



## **BOLETÍN ELECTRÓNICO DE LA ASOCIACIÓN QUÍMICA ARGENTINA – abril 2017.**

### **ÍNDICE:**

**\*\*AQA EN FACEBOOK Y TWITTER**

**\*\*BIBLIOTECA AQA**

**\*\* PREMIOS QUE OTORGARÁ LA AQA DURANTE 2017**

**\*\* XI JORNADAS NACIONALES Y VIII JORNADAS INTERNACIONALES DE ENSEÑANZA DE LA QUÍMICA UNIVERSITARIA, SUPERIOR, SECUNDARIA Y TÉCNICA**

**\*\* CURSOS EN LA SEDE DE LA AQA:**

**\*Curso: “FOOD DEFENSE - PREVENCIÓN DE SABOTAJE Y EXTORSIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA”.**

**\*Curso: “SABORES, SENTIDOS Y PERCEPCIONES”**

**\*\* CICLO DE MICROBIOLOGÍA EN LA INDUSTRIA FARMACÉUTICA, COSMÉTICA Y AFINES.**

**\* Módulo I: “VALIDACIONES MICROBIOLÓGICAS”.**

**\*Módulo II: “CÓMO ASEGURAR LA CALIDAD DE LOS RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS”**

**\*Módulo III: “MONITOREO MICROBIOLÓGICO DE AMBIENTES Y DE AGUAS PARA USO FARMACÉUTICO”.**

**\*Curso: “RIESGOS LABORALES - ENFERMEDADES PROFESIONALES- CYMAT” (condiciones y Medio ambiente de trabajo)**

**\*Curso: “GESTIÓN DE CALIDAD”**

**\*Curso: “TECNOLOGÍAS SOLARES”**

**\*\* BUSQUEDA LABORAL**

**\*\* EVENTOS**

\*\*\*\*\*

**\* AQA EN FACEBOOK Y TWITTER**

Facebook: [www.facebook.com/extension.aqa](http://www.facebook.com/extension.aqa) ó [www.facebook.com/pages/Asociacion-Quimica-Argentina/1079647882051530](http://www.facebook.com/pages/Asociacion-Quimica-Argentina/1079647882051530)

Seguinos en twitter: [@QuimicaAQA](https://twitter.com/QuimicaAQA)

**\*\*BIBLIOTECA AQA**

**[biblio@aga.org.ar](mailto:biblio@aga.org.ar)**

**Visitas guiadas**

Se realizan en la biblioteca para alumnos de las escuelas secundarias con orientación química u otras especialidades.

Consultar para acordar día y horario.

**Provisión documentos**

Podemos localizar el artículo que necesita, Consúltenos.

**FELICITACIONES**

Al **Dr. Alberto Capparelli**, Socio Miembro de la Comisión Directiva de la Asociación Química Argentina, quien el día 21 de abril pasado, en el acto realizado en el Aula Magna de Química de la Facultad de Ciencias Exactas de la Universidad de La Plata fue distinguido con el título de **“Profesor Emérito”**

## **\*\* PREMIOS QUE OTORGARÁ LA AQA DURANTE 2017**

### **Premios Consagración**

**Premio “Dr. Hans Schumacher 2017”**: en Investigación en Química Analítica incluyendo Análisis Aplicados (Bromatología, Toxicología, Radioquímica, etc.).

**Premio “Dr. Horacio Damianovich 2017”**: en investigación en Química Inorgánica.

**Premio “Dr. Ladislao Reti 2017”**: destinado a empresarios y dirigentes de la industria química incluyendo la petroquímica y la química fina y las industrias que emplean insumos químicos en formulaciones complejas que se hayan destacado por su empuje y creatividad empresarial.

**Para estos premios 3 se recibirán presentaciones con C.V. en la sede de la AQA hasta el 30.09.17.**

### **Premios Estímulo**

Para las mejores tesis de doctorado aprobadas en universidades argentinas entre el **01.04.15** y el **30.03.17** con las siguientes distinciones:

**“Premio Dr. Enrique Herrero Ducloux 2017”**: en el área de Química Inorgánica, Fisicoquímica, Química Teórica y Química Analítica.

**“Premio Dr. Pedro N. Arata 2017”**: en el área de Química Industrial.

**“Premio “Dr. Luis C. Guglielmelli 2017”**: en el área de Química Orgánica y Bio-orgánica.

Los postulantes deberán presentar en la Sede de la AQA: a) un ejemplar de la tesis, b) resumen de la misma de hasta 5 páginas, c) CV abreviado y d) nota de presentación de las autoridades universitarias.

***Para estos 3 premios se recibirán presentaciones en la sede de la AQA hasta el 22.09.17***

### **Premios División Educación**

**Fecha de cierre de presentaciones:** 30 de junio de 2017 - **Fecha de entrega de Premios:** durante las **Jornadas JEQUSSST-2017**

**“Premio Educación en Química 2017”**: a quien haya realizado contribuciones destacadas en la educación en química, incluyendo el entrenamiento de profesionales químicos y la divulgación de información confiable sobre la química y la integración de la química en nuestro sistema educativo.

