

## **TEMARIO**

### Clase 1 - 2: DISEÑO DE PRODUCTOS

- Conceptos Básicos
- Proceso General de Desarrollo de Productos
- Estabilidad y Vida útil
- Introducción a las evaluaciones de eficiencia de producto y sensorialidad
- Especificaciones de producto
- Tipo de producto según su aplicación (lavavajillas, producto para la ropa, limpieza de superficies, desengrasantes, desincrustantes, sanitizantes, ceras, desodorantes, perfumacion, etc)
- Productos para venta profesional (hospitales, frigoríficos, bebidas, etc)
- Formulaciones Básicas

### Clase 3 - 4 - 5: MATERIAS PRIMAS

- Conocer las materias primas según su funcionalidad en formula (Activos, estructurantes, blanqueadores, enzimas, solventes, propelentes, pesticidas, álcalis)
- Perfumes e interacciones
- Especificaciones de materias primas y guía de seguridad

### Clase 6 - 7: MATERIAL DE EMPAQUE

- Conceptos básicos de empaque primario, secundario y terciario
- Conceptos básicos de paletizado y codificación
- Tipos de empaque y materiales más comunes utilizado en la industria de domisanitarios
- Conceptos de Compatibilidad

### Clase 8: MARCO REGULATORIO

- Registro de productos
- Rotulación y requisitos de productos y envases
- Reglamentaciones vigentes
- Habilitaciones de establecimientos

### Clase 9 - 10: PRODUCCION

- Organigrama tipo de una planta Industrial y sus funciones

- Conceptos de Planificación y abastecimiento
- Manufactura (elaboración, envasado, despacho)
- Indicadores de gestión de planta
- Mantenimiento
- Higiene y seguridad

#### Clase 11 – 12 - 13: OPERACIONES Y TECNOLOGIAS

- Polvos para lavar
- Jabones
- Detergentes líquidos
- Abrasivos
- Limpiadores de superficie
- Hipoclorito
- Aerosoles
- Ceras

#### Clase 14: GESTION DE CALIDAD Y PRINCIPIOS BASICOS DE MICROBIOLOGIA

- Medios de Cultivo
- Toma de muestras y técnicas de siembra
- Contaminaciones
- Conceptos generales de Calidad (Control, Aseguramiento, ISO)
- Laboratorio de Calidad
- Controles de calidad en producción, análisis de riesgo (HACCP)
- Calidad de Producto terminado
- Reclamos, recall

#### Clase 15 - 16: TRABAJO FINAL DE INTEGRACION

- El alumno deberá entregar un trabajo practico de desarrollo de un producto domisanitario donde deberá aplicar los conceptos aprendidos durante el curso

## ESTRUCTURA DEL CURSO

	<b>Materia</b>	<b>Cant de clases</b>	<b>Duración de cada clase</b>	<b>Total de horas por materia</b>
<b>1</b>	Diseño de productos	2	3	6
<b>2</b>	Materias Primas	3	3	9
<b>3</b>	Material de Empaque	1	3	3
<b>5</b>	Marco regulatorio	1	3	3
<b>6</b>	Producción	2	3	6
<b>7</b>	Operaciones y Tecnologías	3	3	9
<b>8</b>	Gestión de calidad y principios básicos de microbiología	2	3	6
<b>10</b>	Trabajo Final de Integración	2	3	6
	workshop 1 ( visita a Industria)			
	workshop 2			
	<b>TOTAL: teórico</b>	<b>16</b>	<b>24</b>	<b>48</b>