**Se reabre en Concordia la “Tecnicatura Universitaria en Calidad e Inocuidad Agroalimentaria”**

Debido a la necesidad que tienen empresas, PyMes y productores de la cadena agroalimentaria de la región a mejorar y garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, la **Facultad de Ciencias de la Alimentación (UNER)** puso en marcha en 2014 la primera cohorte y ahora decidió abrir una nueva cohorte en 2015 para estudiar la **“Tecnicatura Universitaria en Calidad e Inocuidad Agroalimentaria”.**

Según expertos de la Organización de la Naciones Unidas ([ONU](http://actualidad.rt.com/tag/ONU))  dentro de 11 años, en 2025, en el planeta habrá 1.000 millones de habitantes más. La [población](http://actualidad.rt.com/search?q=+%22El+Club+Bilderberg+quiere+reducir+la+poblaci%C3%B3n+mundial%22) aumentará de manera espectacular en las regiones más pobres del mundo, advierte la ONU. En el año 2028 la India se convertirá en el país más poblado del mundo superando a China. Este gran crecimiento demandará importantes retos a los sistemas alimentarios. Por esto, cada vez más se requerirá que estos sistemas sean 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.

“*En la Facultad somos conscientes de estas demandas y sabemos que en nuestra región* 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”, aclaró Javier Beritich, Coordinador de la carrera.

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 gratuita 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.