Los postulantes a este premio deberán presentar en la Sede de la AQA: a) un ejemplar de la tesis, b) resumen de la misma de hasta 5 páginas, c) CV abreviado y d) nota de presentación de las autoridades universitarias

**“Premio Enseñanza de la Química 2017”**: Con el fin de reconocer, estimular y valorar a docentes de química destacados en la escuela secundaria, polimodal, trayectos técnicos, profesionales o áreas de Ciencias Naturales de 3er, ciclo de la Escuela General Básica.

**“Premio Investigación en Educación en Química 2017”**: a la mejor tesis en el área de educación en Química de Licenciatura, Maestría o Doctorado aprobada en universidades argentinas entre el **01.04.15** y el **30.03.17**.

**Para estos 2 premios se recibirán presentaciones con CV en la sede de la AQA hasta el 30.06.17**

Formulario de Nominaciones y Adhesiones: <http://www.aqa.org.ar/index.php/premios-aqa>

### **Premios Iniciación**

**Para los mejores egresados**

**“Premio Asociación Química Argentina 2017”**: se galardona a los egresados de mejor promedio (superior a 8 y sin ningún aplazo) en carreras de química de universidades de todo el país. Se otorgará a quienes satisfagan las condiciones y sean propuestos por las autoridades universitarias.

**Premio Asociación Química Argentina “Dr. Roberto Recoder 2017”**: premia al mejor técnico químico egresado de cada escuela técnica de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires y Provincia de Buenos Aires. Se otorgará a quienes sean propuestos por las autoridades de las respectivas escuelas.

*Para estos 2 premios se recibirán presentaciones en la sede de la AQA hasta el 30.06.17.*

**Asociación Química Argentina**: Sánchez de Bustamante 1749 – (C1425DUI) Ciudad de Buenos Aires.  
Tel. 4822-4886 E-mail: [aqa@aqa.org.ar](mailto:aqa@aqa.org.ar)

### **\*\*XI JORNADAS NACIONALES Y VIII JORNADAS INTERNACIONALES DE ENSEÑANZA DE LA QUÍMICA UNIVERSITARIA, SUPERIOR, SECUNDARIA Y TÉCNICA**

**Del 24 al 27 de Octubre de 2017, Sede de la Asociación Química Argentina, Sánchez de Bustamante 1749 Ciudad de Buenos Aires - Argentina**

La **Asociación Química Argentina** tiene el agrado de invitar a colegas docentes de todos los niveles educativos, a compartir un espacio cordial para intercambiar ideas, recursos, experiencias, posibilidades de enseñanza y de investigación en enseñanza y aprendizaje de la Química.

**Los ejes temáticos para presentaciones de trabajos (posters) son:**

1- Enseñanza de Química en la articulación nivel medio-universidad 2- Enseñanza de temas de Química Inorgánica y Físico-Química 3- Enseñanza de temas de Química Orgánica y Química Biológica 4- Enseñanza de temas de Química Analítica y Química Ambiental 5- Enseñanza de Química como base para otras carreras 6- Enseñanza de temas de Química en contexto y en interdisciplina 7- Historia y epistemología de la Química y de su enseñanza 8- Investigaciones educativas sobre enseñanza y aprendizaje de la Química 9- Enseñanza de Química y Ciencias Naturales en la escuela primaria 10- Nanociencia, química y sociedad, divulgación, popularización de la ciencia.

**Inscripción on-line:** <http://aqa-jornadas2017.org.ar> **Consultas:** [educacion@aqa.org.ar](mailto:educacion@aqa.org.ar)

Asociación Química Argentina Sánchez de Bustamante 1749. CP1425 Ciudad de Buenos Aires, Argentina. Tel-fax: (011)-4822-4886 [www.aqa.org.ar](http://www.aqa.org.ar)

**Fecha límite para presentación de trabajos: 31 de Julio de 2017**

**Formato de presentación de trabajos:** ver instrucciones y plantilla en la web

**Aranceles**

Categoría de asistentes	hasta 31 de mayo	luego del 31 de mayo
No Socios AQA	\$1300	\$1900
Socios AQA	\$600	\$900
Estudiante-socio de AQA	Inscripción sin cargo	Inscripción sin cargo
Estudiantes* y maestros de primaria	\$500	\$750
Extranjeros** Estudiantes* y maestros de primaria	U\$80	U\$100
Profesores Extranjeros**	U\$ 220	U\$ 300

\* De todos los niveles educativos. Adjuntar certificación con depósito bancario.

\*\* Para pagos desde el extranjero: consultar [tesor@aqa.org.ar](mailto:tesor@aqa.org.ar)

**Cada inscripto puede presentar hasta dos trabajos con el pago de un arancel**

**Formas de pago:** En efectivo en la sede de la AQA, de lunes a viernes de 13 a 20 h.

Depósito en cuenta Banco Galicia: Asociación Química Argentina, CUIT 30-52718861-6, Cuenta Corriente en pesos No.: 6758-8 008-2 Sucursal No. 8, Coronel Díaz, Capital. CBU 0070008520000006758822. **El pago de arancel se hará efectivo cuando se envíe el comprobante de depósito bancario por email a:** [tesor@aqa.org.ar](mailto:tesor@aqa.org.ar)

### Premios

Se otorgarán 5 Becas de Inscripción para 5 trabajos que hayan utilizado en su estrategia de enseñanza algún capítulo de los libros publicados por AQA en [www.aqa.org.ar/publicaciones](http://www.aqa.org.ar/publicaciones).

