

“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

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