

## 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](http://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](mailto: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](mailto: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
<b>NOVENA COHORTE:</b>	<b>AÑO 2022 / 2023</b>



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.

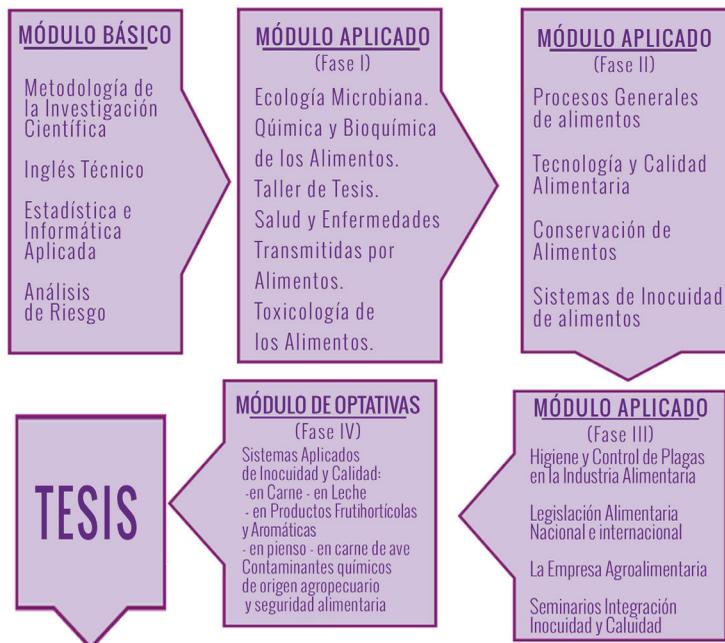
Que el MERCOSUR y el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria SENASA, han dado pasos fundamentales para cumplir estos objetivos decisorios en materia de control de alimentos.

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