Ver procedimiento en NOVEDADES (web de JEQUSSST-2017)

### Premios AQA de la División Educación:

**Premio "Educación en Química" Premio "Enseñanza de la Química" Premio "Investigación en Educación Química"**

Ver condiciones para postulaciones en [www.aqa.org.ar](http://www.aqa.org.ar)

**Fecha de cierre de presentaciones:** 30 de junio de 2017 **Fecha de entrega de Premios:** durante las Jornadas JEQUSSST-2017

### Talleres

Se desarrollarán talleres temáticos incluidos en el costo de la inscripción.

Cada participante luego de la inscripción y pago del arancel puede reservar su vacante por la web hasta en 8 talleres, según prioridades, y hasta completar los cupos de cada taller.

**El listado de los talleres está en** <http://aqa-jornadas2017.org.ar>

### \*\* CURSOS EN LA SEDE DE LA AQA

### PROGRAMA DE ACTUALIZACIÓN Y CAPACITACIÓN 2017

Se informa que en el sitio [www.aqa.org.ar](http://www.aqa.org.ar) está el listado de cursos que se dictarán durante el año 2017.

**La inscripción a los cursos incluye el libre acceso a la Biblioteca durante los días de duración del mismo.**

**Informes e Inscripción:** Asociación Química Argentina - Sánchez de Bustamante 1749 (C1425DUI) Buenos Aires. Telefax: 4822-4886 - Int. 29. o por e-mail: [cursos@aqa.org.ar](mailto: cursos@aqa.org.ar), detallando: Nombre y apellido del inscripto, Empresa, rubro y teléfono.

**Formas de pago:** en efectivo, con cheque a la orden de la Asociación Química Argentina o tarjeta VISA de débito o crédito o MASTERCARD en un solo pago – Transferencia / depósito bancario, en este caso solicitar datos a [tesor@aqa.org.ar](mailto:tesor@aqa.org.ar) y de abonar con esta modalidad deberán hacernos llegar por este medio o vía fax una

copia de la operación. Una vez recibido se confeccionará el recibo correspondiente y se le entregará al asistente el primer día del curso.

**\*Curso: “FOOD DEFENSE - PREVENCIÓN DE SABOTAJE Y EXTORSIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA”.**

**Disertante:** Dr. Raúl Bottaro

**Días:** 2 y 3 de mayo de 16:30 a 19:30 horas

**Objetivos:** Aprender las variables para implementación del Sistema de Prevención ante acción de sabotaje y evitar la pérdida de mercado y juicios por consumidores afectados.

**Destinado a:** Jefes de Laboratorio, de producción, Gerentes de Calidad o Producción y personal con autoridad para toma de decisiones en la empresa alimentaria.

**Conocimientos previos requeridos:** Normas HACCP, BPM, Trazabilidad, POES. Curvas crecimiento microorganismos.

**Temario:**

- Diferencias conceptuales entre extorsión y sabotaje.
- Definición de Puntos Críticos de Sabotaje y su prevención.
- Medidas de prevención. Accesibilidad y vulnerabilidad.
- Control acceso a personal y tercerizados.
- Agentes a ser adicionados según proceso y producto.
- Detección de adición de sustancias ajenas a la formulación.
- Sistema Alert, Carver, First. Trazabilidad, Recall.

*El desarrollo del curso es interactivo entre el expositor y los asistentes.*

**Raúl Bottaro:** Bioquímico / FFyB – UBA. Diplomado como Especialista en Calidad para PyMES y Auditor Interno .DGQ Titulo otorgado por la Deutsche Gesellschaft fur Qualitet y PTB de Alemania y Centro de Ingenieros Alemanes Argentina. - 1999 // . Integrante grupo trabajo "Programa Nacional de Implementación Sistemas de Calidad ISO 9000 " bajo supervisión de la DGQ y PTB , en conjunto con la Dirección de Industrias de la Provincia de Entre Ríos . Ex - Capacitador de Manipuladores de Alimentos acreditado ante el Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires, 2006 / 2008 (número 01-0000002 – 2008 /2010 (número 01-000000138 Ex - Jefe Trabajos Prácticos Química Orgánica III FFyB-UBA.- Universidad de Entre Ríos Profesor Titular carrera: “Técnico Superior en Control de Calidad: Cátedras: Auditoria y Productividad. Postgrado Jefe Trabajos Prácticos en carrera Postgrado -Biotecnología y Microbiología Industrial. FFyB-UBA Empresa Nestlé Argentina. Responsable Área Microbiología, integrante Sistema Garantía Calidad (1985/1989). Jefe Producción Empresa División “Santa Rosa Estancias” (1989 / 1990)- Gerente de Laboratorio Control de Calidad y Desarrollo Empresa “Tecno - Alimentaria “-(1990 / 1993) - Jefe Laboratorio central - Empresa . RPB S. A – BAGGIO -. (1993 / 2003) 2003 / actual Director Técnico empresa Gedal SRL .Bebidas analcohólicas- Docente de IRAM: 2009/2011 dictando curso POES, BPM,HACCP,ISO 22000 y Docente en la Diplomatura en Seguridad e Inocuidad Alimentaria.Aplicación POEs .Capacitación “in company” empresas elaboradoras agentes de limpieza de industria alimentaria

**Aranceles:** General \$1880.– Socios AQA (con antigüedad mínima de 6 meses) \$940.- Empleados Instituciones Oficiales (\*\*) \$1600.- Estudiantes de grado (\*) \$1400.-

(\*) Con constancia de alumno regular de grado, el recibo de la AQA se extenderá a nombre del estudiante asistente sin excepción // (\*\*) Con fotocopia del último recibo de sueldo, el recibo de la AQA se extenderá a

nombre del empleado asistente sin excepción. Si el recibo se extiende a nombre de la Institución Oficial se deberá abonar el valor del arancel General.

