



Universidad Nacional de Salta

FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS

Salta, 14 de abril de 2002

BUENOS AIRES 177 - 4400 SALTA  
REPUBLICA ARGENTINA

Expte. N° 8070/02.

RES. C.D. Cs. Ex. N° 091/02

VISTO:

La presentación efectuada por la Bioq. Rosario Gómez de Díaz, para la realización del curso de Postgrado "Calidad y Seguridad Alimentaria";

Que dicha presentación se haya enmarcada dentro de la Resolución C.S. N° 445/99;

Que la Comisión de Docencia a fs. 27, aconseja aprobar el dictado del curso mencionado;

Que la Comisión de Hacienda a fs. 27 vta. aconseja autorizar desde el punto de vista financiero, la realización del curso;

Que el Consejo Directivo en su sesión del día 10/04/02, resuelve en tal sentido;

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

EL CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS

R E S U E L V E:

**ARTÍCULO 1°:** Autorizar el dictado del Curso de Postgrado "*CALIDAD y SEGURIDAD ALIMENTARIA: Buenas Prácticas de Manufactura, Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control (HACCP) y Normas ISO 9000*" bajo la dirección de la Bioq. Rosario Gómez de Díaz, cuyas características, requisitos y demás normas establecidas en la Resolución C.S. N° 445/99, se explicitan en el Anexo I 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 la Resolución C.S. N° 445/99.

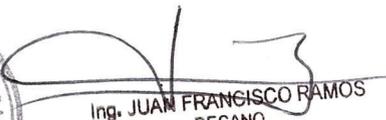
**ARTICULO 3°:** Dejar debidamente aclarado que la Directora responsable, deberá elevar un detalle de los gastos realizados a la finalización del curso.

**ARTICULO 4°:** Hágase saber a los interesados, al Departamento de Química y a la Dirección Administrativa Contable para su toma de razón y demás efectos. Cumplido.  
RESÉRVASE.

NMA  
rgg

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



  
Ing. JUAN FRANCISCO RAMOS  
DECANO  
FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS



Universidad Nacional de Salta

FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS

BUENOS AIRES 177 - 4400 SALTA  
REPUBLICA ARGENTINA

ANEXO I - RES. D. Cs. Ex. N° 091/02

TIPO DE CURSO: DE POSTGRADO

NOMBRE DEL CURSO: CALIDAD y SEGURIDAD ALIMENTARIA: Buenas Prácticas de Manufactura, Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control (HACCP) y Normas ISO 9000

OBJETIVOS: Proporcionar los conocimientos teóricos y prácticos de calidad y seguridad alimentarias actuales. Mejora de la calidad productiva, industrial y de servicios, a través de la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), sistema HACCP (Hazard Analysis Control Critical Points) y la aplicación de las Normas ISO 900. Contribuir a la formación continua 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). Normas ISSO 9000 sobre Gestión y Aseguramiento de la Calidad (9001,9002,9003,9004). Autodiagnóstico. Metaplan para la autogestión.

DIRECTORA RESPONSABLE: Bioq. GOMEZ DE DIAZ, ROSARIO DEL VALLE

COLABORADORA DOCENTE: Lic. DI CARLO, BERTA MERCEDES.

Docentes de la Cátedra de Bromatología de la Facultad de Ciencias Exactas (U.N.Sa) con experiencia en Investigación y Capacitación en el campo de Microbiología de los Alimentos, Enfermedades transmitidas por los Alimentos, Implementación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Sistema de Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control (HACCP), Seguridad y Calidad Alimentaria en Empresas.

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

FECHA DE REALIZACION: Del 09 de mayo hasta el doce de junio de 2002 (días Jueves de 15 a 19 horas y viernes de 15 a 17 horas).

HORAS TOTALES DEL CIJRSO: 60 horas.

EVÁLUACIÓN: 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.

//..



Universidad Nacional de Salta

-2- .//

FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS

BUENOS AIRES 177 - 4400 SALTA  
REPUBLICA ARGENTINA

ANEXO I – RES. D. Cs. Ex. N° 091/02

INSCRIPCIONES: Area Administrativa de la Facultad de Ciencias Exactas. Universidad Nac. de Salta.

INFORMES: Cátedra de Bromatología. Tel. 4255363 ó charo@unsa.edu.ar

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

ARANCEL DE INSCRIPCION: Socios AA T A \$60 - No socios \$70  
Están exceptuados de arancel, cuando la cátedra expresamente lo autorice.

DETALLE DE LAS EROGACIONES: El 100% de lo recaudado en concepto de aranceles será destinado para gastos de cátedra, en la realización del curso y otros ítems, así como el pago de inscripción a Congresos y Cursos, viajes, viáticos, bibliografía, drogas y otras necesidades.

CUPO: Máximo 30 y Mínimo 6 participantes.

NMA  
rgg

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



  
Ing. JUAN FRANCISCO RAMOS  
DECANO  
FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS