

MÉDICOS VETERINARIOS, INGENIEROS AGRÓNOMOS, QUÍMICOS Y OTRAS PROFESIONES DE CARRERAS DE GRADO VINCULADAS A LA TEMÁTICA DE LA MAESTRÍA

Informes

Secretaría de Posgrado y Cooperación
Internacional de la UNRC.
Ruta Nac. 36 - Km. 601. - X5804BYA
Río Cuarto [Córdoba, Argentina]
Web: www.ayv.unrc.edu.ar

Secretaría de Posgrado de la Facultad
de Agronomía y Veterinaria
Tel. 00 54 358 4676209
E-mail: postgrado@ayv.unrc.edu.ar

Secretaría de Coordinación de la Maestría
Departamento Salud Pública
Tel. 00 54 0358 4676416
00 54 9358 5090693
Fax: 00 54 0358 4680280
E-mail: mica@ayv.unrc.edu.ar

 Maestría-en-Inocuidad-y-Calidad-de-Alimentos

FACULTAD DE AGRONOMÍA Y VETERINARIA
Universidad Nacional de Río Cuarto



JUNTA ACADÉMICA
Magíster **Rubén A. DAVICINO** - UNRC
Magíster **Rosendo A. LIBOA** - UNRC.
Magíster **Fernando GARCIA** - UNRC.
Doctor **Guillermo PRIETO** - UNRC.
Doctor **Armando NILSON** - UNRC
Secretario Magíster **Bernardo SOBRE CASAS** - UNRC.

DOCENTES

Dra. Marta TENUTTO
Docente. Casilda. UNR

Méd. Vet. MSc. Rubén A. DAVICINO
Facultad de Agronomía y Veterinaria - U.N.R.C.

Lic. MSc. Silvina FAILLACI
Fac. Ciencias Exactas, Físicas y Naturales - U.N.C.

Mg. Ivan CAPALDI
Facultad de Ciencias Económicas - U.N.R.C.

Méd. Vet. MSc. Rosendo A. LIBOÁ
Facultad de Agronomía y Veterinaria - U.N.R.C.

Méd. Vet. Dr. Carlos LÜDERS
FCV - Universidad Católica de Temuco - Chile.

Méd. Vet. Dr. Fernando MAÑAS
Facultad de Agronomía y Veterinaria - U.N.R.C.

Lic. Quím. Dr. Juan Miguel MARIOLI
Fac. de Ciencias Exactas, F-Q y Nat. - U.N.R.C.

Dra. Verónica MUÑOZ
Fac. de Ciencias Humanas - UNRC

Mg. Carlos BERRA,
Docente Univ. Villa María.

M. Sc. Ing. Qco. Alberto Willnecker
Facultad de Ingeniería - UNRC

Ing. Quím. Mg. Mario AGUILERA MERLO
Ing. Quím. Mg. Mónica SILVIA AUBERT
Docentes de la FICA Universidad Nacional de San Luis

Méd. Vet. MSc. Ricardo RODRIGUEZ
Instituto de Economía y Sociología - INTA. Bs. As

Méd. Vet. MSc. Dr. Marcelo ROSMINI
FCA - Universidad Católica de Córdoba.

Méd. Vet. Dr. Med Vet Gonzalo ALEU.
FCA - Universidad Católica de Córdoba.

Méd. Vet. Dr. Marcelo SIGNORINI
INTA - Rafaela, Santa Fe.

Arq. Magister Jesús Eduardo GIORDANO
Facultad de C-E-F y Naturales UNC

Mg. Oscar de Jesús CALVA CRUZ.
Docente Univ. del Valle México

Méd. Vet. Dr. Héctor TARABLA
INTA - EEA Rafaela, Santa Fe.

Mg. Méd. Vet Alberto RAMPONE
Docente Universidad de Villa María.

Ing. Agr. MSc. Susana VIALE
Facultad de Agronomía y Veterinaria - U.N.R.C.



DIRECTOR DE LA CARRERA
M.V. MSc. Rubén A. DAVICINO
Facultad de Agronomía y Veterinaria / UNRC.

DIRECTOR ADJUNTO
M.V. MSc. Rosendo A. LIBOA
Facultad de Agronomía y Veterinaria / UNRC.



Maestría en Inocuidad y Calidad de Alimentos

Acreditada por Resolución CONEAU N° 093 / 2003
Acreditada por Resolución CONEAU N° 300 / 2008 - "B"

PRIMERA COHORTE:	AÑO 2003 / 2004
SEGUNDA COHORTE:	AÑO 2005 / 2006
TERCERA COHORTE:	AÑO 2007 / 2008
CUARTA COHORTE:	AÑO 2009 / 2010
QUINTA COHORTE:	AÑO 2011 / 2012
SEXTA COHORTE:	AÑO 2013 / 2014
SEPTIMA COHORTE:	AÑO 2016 / 2017
OCTAVA COHORTE:	AÑO 2018 / 2019
NOVENA COHORTE:	AÑO 2022 / 2023



Departamento Salud Pública
Ruta Nacional 36 - Km. 601
X5804BYA - Río Cuarto,
Córdoba ARGENTINA.



Facultad de Agronomía y Veterinaria
UNIVERSIDAD NACIONAL DE RÍO CUARTO

ANTECEDENTES CONSIDERADOS

Que la inocuidad y calidad de los alimentos es una demanda concreta de los consumidores para garantizar su derecho a la salud y calidad de vida.

En sucesivos encuentros internacionales se reafirmó el derecho de toda persona a una alimentación sana, nutritiva, apropiada y a no padecer hambre, reconociendo el vínculo intrínseco entre seguridad alimentaria y calidad e inocuidad de los alimentos.