### **\*Curso: “SABORES, SENTIDOS Y PERCEPCIONES”**

**Disertantes:** Dra. Valeria Edelsztein

**Día:** 4 de mayo de 14:30 a 18:30 horas

#### **Objetivos**

En este taller vamos a explorar qué tiene la ciencia para contarnos acerca de nuestra percepción del mundo y cómo esta información puede ayudarnos en gastronomía a la hora de entender en profundidad lo que ocurre cuando creamos, cocinamos y probamos nuevos platos.

Pero como con las palabras no alcanza, vamos a hacer diferentes experimentos para que la experiencia sensorial sea completa. ¿Cómo influye la vista en nuestra percepción de los sabores? ¿Y el olfato? ¿Es cierto que cada parte de la lengua está preparada para detectar UN tipo de sabor? ¿Cómo se potencian los diferentes sabores? ¿Qué requisitos son necesarios para sentir el salado o el dulce?

#### **Destinatarios**

Todo público. No se requieren conocimientos previos.

#### **Temario**

- Sensación vs. percepción.
- Vista. Pigmentos naturales.
- Oído. Crujiente y crocante.
- Tacto. Textura y cremosidad.
- Sentidos químicos: gusto y olfato.
- Sabores. Mapa de la lengua.
- Sensibilidad y variabilidad genética en el sentido del gusto.
- Potenciación y supresión de sabores combinados.
- Olfato. Sensibilidad y modificación de perfiles aromáticos.
- Sensaciones trigeminales: picante, pungente y astringente.
- Umbrales de detección.
- Influencia de vajilla, etiquetas, olores, sonidos y colores en la percepción de un plato.
- Experimentos.

**Lugar de realización:** Sede de AQA

#### **Valeria Edelsztein**

- Doctora en Química (UBA) y Diplomada Superior en Enseñanza de las Ciencias (FLACSO).
- Investigadora adjunta del CONICET en el Centro de Formación e Investigación en Enseñanza de las Ciencias (CEFIEC – FCEN, UBA).
- Formada en Química y Fisicoquímica Orgánica. Autora de distintas publicaciones científicas y presentaciones a congresos nacionales e internacionales en el área.
- Coordinadora de la plataforma País Ciencia, un proyecto dependiente del CONICET y del Ministerio de Educación de la Nación (2014-2016).
- Profesora de Química Inorgánica y Orgánica en la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales de la UB y Profesora de Química Analítica en la carrera de Ingeniería Química del ITBA.
- Ha dictado numerosas conferencias nacionales e internacionales en el marco de actividades de divulgación científica y ha participado en paneles en Congresos Internacionales de Cultura Científica (México, Uruguay, Chile).
- Columnista y asesora científica en diferentes programas de televisión, radio y medios gráficos y digitales.
- Curadora del espacio de química en Tecnópolis (2016).

- Autora de libros de divulgación científica y contenido para libros de texto de escuela secundaria entre los que se destacan Ciencia para pasar el invierno, Editorial Iamiqué (Reconocimiento White Ravens 2016), Científicas. Cocinan, limpian y ganan el premio nobel (y nadie se entera) (ganador del 1° premio del 1° Concurso Internacional Ciencia que Ladra/La Nación), CQL, Siglo XXI (2012) y Los remedios de la abuela 1 y 2, CQL, Siglo XXI (2011 y 2014).

**Aranceles:** General \$1300.- Socios AQA (con antigüedad mínima de 6 meses) \$650.- Empleados Instituciones Oficiales (\*\*) \$1100.- Estudiantes de grado (\*) \$975.-

(\*) Con constancia de alumno regular de grado, el recibo de la AQA se extenderá a nombre del estudiante asistente sin excepción // (\*\*) Con fotocopia del último recibo de sueldo, el recibo de la AQA se extenderá a nombre del empleado asistente sin excepción. Si el recibo se extiende a nombre de la Institución Oficial se deberá abonar el valor del arancel General.

## **\*\* CICLO DE MICROBIOLOGÍA EN LA INDUSTRIA FARMACÉUTICA, COSMÉTICA Y AFINES.**

El ciclo está conformado por tres cursos a dictarse en 3 módulos.

