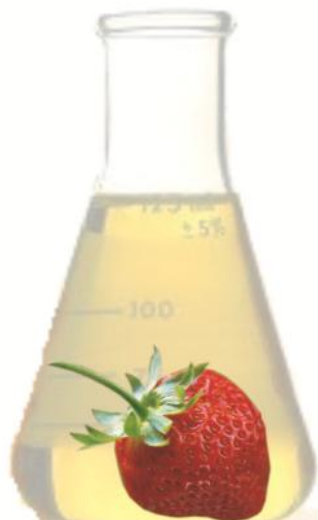


Curso de Posgrado

“GESTION DE CALIDAD, CONTROL Y GARANTIA DE CALIDAD EN ALIMENTOS”

Res. N° 0685/16- CD



Profesores dictantes:

Dra. Sonia C. Sgroppo (Coordinadora)
Dra. Silvia del Carmen Rodriguez
(Profesora dictante)

Objetivos:

Conocer y aplicar las distintas herramientas de calidad utilizadas en la industria de alimentos

Aplicar metodologías para asegurar la inocuidad y calidad de alimentos.

Manejar los instrumentos para la gestión de la calidad de laboratorios.

Modalidad de enseñanza:

Las clases se desarrollarán con modalidad teórico-práctica y resolución de situaciones problema

Programa:

Sistema de aseguramiento de calidad higiénico-sanitaria e inocuidad. Buenas prácticas de manufactura. Sistemas estándares sanitarios. Auditoría de calidad. Ensayos interlaboratorios. Organización, diseño y administración del laboratorio. Acreditación de laboratorios. Metrología

Requisitos de cursado:

Formación académica de grado en Bioquímica y carreras de grado con formación en el área de la Química: Licenciatura en Ciencias Químicas e Ingeniería Química con orientación en alimentos.

Fecha de Inicio:

14/10/2016 – 09:00hs.
Aula de Informática – FaCENA

Días de dictado: 14 y 15/10/2016; 28 y 29/10/2016.

Duración: 30 hs. presenciales.

Cupos: mínimo: 4 – máximo: 40

Requisitos de aprobación:

80% de asistencia.
Aprobación del trabajo final
Pago del arancel correspondiente;

Arancel: \$2.000,00-. Para docentes y doctorandos inscriptos en UNNE, el arancel tendrá una bonificación del 50%.

Pre-inscripción:

<http://exa.unne.edu.ar/postgrado/1/inscripcion/formulario.php>

Secretaría de Investigación y Posgrado -
FaCENA - 2° Piso Edificio Central
Av. Libertad 5400 - Campus
Te: 0379 - 4473931 – int. 118
sip.cursos@comunidad.unne.edu.ar