

Universidad Nacional de Salta

FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS

BUENOS AIRES 177 - 4400 SALTA REPUBLICA ARGENTINA Salta, 05 de abril de 2001

Expte. Nº 8076/01.

RES. C.D. Cs. Ex. Nº 059/01.

VISTO:

La solicitud de autorización presentada por la Bioq. Rosario Gómez de Díaz, para el dictado de los Cursos de Postgrado "Calidad y Seguridad Alimentaria: BPM, HACCP y Normas ISO 9000" y de Extensión "Taller de Calidad y Seguridad Alimentaria";

Que dicha presentación se haya enmarcada dentro de las Resoluciones C.S. Nº 445/99 y 309/00 respectivamente;

Que la Comisión de Docencia a fs. 8, aconseja aprobar el dictado de los cursos mencionados;

Que la Comisión de Hacienda a fs. 9 aconseja aplicar las reglamentaciones vigentes para el cobro de aranceles;

Que el Consejo Directivo en su sesión del 14/03/01, aprueba los despachos de Comisión de Docencia y de Hacienda;

POR ELLO y en uso de las atribuciones que le son propias;

EL CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS

RESUELVE:

ARTÍCULO 1º: Autorizar el dictado de los Cursos de Postgrado "Calidad y Seguridad Alimentaria: BPM, HACCP y Normas ISO 9000" y de Extensión "Taller de Calidad y Seguridad Alimentaria" bajo la dirección de la Bioq. Rosario Gómez de Díaz, cuyas características, requisitos y demás normas establecidas en las Resoluciones C.S. Nº 445/99, y 309/00, se explicitan en los Anexos I y II y que a tales efectos forman parte de la presente.

ARTICULO 2°: Establecer que una vez finalizado el curso, la Directora responsable elevará el listado de los promovidos a los efectos de la expedición de los respectivos certificados, los cuales serán emitidos por esta Unidad Académica, en un todo de acuerdo a lo normado en las Resoluciones C.S. N° 445/99 y 309/00.

ARTICULO 3º: Hágase saber a los interesados, al Departamento de Química y al Departamento Económico Contable para su toma de razón y demás efectos. Cumplido. RESÉRVESE.

NMA rgg

Lic. VERONICA M. JAVI DE ARRON SECRETARIA ACADEMICA Facultad de Ciencias Exactas



Msc. 4DIA ESTER IBARRA
DECANO
Facultad de Cienclas Exactas



BUENOS AIRES 177 - 4400 SALTA REPUBLICA ARGENTINA

FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS

ANEXO I – RES. C.D. Cs. Ex. N° 059/01

TIPO DE CURSO: DE POST-GRADO

NOMBRE DEL CURSO: "CALIDAD y SEGURIDAD ALIMENTARIA: BPM, HACCP y NORMAS ISO 9000"

OBJETIVOS: Proporcionar los conocimientos teóricos y prácticos de calidad y seguridad alimentaria actuales. Mejora de la calidad productiva, industrial y de servicios, a través de la aplicación de normas de Buenas Prácticas de Manufactura (BMP), sistema HACCP (Hazard Análysis Control Critical Points) y la aplicación de las Normas ISO 9000. Contribuir a la formación contínua de los profesionales vinculados al área de la alimentación.

CONTENIDO SINTETICO: Introducción a la calidad: significado, definiciones, motivación y formación para la calidad. Sanidad y Salud: los alimentos en relación con las enfermedades (ETA). Alimentos sanos y su manejo: BPM. Sistema de Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control (HACCP). ISSO 9000 sobre Gestión y aseguramiento de la Calidad (9001, 9002, 9003, 9004). Autodiagnóstico. Metaplan para la autogestión.

DIRECTOR RESPONSABLE: Bioq. ROSARIO GÓMEZ DE DÍAZ.

COLABORADORES: Lic. BERTA MERCEDES DI CARLO.

DIRIGIDO A: Profesionales universitarios graduados que hayan cursado en la carrera, materias del área alimentos y microbiología.

FECHA: desde el 27 de abril al 30 de junio de 2001. (viernes de 16:00 a 18:00 y sábados de 9:00 a 12:00 horas)

HORAS TOTALES DEL CURSO: 60 (sesenta) horas.

EVALUACION: Mediante un examen teórico-práctico sobre los conocimientos impartidos.