**-Módulo I: Validaciones microbiológicas – 8 y 9 de mayo.**

**-Módulo II: Monitoreo microbiológico de Ambientes y de Aguas para uso Farmacéutico- 14 y 15 de julio.**

**-Módulo III: Microorganismos objetables e investigación de desviaciones de resultados microbiológicos – 25 y 26 de julio.**

**Aranceles referenciales para los que se inscriban y abonen anticipadamente más de un módulo:**

**3 módulos: 15% de descuento sobre el arancel total que corresponda**

**2 módulos: 10% de descuento sobre el arancel total que corresponda**

**Los módulos también pueden realizarse en forma independiente, recibiendo los asistentes el certificado correspondiente a cada módulo, los aranceles de cada módulo figuran a continuación del temario de los mismos.**

### **\* Módulo I: “VALIDACIONES MICROBIOLÓGICAS”.**

**Disertante:** Lic. Sergio Iglesias

**Días:** 8 y 9 de mayo de 16:00 a 20:00 hs.

**Dirigido a:** Químicos, Farmacéuticos, Bioquímicos, Técnicos, Biólogos u otros, que se desempeñan o están a cargo de laboratorios de Microbiología y Aseguramiento de la Calidad, especialmente en la Industria Farmacéutica, Cosmética o afines.

### **Contenido:**

- Validación (aptitud) de técnicas microbiológicas de Control Microbiológico de materiales no obligatoriamente estériles y de Ensayos de Esterilidad.
- Validación de los ensayos de Efectividad de antimicrobianos (Challenge test)
- Aspectos regulatorios y prácticos.
- Inactivación de sustancias antimicrobianas.
- Cepas de control.
- Test preparatorio para determinación de características antimicrobianas del producto a validar.
- Establecimiento de la técnica a validar.
- Procedimientos de validación.
- Criterios de aceptación. Informe.

- Ejemplos prácticos de validaciones.
- Nuevas metodologías analíticas en el control microbiológico. Su aplicación en el laboratorio. Parámetros a considerar en la validación.

**Sergio Iglesias:** Licenciado en Ciencias Biológicas (Facultad de Ciencias Exactas y Naturales - UBA). Comenzó su actividad profesional en la industria farmacéutica en GADOR S.A. como Encargado de Desarrollo tecnológico en Biotecnología en el Departamento de Biotecnología, luego de terminar su Seminario de Licenciatura: “Producción de antígenos recombinantes de Trypanosoma cruzi” en el Laboratorio de Biología Molecular del Instituto de Investigaciones Bioquímicas, Fundación Campomar. Actualmente es jefe de Microbiología en GADOR S.A. Fue docente de la materia "Química Biológica para Biólogos" en el Departamento de Química Biológica de la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales - UBA. Ha dictado conferencias en congresos nacionales e internacionales, y ha publicado trabajos en el país y en el extranjero. Publicó 2 capítulos en el e-book “Manual de Microbiología aplicada a las Industrias Farmacéutica, Cosmética y de Productos Médicos” publicado por la Asociación Argentina de Microbiología (AAM) Es miembro de la Subcomisión de Buenas Prácticas de la división DAMyC de la AAM, miembro de la “American Society for Microbiology” (ASM), miembro del “Comité de Expertos en Microbiología” en la Asociación Argentina de Farmacia y Bioquímica Industrial, (SAFYBI) e integrante de la Subcomisión de Microbiología de la Farmacopea Argentina.

**Aranceles:** General \$2800.- Socios AQA (con antigüedad mínima de 6 meses) \$1400.- Empleados Instituciones Oficiales (\*\*) \$2300.- Estudiantes de grado (\*) \$2050.-

(\*) Con constancia de alumno regular de grado, el recibo de la AQA se extenderá a nombre del estudiante asistente sin excepción // (\*\*) Con fotocopia del último recibo de sueldo, el recibo de la AQA se extenderá a nombre del empleado asistente sin excepción. Si el recibo se extiende a nombre de la Institución Oficial se deberá abonar el valor del arancel General.

## **\*Módulo II: “CÓMO ASEGURAR LA CALIDAD DE LOS RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS”**

**Disertante:** Lic. Mónica Lagomarsino

**Días:** 17 al 19 de julio de 16:00 a 20:00 hs

**Dirigido a:** Químicos, Farmacéuticos, Bioquímicos, Técnicos, Biólogos u otros, que se desempeñan o están a cargo de laboratorios de Microbiología, especialmente en la Industria Farmacéutica, Cosmética y de Productos médicos.

### **Contenido:**

- Introducción. Limitaciones de los ensayos microbiológicos.
- Diseño del laboratorio. Calificación. Seguridad.
- Limpieza y desinfección. Lavado y descarte de materiales.
- Equipamiento. Calificación.
- Procedimientos. Muestreo. Técnicas de análisis microbiológico. Establecimiento de límites.
- Medios de cultivo y diluyentes. Control de calidad.
- Evaluación de riesgo microbiológico.
- Cepario.
- Entrenamiento del personal.
- Registros.
- Desviaciones de los procedimientos.
- Investigación de las desviaciones de los resultados microbiológicos (Microbiological Data Deviations)
- Controles de cambios

