**Se realizará en Concordia el Curso de Posgrado: “Envases y Sistemas de Envasados Materiales y Estabilidad”**

Entre el 1 y 5 de junio se desarrollará en la **Facultad  de Ciencias de la Alimentación** (UNER) el **curso de postgrado “Envases y Sistemas de Envasados Materiales y Estabilidad”** a cargo de **Dr. Carlos Alberto Rodrigues Anjos (UNICAMP-Brasil)** con una duración de 45 horas teóricas y prácticas. Dicho curso es abierto, y pertenece al programa de Doctorado en Ingeniería, mención Ciencia y Tecnología de alimentos. Los interesados deberán hacer la preinscripción a través del siguiente link:

<http://goo.gl/forms/4w7YEdygwA> o escribiendo a [posgrado@fcal.uner.edu.ar](mailto:posgrado@fcal.uner.edu.ar). Cierre de inscripción 20 de mayo.

**Sobre la temática**

El envasado de los alimentos es una técnica fundamental para conservar la calidad de los alimentos, reducir al mínimo su deterioro y limitar el uso de aditivos. El envase cumple diversas funciones de gran importancia: contener los alimentos, protegerlos del deterioro químico y físico, y proporcionar un medio práctico para informar a los consumidores sobre los productos.

En los últimos años, las investigaciones sobre la forma más segura y eficaz de envasar alimentos han progresado de forma considerable. En particular, se han realizado numerosos estudios sobre los materiales más adecuados para contener los diversos alimentos, centrándose en la interacción entre el alimento y el envase, y el impacto medioambiental de los diferentes materiales.

**El curso será dictado en el aula de posgrado de 9:00-13:00 y de 14:00 a 19:00** y sus objetivos son: Estudiar técnicas de producción de materiales de embalajes;  Estudiar las características de los materiales y sus aplicaciones en alimentos y los equipos utilizados en envasados; Estudiar los factores que influyen en las características y estabilidad de los alimentos.

**Antecedentes del expositor**

El Dr. **Carlos Alberto Rodrigues Anjos es un reconocido investigador de la Universidad Estadual de Campinas (Brasil).**Se graduó en Ingeniería de Alimentos de la Universidad Federal de Viçosa (1980), posee título de maestría en Ingeniería de Alimentos de la Universidad Estadual de Campinas (1992) y titulo de Doctor en Ingeniería de Alimentos de la Universidad Estadual de Campinas (1998). Tiene experiencia en Tecnología de los Alimentos, con énfasis en el desarrollo de materiales de embalaje, estabilidad de los alimentos y bebidas envasados. En la actualidad es profesor en la Universidad Estatal de Campinas, donde fue director (2002-2005). Fue Jefe Adjunto de la Oficina del Rector (2005-2009). Fue Coordinador Ejecutivo de Eventos Institucionales del Gabinete del Rector (2009-2013). Fue homenageado como Profesional del Año de Embalajes con el Premio Brasileño de Embalaje - Trofeo Roberto Hiraishi. Actualmente es Asesor Especial del Rector de la Unicamp (2013-2017) (Fuente: Currículo Lattes)

**Aranceles del curso:**

Profesionales externos $520,00

Docentes externos y graduados de la UNER $ 380,00

Docentes de la UNER $ 170,00

Empresas (cupo de 2 asistentes) 45 $ 850,0