Que el acceso de los países en desarrollo a los mercados exportadores dependerá de su capacidad de satisfacer los requisitos reglamentarios de los países importadores, debiendo ajustarse a las normas internacionalmente aceptadas en materia de calidad e inocuidad de los alimentos. El conocimiento de las exigencias internacionales en el comercio de alimentos sanos y seguros, constituye un elemento primordial de los Acuerdos de la OMC y permite a los países en desarrollo competir en condiciones de igualdad. Los gobiernos, el sector agroindustrial y las universidades de los países miembros, deben desarrollar, fomentar y aplicar los sistemas que garantizan calidad e inocuidad.

Que los cambios filosóficos en los enfoques de inspección de alimentos, adoptados a nivel mundial, se orientan a aplicar programas preventivos de inocuidad y calidad en la cadena alimentaria. Por ello, nuestro país debe adecuar y desarrollar, a todo nivel, un sistema basado en estos enfoques si pretende acceder a los mercados mundiales de alimentos.

Que el MERCOSUR y el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria SENASA, han dado pasos fundamentales para cumplir estos objetivos decisivos en materia de control de alimentos.

Que el Seminario Regional del Sistema Agroalimentario: Oferta y Demanda de Recursos Humanos, desarrollado en esta Universidad Nacional de Río Cuarto, con la participación de las provincias de La Rioja, Mendoza, San Juan, San Luis y Córdoba, universidades, agencias de gobierno y sectores empresariales, concluyó que existe "carencia de oferta formal de cursos de postgrado sobre calidad de alimentos". En ese marco, los Ministerios de Educación, de Economía y de Agroindustria, consideran que este déficit es un factor limitante para mejorar la exportación de agroalimentos por parte del país.

Que el Colegio Médico Veterinario de la Provincia de Córdoba, propuso a esta Facultad de Agronomía y Veterinaria la creación de una carrera de posgrado, nivel maestría, con una curricula orientada a satisfacer las demandas requeridas por sus matriculados relacionados con el perfeccionamiento en inocuidad y calidad de alimentos.

Que corresponde a las Universidades elaborar los programas educativos de grado y postgrado para hacer posible estas transformaciones, y a esta Facultad de Agronomía y Veterinaria en particular, por su ubicación y protagonismo regional, contribuir con su esfuerzo a la formación de recursos humanos capaces de interpretar estos nuevos escenarios y ser actores de las futuras transformaciones agroalimentarias para contribuir de manera decidida a una mejor calidad de vida de nuestra población.

Maestría en Inocuidad y Calidad de Alimentos



TÍTULO MAGISTER EN INOCUIDAD Y CALIDAD DE ALIMENTOS

OBJETIVOS DE LA MAESTRIA

General

Formar profesionales, científica y tecnológicamente competentes para fomentar cambios y transformaciones en el sistema agroalimentario, especialmente como capacitadores e innovadores en inocuidad y calidad de alimentos.

Específicos

- Conocer de manera integral los alimentos y los sistemas que contribuyen a garantizar la inocuidad y calidad de los mismos.
- Fortalecer a partir de la formación de recursos técnicos la incorporación del concepto inocuidad y calidad en la producción e industrialización de los alimentos.
- Formular y ejecutar proyectos de investigación y de desarrollo sobre la base de los conceptos de calidad e inocuidad en las distintas etapas del sistema agroalimentario.
- Capacitar a los profesionales en normas y sistemas de calidad e inocuidad para permitir el desarrollo agroexportador del país de acuerdo a las exigencias internacionales.
- Fortalecer los sistemas de control alimentario, en el orden local, nacional, regional e internacional.
- Enriquecer la enseñanza de grado en relación con la higiene y tecnología de los alimentos.

PROGRAMA DE ASIGNATURAS

PRIMER SEMESTRE

2 Créditos - Metodología de la Investigación Científica.

2 Créditos - Ecología Microbiana.

1.5 Créditos - Taller de Planificación y Diseño de Tesis.

2 Créditos - Inglés Técnico.

2 Créditos - Estadística e Informática Aplicada.

2 Créditos - Química y Bioquímica de Alimentos.

1.5 Créditos - La Empresa y el Comercio Nacional e Internacional de Alimentos

SEGUNDO SEMESTRE

2 Créditos - Salud y ETAs.

1.5 Créditos - Análisis de Riesgo.

1 Crédito - Toxicología de los Alimentos.

1. Crédito - Legislación Alimentaria Nacional e internacional

2 Créditos - Procesos Generales de Alimentos.

1 crédito - Tecnología y Calidad Alimentaria.

1.5 Créditos - Conservación de Alimentos.

2 Créditos - Sistemas de Inocuidad en Alimentos.

TERCER SEMESTRE

2 Créditos - Higiene y Control de Plagas Industria Alimentaria.

1 Créditos - Seminario sobre Avances de Proyectos de Tesis.

2 Créditos - Sistemas de Gestión de la Calidad en Alimentos.

2 Créditos - Sistemas Aplicados de Inoc. y Calidad en Carne.

1.5 Créditos - Sistemas Integrados de Inocuidad y Calidad en la Industria Alimentaria.

2 Créditos - Sistemas Aplicados de Inoc. y Calidad en Leche.

2 Créditos - Sistemas Aplicados de Inocuidad y Calidad en Productos

OTROS CURSOS OPTATIVOS

Hasta 5 créditos - De Otras Actividades (Pasantías y Seminarios de Integración. Etc.) 10 Créditos - Tesis.

DURACIÓN DE LA CARRERA: de 18 a 22 meses más la realización de la Tesis

