**Nueva Carrera en Concordia**

**“Tecnicatura Universitaria en Calidad e Inocuidad Agroalimentaria”**

La **Facultad de Ciencias de la Alimentación (UNER)** abrió las inscripciones para esta nueva carrera que se dictará en 2014 y que contribuirá a mejorar y garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos a las grandes empresas, PyMes y productores de toda la cadena agroalimentaria.

Un mundo que crecerá para fines del 2020 un 31% en su población exige grande retos a sus sistemas alimentarios. Por esto, cada vez más se requerirá que estos sistemas sean más eficientes de manipulación, elaboración y distribución de los alimentos para lograr la protección de los consumidores de todo el mundo que esperan alimentos que sean seguros y de excelente calidad nutricional. Por ello se hace necesario contar con más profesionales con una formación enfocada en esta problemática. *“Esta exigencia, junto con el mayor compromiso asumido y la importancia de posicionarse en el mercado con un producto de calidad y "más seguro", genera en las empresas del sector la necesidad de disponer de RRHH mejor formados para lograr estos fines”*, explicó el **Ing. Carlos Vidal, especialista en la temática y docente de la Facultad de Ciencias de la Alimentación**. Asimismo, puntualizó que “*en la Facultad visualizamos estas demandas existentes y la disponibilidad de docentes formados que poseemos”*. Expresó además que en la actualidad las empresas cuentan con **insuficientes técnicos especializados en la temática** que ayuden a implementar los procedimientos y controles necesarios para alcanzar y sostener los estándares de calidad exigidos.

Algunos de los ámbitos laborales donde podrá desarrollarse este Técnico en nuestra Región son: Frigoríficos, Establecimientos productores de frutas, hortalizas, lácteos, empaques donde se acondicionan para su consumo en fresco, entre otros.

En relación a la certificación, la misma es como una garantía por escrito que emite una agencia certificadora independiente y reconocida internacionalmente que asegura que el proceso de producción o el producto cumplen con determinados requisitos que establecen diferentes organizaciones o países. Este tipo de normas sirve para demostrar que un alimento se ha producido de una determinada manera o que posee determinadas características. Se utiliza principalmente cuando el productor/elaborador y el consumidor no están en contacto directo, tal y como ocurre en los mercados internacionales. Clientes y países destino de exportaciones de alimentos exigen a sus clientes diferentes certificaciones de normas a las empresas (EUREP, BRC, HACCP, IFS, ISO Serie 22.000, etc.).

La Tecnicatura Universitaria en Calidad e Inocuidad Agroalimentaria tiene una duración de tres años, es no arancelada y su título habilita  para ejercer los siguientes alcances:

* Participar en la planificación operativa de los procesos de control de calidad aplicado a los agroalimentos y en el análisis del impacto medioambiental en los distintos procesos de producción, transformación y comercialización de alimentos de origen animal y vegetal.
* Colaborar con la  planificación, programación, organización y ejecución de los planes y  sistemas de gestión de la calidad e inocuidad en cualquier punto de la cadena agroalimentaria.
* Asistir a los profesionales del sector en todas aquellas tareas de requerimientos técnico derivados del control de gestión.
* Participar en la elaboración de procedimientos y manuales de control de calidad. Participar en la evaluación de riesgos higiénicos-sanitarios y toxicológicos de un alimento, proceso, ingrediente, envase e implementar mecanismos de trazabilidad  en el ámbito de la seguridad  agroalimentaria, entre otros.  
  Los interesados podrán inscribirse on line en la página [www.fcal.uner.edu.ar](http://www.fcal.uner.edu.ar) o bien acercarse a la Oficina de Alumnado en Av.Mons. Tavella 1450 de 15 a 20 horas.