**Mónica Lagomarsino:** Licenciada en Ciencias Químicas con orientación Química Biológica y Licenciada en Análisis Biológicos (Facultad de Ciencias Exactas y Naturales - UBA). Comenzó su actividad profesional en la industria farmacéutica en el Departamento de Control de Calidad de Farmasa Farmacéutica Argentina (Sterling Co., hoy Glaxo Smikline). Posteriormente se desempeñó como Jefa de Microbiología en GADOR SA. Ha participado en simposios y cursos y publicado trabajos en el país. Publicó un capítulo en el libro "Microbiology and Sterility Assurance in Pharmaceuticals and Medical Devices" publicado en India por Horizons. Editó y publicó 3 capítulos en el e-book "Manual de Microbiología aplicada a las Industrias Farmacéutica, Cosmética y de Productos Médicos" publicado por la Asociación Argentina de Microbiología (AAM). En congresos de SAFyBI ha sido disertante en áreas de Microbiología y Garantía de Calidad, y coordinadora en el área de Microbiología. Fue miembro del comité organizador y disertante en el 1º, 2º y 3º Congreso Latinoamericano de Microbiología (CLAMME). Es vicepresidente del 4º CLAMME. Fue miembro de la subcomisión de Microbiología de la Farmacopea Argentina, y es miembro de la Subcomisión de Buenas Prácticas de la división DAMyC de la AAM.

**Aranceles:** General \$3800.- Socios AQA (con antigüedad mínima de 6 meses) \$1900.- Empleados Instituciones Oficiales (\*\*) \$3230.- Estudiantes de grado (\*) \$2880.-

(\*) Con constancia de alumno regular de grado, el recibo de la AQA se extenderá a nombre del estudiante asistente sin excepción // (\*\*) Con fotocopia del último recibo de sueldo, el recibo de la AQA se extenderá a nombre del empleado asistente sin excepción. Si el recibo se extiende a nombre de la Institución Oficial se deberá abonar el valor del arancel General.

### **\*Módulo III: "MONITOREO MICROBIOLÓGICO DE AMBIENTES Y DE AGUAS PARA USO FARMACÉUTICO".**

**Disertante:** Lic. Mónica Lagomarsino

**Días:** 24 y 25 de julio 16:00 a 20:00 hs.

**Dirigido a:** Químicos, Farmacéuticos, Bioquímicos, Técnicos, Biólogos u otros, que se desempeñan o están a cargo de laboratorios de Microbiología y de Producción en áreas controladas, especialmente en la Industria Farmacéutica, Cosmética y de Productos médicos y en áreas de Calidad..

#### **Contenido:**

##### **Monitoreo ambiental**

- Clasificación de áreas.
- Programa de monitoreo ambiental.
- Métodos tradicionales de monitoreo microbiológico.
- Niveles de alerta y de acción.
- Identificación de microorganismos aislados.
- Monitoreo en áreas de procesamiento estéril y test de esterilidad.
- Monitoreo en áreas de productos no estériles.
- Métodos rápidos para el monitoreo ambiental.
- Entrenamiento del personal.
- Investigación de las desviaciones de los resultados

##### **Monitoreo microbiológico de aguas**

- Tipos de agua.
- Aspectos microbiológicos de su producción.
- Biofilms
- Muestreo

- Métodos de recuento y de investigación de microorganismos indicadores
- Niveles de alerta y de acción.
- Entrenamiento del personal
- Evaluación de resultados
- Investigación de las desviaciones de los resultados.

**Mónica Lagomarsino:** Licenciada en Ciencias Químicas con orientación Química Biológica y Licenciada en Análisis Biológicos (Facultad de Ciencias Exactas y Naturales - UBA). Comenzó su actividad profesional en la industria farmacéutica en el Departamento de Control de Calidad de Farmasa Farmacéutica Argentina (Sterling Co., hoy Glaxo Smikline). Posteriormente se desempeñó como Jefa de Microbiología en GADOR SA. Ha participado en simposios y cursos y publicado trabajos en el país. Publicó un capítulo en el libro "Microbiology and Sterility Assurance in Pharmaceuticals and Medical Devices" publicado en India por Horizons. Editó y publicó 3 capítulos en el e-book "Manual de Microbiología aplicada a las Industrias Farmacéutica, Cosmética y de Productos Médicos" publicado por la Asociación Argentina de Microbiología (AAM). En congresos de SAFyBI ha sido disertante en áreas de Microbiología y Garantía de Calidad, y coordinadora en el área de Microbiología. Fue miembro del comité organizador y disertante en el 1º, 2º y 3º Congreso Latinoamericano de Microbiología (CLAMME). Es vicepresidente del 4º CLAMME. Fue miembro de la subcomisión de Microbiología de la Farmacopea Argentina, y es miembro de la Subcomisión de Buenas Prácticas de la división DAMyC de la AAM.

**Aranceles:** General \$3080.- Socios AQA (con antigüedad mínima de 6 meses) \$1540.- Empleados Instituciones Oficiales (\*\*) \$2530.- Estudiantes de grado (\*) \$2250.-

(\*) Con constancia de alumno regular de grado, el recibo de la AQA se extenderá a nombre del estudiante asistente sin excepción // (\*\*) Con fotocopia del último recibo de sueldo, el recibo de la AQA se extenderá a nombre del empleado asistente sin excepción. Si el recibo se extiende a nombre de la Institución Oficial se deberá abonar el valor del arancel General.

