionado como actividad de Posgrado 2026, el cual acredita para todas las Carreras de Doctorado de esta Facultad;

Por ello, y con la opinión unánime de los señores Consejeros presentes

EL CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE BIOQUIMICA, QUIMICA Y FARMACIA

(en Sesión Ordinaria de fecha 12/06/2026)

RESUELVE:

Art. 1º)- Aprobar y autorizar el dictado del curso de posgrado titulado "**Alimentos Saludables e Inocuidad Alimentaria: Abordaje Integral de *Escherichia coli* como Patógeno de Relevancia Global**" (30 h), cuyo detalle como anexo se adjunta en la presente resolución.

Art. 2º)- Establecer que el presente curso acredita horas para las Carreras de Doctorado de esta Facultad.

Art. 3º)- Comuníquese. Cumplido, pase a Departamento Posgrado a sus efectos.

Firma electrónica por: Dra. María Inés Gómez, Decana - Dra. Carolina Serra Barcellona, Secretaria Académica - Sra. Nilda Leonor Ardiles, Directora General Administrativa a cargo de la Dirección General Académica

Resolución N°: RES - FBQF - DAC - 7706 / 2026

ANEXO I
CURSO DE POSGRADO 2026
FACULTAD DE BIOQUÍMICA, QUÍMICA Y FARMACIA - UNT.

“ALIMENTOS SALUDABLES E INOCUIDAD ALIMENTARIA: ABORDAJE INTEGRAL DE ESCHERICHIA COLI COMO PATÓGENO DE RELEVANCIA GLOBAL”

Directora: Dra. Silvina Graciela FADDA.

Coordinadora: Dra. Cristina Adriana IBARRA.

Plantel Docente: Dr. Fernando NAVARRO GARCÍA, Dr. Luis Augusto NERO, Dra. Natalie WEILER GUSTAFSON, Dr. Ricardo Seiti YAMATOGLI, Dra. Daniele Fernanda MAFFEI, Dr. Ana Elvira FARFÁN GARCÍA, Dr. Julio PARRA FLORES, Dra. María Pía TARANTO, Dra. Marisa Selva GARRO, Dra. Silvina Graciela FADDA, Dra. María Cecilia RODRIGUEZ, Dra. Lucia Margarita MENDOZA, Dr. Ángel Adrián CATALDI, Dr. Celso Gabriel VINDEROLA, Dr. Juan Martín OTEIZA, Dr. Gerardo Aníbal LEOTTA, Dra. Victoria BRUSA, Dr. Marcelo SIGNORINI, Dr. Sergio Ramón VAUDAGNA, Dra. Romina Jimena FERNANDEZ BRANDO, Dra. Paula María Alejandra LUCCHESI, Dr. Daniel Alejandro VILTE, Dra. Flavia SACERDOTI.

Colaboradores: Dra. Elvira María HÉBERT, Dra. María Lucila SAAVEDRA, Dra. María Inés TORINO, Mg. Claudio Daniel GIRON REYES.

Contenidos mínimos: El curso abordará contenidos esenciales de inocuidad alimentaria y microbiología de alimentos, incluyendo seguridad microbiológica, gestión de la inocuidad y análisis de riesgo en el marco de OMS y ODS. Se estudiarán la epidemiología e investigación de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos, junto con herramientas de vigilancia molecular y genómica de patógenos bacterianos. Se analizará la resistencia antimicrobiana y microorganismos emergentes. Un eje central será Escherichia coli diarreogénicas (diferentes serotipos de E. coli productor de 3 toxina Shiga -STEC), sus reservorios, mecanismos de patogenicidad, epidemiología en producción bovina y control de STEC en la cadena cárnica. Se incluirán tecnologías no térmicas de preservación, bioprotección con bacterias lácticas, bacteriófagos, péptidos antimicrobianos y vacunas en bovinos. Además, se abordarán estudios de la microbiota en alimentos y alimentos fermentados, probióticos y estrategias de prevención con impacto en salud pública.

Cupo: mínimo 10 alumnos, máximo 90 alumnos.

Carga horaria: 30 horas.

Modalidad: Teórico, virtual asincrónico.

Lugar de trabajo: virtual asincrónico (clases teóricas) y sesiones sincrónicas (consultas y examen final) (Plataforma CYTED).

Fecha: 5 de octubre al 11 de noviembre 2026.

Evaluación: autoevaluación (asincrónica) y escrita sincrónica.

Calificación: 6 (seis) mínimo para aprobar

Asistencia: 100% mínimo requerido.

Arancel estimativo: Profesionales y empresas: \$50.000 (pesos cincuenta mil). Estudiantes de posgrado: \$35.000 (pesos treinta y cinco mil). Profesionales no residentes en Argentina: U\$S 60

Organiza: la Red Temática: Red latinoamericana para el diagnóstico, prevención y tratamiento del SUH causado por STEC STEC/SUH del Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo, CYTED; el Centro de Referencia para Lactobacilos (CERELA-FML FECIC CONICET) y el Departamento de Postgrado de la Facultad de Bioquímica, Química y Farmacia de la UNT.

Informes: -Dra Silvina Fadda (CERELA-IML-FECIC-CONICET)

sfadda@cerela.org.ar

-Dra Cristina Ibarra (IFIBIO CONICET – FMED/UBA)

ibarra@fmed.uba.ar

Formulario Google (CYTED)

Hoja de firmas