CERTIFICADOS:

De aprobación: Se entregará a los participantes que aprueben la evaluación y cumplan con el 80 % de asistencia.

De Asistencia: Se entregará a los participantes que cumplan con el 80% de asistencia.

INSCRIPCIONES: Area Operativa de la Facultad de Ciencias Exactas - U.N.Sa.





FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS

BUENOS AIRES 177 - 4400 SALTA REPUBLICA ARGENTINA -2- ..//

ANEXO I - RES. C.D. Cs. Ex. Nº 059/01

LUGAR DE REALIZACION: Facultad de Ciencias Exactas- U.N.Sa. ó empresas que lo requieran.

ARANCEL: Socios de AATA: \$ 50,00 (pesos cincuenta)

No Socios de AATA: \$ 70,00 (pesos setenta)

DETALLE DE LAS EROGACIONES: 50% para honorarios y 50% para gastos inherentes al curso.

CUPO: Máximo 20 participantes, mínimo 6 participantes.

NMA Rgg

Lic. VERONICA M. JAVI DE ARROYO
SECRETARIA ACADEMICA
Facultad de Ciencias Exactas

NACIONAL DE SALTA

Msc. LIDIA ESTER IBARRA
DECANO
Facultad de Ciencias Exactas



FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS

BUENOS AIRES 177 - 4400 SALTA ANEXO II - RES. C.D. Cs. Ex. Nº 059/01 REPUBLICA ARGENTINA

TIPO DE CURSO: DE EXTENSIÓN

NOMBRE DEL CURSO: "TALLER DE CALIDAD y SEGURIDAD ALIMENTARIA"

OBJETIVOS: Los participantes aprenderán a distinguir situaciones de riesgo y a identificar el modo y momento de corrección, en la mejora de la calidad productiva de la empresa, a través de los conocimientos, habilidades, valores y actitudes desarrollados en el Taller.

CONTENIDO SINTETICO: Introducción a la calidad: significado, definiciones, motivación y formación para la calidad. Los Alimentos y la alimentación: Legislación. Principios generales de conservación. Contaminación y alteración de alimentos. Sanidad y Salud: los alimentos en relación con las enfermedades (ETA). Alimentos sanos y su manejo: BPM. Sistema de Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control (ARPCC). Autodiagnóstico. Metaplan para la Autogestión.

DIRECTOR RESPONSABLE: Bioq. Esp. ROSARIO GÓMEZ DE DÍAZ.

COLABORADORES: Lic. BERTA MERCEDES DI CARLO.

DIRIGIDO A: Personal de distintos niveles de las empresas alimentarias, que solicitaron el dictado de éste curso, docentes en general (no tiene puntaje para ellos) y público en general, no siendo necesarios conocimientos previos.

FECHA: 4, 5, 6, 11, 12 y 13 de junio de 2001.

HORAS TOTALES DEL CURSO: 20 (veinte) horas.

EVALUACION: Mediante un examen teórico-práctico sobre los conocimientos impartidos.

CERTIFICADOS:

De aprobación: Se entregará a los participantes que aprueben la evaluación y cumplan con el 80 % de asistencia.

De Asistencia: Se entregará a los participantes que cumplan con el 80% de asistencia.

INSCRIPCIONES: Cátedra de Bromatología - Facultad de Ciencias Exactas - U.N.Sa.

M



FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS

BUENOS AIRES 177 - 4400 SALTA REPUBLICA ARGENTINA -2- ..//

ANEXO II - RES. C.D. Cs. Ex. Nº 059/01

LUGAR DE REALIZACION: Facultad de Ciencias Exactas- U.N.Sa. ó empresas que lo requieran.

ARANCEL:

En la Universidad: socio AATA (Asociación de Tecnólogos Alimentarios) \$20 (veinte pesos), no socio \$30 (treinta)

En la Empresa: socio AATA \$30 (treinta pesos), no socio \$50 (cincuenta).

DETALLE DE LAS EROGACIONES:

50 % para los gastos de realización del curso y el 50 % restante para pago de los docentes responsables del dictado.

CUPO: Máximo 25 participantes, mínimo 10 participantes.

NMA Rgg

LIC. VERONICA M. JAVI DE ARROYO
SECRETARIA ACADEMICA
Facultad de Ciencias Exactas

NINNER OF SALVAS

Msc. LIDIA ESTER IBARRA

DECANO

Facultad de Ciencias Exactas