**\*Curso: "RIESGOS LABORALES - ENFERMEDADES PROFESIONALES- CYMAT" (condiciones y Medio ambiente de trabajo)**

**Disertantes:** Liliana Mónica Zaidof - Ilse Riatti

**Días:** 10 al 12 de mayo de 2017 de 16 a 20 horas

**Destinado a:** Todo el personal que se desempeñe en laboratorios

**Objetivos:** Que el personal conozcan a que riesgos están expuestos, Las condiciones y medio ambiente de trabajo. Cuáles son las enfermedades profesionales, la normativa vigente y como se pueden minimizar los riesgos y los accidentes laborales

### **Temario**

Salud y Trabajo: El trabajo como determinante del proceso salud - enfermedad.

Condiciones y Medio Ambiente de Trabajo (CyMAT).

Concepto de Enfermedades relacionadas con el trabajo, Enfermedades profesionales y Accidentes de trabajo.

Riesgo: Factores de Riesgo, Agentes. Concepto, clasificación y evaluación de riesgos. Riesgos psicosociales.

Legislación nacional vigente en materia de salud y seguridad en el trabajo. Ley N° 19587 de Higiene y

Seguridad, Ley N° 24557 de Riesgos del Trabajo, Ley N° 153 Básica de Salud de la Ciudad de Buenos Aires.

Cabinas de Bioseguridad/ Flujo Laminar

Manejo de residuos peligrosos y/ o Patogénicos. Resolución 801/2015 SRT Sistema globalmente armonizado de clasificación y etiquetado de productos químicos.

**Lugar de realización:** Sede de AQA

**Disertantes:**

**Liliana Mónica Zaidof:** Licenciada en Química. Facultad de Ciencias Exactas Universidad de Morón  
Especialista en Higiene y Seguridad laboral Ciencias Exactas- Docente a cargo de Riesgos químicos Carrera de Medicina del Trabajo 2015 - Docente carrera Higiene y Seguridad laboral 2015/2016 -  
Docente cursos UTA sobre CYMAT actualmente -Inspectora de Higiene y Seguridad Laboral desde 2004 -  
Evaluadora de Residuos en Ceamse 1993/2002 - Perito Química Judicial/perito Especialista en higiene y Seguridad laboral desde 2002 -Disertante en Congreso ATIPAT año 2014 Hojas de seguridad.  
Curso dictado a preventores de la ART Interacción “Riesgos en los trabajadores de la salud”.

**Isse Riatti:** Medica especialista en Medicina del Trabajo de la Facultad de Medicina de la UBA, actualmente jefa de Departamento de Salud y Seguridad del Trabajo en el Hospital Duran CABA, Coordinadora y Docente de la Carrera de Medicina del Trabajo de la Facultad de Medicina de la UBA y Coordinadora de la Residencia Medica de Medicina del Trabajo de la CABA.

**Aranceles:** General \$3800.- Socios AQA (con antigüedad mínima de 6 meses) \$1900.- Empleados Instituciones Oficiales (\*\*) \$3230.- Estudiantes de grado (\*) \$2850.-

(\*) Con constancia de alumno regular de grado, el recibo de la AQA se extenderá a nombre del estudiante asistente sin excepción // (\*\*) Con fotocopia del último recibo de sueldo, el recibo de la AQA se extenderá a nombre del empleado asistente sin excepción. Si el recibo se extiende a nombre de la Institución Oficial se deberá abonar el valor del arancel General.

**\*Curso: “COSTOS DE LA CALIDAD”**

**Disertante:** Prof. Horacio Napolitano

**Días:** 18 y 19 de mayo de 2017 de 16:30 a 20:30 horas

**Objetivos:**

1. Conocer los distintos tipos de Costos de la Calidad.
2. Identificar e imputar correctamente los costos de la calidad dentro de su compañía.
3. Crear un estudio de costos.
4. Conocer las acciones para reducir los costos de la calidad.
5. Costos de la calidad y mejora Continua.

**Destinado a:**

Gerentes, jefes y responsables, que tengan a su cargo el control y la aplicación de acciones asociadas con los Costos de la Calidad.

**Temario**

- Vocabulario. Definiciones aplicables. Bibliografía.
- Clasificación de los Costos de la Calidad: Prevención, Evaluación, Fallas Internas y Fallas Externas.
- Identificación de las causas que generan los Costos de la Calidad.
- Costos de prevención. Causas. Imputación. Importancia dentro de un Sistema de Gestión de la Calidad.
- Costos de Evaluación: Causas. Repeticiones innecesarias. Scrap – Reproceso. Imputación. Acciones para su reducción.
- Costos por Fallas Internas y Externas: Causas. Costos Tangibles e Intangibles. Imputación.
- Imputación de Costos. Ejercicios para Identificar y calificar correctamente los costos antes de su imputación.
- Armado de un estudio de costos. Selección y aplicación de acciones para reducir los costos de la calidad.

## **Prácticas**

El curso es eminentemente práctico.

**Lugar de realización:** Sede de AQA

### **Disertante: Horacio Napolitano**

Profesor de Química y Química Aplicada. Gerente de Calidad de JENCK S.A. Responsable de Gestión de Calidad Empresa Certificada ISO 9001. Certified Quality Engineer (CQE – ASQ). Ex. Jefe de Departamento de Control de Calidad y Asistencia a Procesos de Atanor S.A. Planta Baradero. Ex Miembro del Departamento de Investigación y Desarrollo de Atanor S.A. Miembro de la American Society for Quality (ASQ). Miembro de los Sub-comité de IRAM de Estadística, Materiales de Referencia y Secretario del Subcomité de Muestreo para la Aceptación. Docente de los Cursos de la AQA: Estadística Básica. Estadística aplicada al Control de Calidad. Control Estadístico de Procesos aplicado a Producción y Laboratorio.

