

# “CURSO DE ENVASES PARA ALIMENTOS”

**Comienza 1º de junio de 2016  
de 9:00 a 13:00**

**Cursado una vez por semana.  
6 encuentros  
Con apoyo virtual**

**Lugar: Facultad de Ciencias  
Agrarias de la Universidad  
Nacional de Cuyo**



Hasta el año 2015, el Instituto Nacional de Alimentos (I.N.A.L.) garantizaba la inocuidad de los envases y materiales en contacto con los alimentos en cumplimiento con el C.A.A., tanto de origen nacional como importados. A partir de fines de 2015, sólo controla a los importados, delegando en las Autoridades Provinciales la inscripción de establecimientos elaboradores de envases y equipamiento alimentario, así como el control, inscripción y autorización de los envases, para estar en contacto con los alimentos, que en sus regiones se produzcan.

A raíz de lo antes expuesto se hace necesario capacitar a los diferentes actores de los Organismos de Control, tanto Provinciales como Municipales, a fin de ejercer esta tarea. Y a los profesionales relacionados al área de alimentos, que en el futuro se dediquen a la habilitación de establecimientos productores de envases

## **CURSO GRATUITO PARA LOS TÉCNICOS Y PROFESIONALES DE LOS ORGANISMOS DE CONTROL**

## **CURSO RENTADO PARA LOS TÉCNICOS Y PROFESIONALES PRIVADOS**

**Costo: \$800 a pagar en dos cuotas de \$400 en la Cooperadora de la facultad de Ciencias Agrarias UNCuyo**

**Consultas a: [emilia.raimondo@gmail.com](mailto:emilia.raimondo@gmail.com)**

### **Profesor responsable de los desarrollos teóricos:**

Profesora Ing. Qca. Dra. Emilia Raimondo. (F.C.A. - U.N.Cuyo)

### **Docentes a cargo de las prácticas:**

Lic. Brom. Cecilia Fusari (F.C.A. - U.N.Cuyo)

Lic. Nut. Gladys Dip (F.C.A. - U.N.Cuyo)

### **Docentes invitados, observación de análisis en INTI Frutas y Hortalizas:**

Lic. Brom. Omar Funes (INTI Frutas y Hortalizas)

Lic. Cecilia Espejo (INTI Frutas y Hortalizas)

### **Director del Departamento, en el cual tiene lugar el curso**

Ing. Agr. M.Sc. Hugo Galiotti (F.C.A. - U.N.Cuyo)

**Curso de capacitación sobre los controles que se deben realizar para habilitar un envase para estar en contacto con alimentos**



**Mitos en el desarrollo del envase**

Las respuestas a los más significativos