**Aranceles:** General \$2500.- Socios AQA (con antigüedad mínima de 6 meses) \$1250.- Empleados Instituciones Oficiales (\*\*) \$2130.- Estudiantes de grado (\*) \$1875.-

(\*) Con constancia de alumno regular de grado, el recibo de la AQA se extenderá a nombre del estudiante asistente sin excepción // (\*\*) Con fotocopia del último recibo de sueldo, el recibo de la AQA se extenderá a nombre del empleado asistente sin excepción. Si el recibo se extiende a nombre de la Institución Oficial se deberá abonar el valor del arancel General.

### **\*Curso: “TECNOLOGÍAS SOLARES”**

**Disertante:** Ing. Leandro Magri

**Días:** 23 y 24 mayo de 17 a 20 horas

### **Objetivos:**

Conocer, comprender y conceptualizar los aspectos principales detrás de la energía solar, el Sol como recurso energético, las distintas tecnologías existentes para aprovecharlo, las tendencias mundiales y en nuestro país, el potencial de esta fuente energética para el desarrollo humano sustentable.

**Destinado a:** Estudiantes y graduados de ingeniería, carreras afines, y profesionales técnicos.

### **Temario:**

Recurso solar mundial y en nuestro país. Formas de medición y cálculo. Tecnologías solares. Energía solar térmica. Energía solar fotovoltaica. Energía solar pasiva. Sistemas solares térmicos (componentes de sistemas, instalaciones, costos y beneficios). Sistemas solares fotovoltaicos (componentes de sistemas, instalaciones, costos y beneficios). Proyectos sociales, tecnologías solares autofabricables.

**Lugar de realización:** Sede de AQA

**Leandro Magri:** Ingeniero Químico, Universidad de Buenos Aires, actual maestrando en energías renovables, Universidad Tecnológica Nacional.

Posee experiencia profesional en tratamiento de aguas y efluentes, instrumentación y control de procesos, y servicios industriales. También como redactor independiente para distintos medios sobre temáticas vinculadas a las energías renovables y la sustentabilidad.

Es actualmente Director General Colectando Sol, iniciativa abocada al desarrollo, difusión y aplicación de tecnologías solares.

Orador TED.

**Aranceles:** General \$2500.- Socios AQA (con antigüedad mínima de 6 meses) \$1250.- Empleados Instituciones Oficiales (\*\*) \$2130.- Estudiantes de grado (\*) \$1875.-

(\* ) Con constancia de alumno regular de grado, el recibo de la AQA se extenderá a nombre del estudiante asistente sin excepción // (\*\* ) Con fotocopia del último recibo de sueldo, el recibo de la AQA se extenderá a nombre del empleado asistente sin excepción. Si el recibo se extiende a nombre de la Institución Oficial se deberá abonar el valor del arancel General.

**Formas de pago:** en efectivo, con cheque a la orden de la Asociación Química Argentina o tarjeta VISA de débito o crédito o MASTERCARD en un solo pago – Transferencia / depósito bancario, en este caso solicitar datos a [tesor@aqa.org.ar](mailto:tesor@aqa.org.ar) y de abonar con esta modalidad deberán hacernos llegar por este medio o vía fax una copia de la operación. Una vez recibido se confeccionará el recibo correspondiente y se le entregará al asistente el primer día del curso.

**Informes e Inscripción:** Asociación Química Argentina - Sánchez de Bustamante 1749 (C1425DUI) Buenos Aires. Telefax: 4822-4886 - Int. 29. o por e-mail: [cursos@aqa.org.ar](mailto:cursos@aqa.org.ar) , detallando: Nombre y apellido del inscripto, Empresa, rubro y teléfono.

## **\*\* EVENTOS**

**Organice su evento en los Salones de la Asociación Química Argentina**

### **CONGRESOS Y JORNADAS**

Evento para 130 personas, por día de 10 a 18 hs.

**Salón Dr. Sordelli** (capacidad 100 personas)

**Salón Presidentes:** posters y Coffe

**Salón Dr. Tognoni:** (capacidad 30 personas)

Coffe break para 130 personas (incluye café, té o mate cocido y medialunas) a la mañana y a la tarde.

**Precio total:** \$30.000

(Todos los Salones, más Coffe breack Precio final; no incluye equipos de proyección).

**Reserve ya su evento**

**Informes:** Secretaría AQA teléfono 011 4822- 4886 int. 24. Email: [aqa@aqa.org.ar](mailto:aqa@aqa.org.ar)

## **\*\* BUSQUEDA LABORAL**

Importante empresa elaboradora de esencias para la industria perfumista solicita Ingeniero/a Químico/a o Licenciado/a en Química de entre 30 y 40 años, para su Departamento de Control de Calidad.

El postulante debe tener conocimientos en cromatografía, espectrografía y Normas ISO, así como también sobre seguridad industrial.

Los interesados deben enviar CV actualizado en formato Word no más de 3 páginas a: [rrhh@aqa.org.ar](mailto:rrhh@aqa.org.ar) detallando en el asunto la **Ref. FRA1**