



UNIVERSIDAD
CATÓLICA DE CÓRDOBA

Universidad Jesuita
UNIVERSITAS IESUITARUM

CIVILICIV DE CQBDOBV



Instituto Argentino
de Normalización
y Certificación

ucc | Facultad de
Ciencias Químicas

2016

DIPLOMATURA “BUENAS PRÁCTICAS DE
MANUFACTURA EN ALIMENTOS”.-



Diplomatura
“Buenas Prácticas de Manufactura en Alimentos”

La inocuidad alimentaria es una preocupación industrial y de salud pública. En la actualidad el objetivo principal es conocer la importancia del manejo sanitario de los alimentos con la finalidad de obtener productos sanos y de calidad, siendo también un requisito indispensable para la fabricación de productos en la industria alimentaria, establecidos en las normas nacionales e internacionales vigentes.

Las Buenas Prácticas de Manufactura definen las condiciones que deben estar presentes en toda planta de procesamiento de alimentos, por lo que la capacitación del personal relacionado a la industria alimentaria es fundamental para la implementación y mantenimiento de sistemas de gestión de inocuidad.

El manejo y conocimiento de la legislación por parte del personal en la cadena alimentaria proporcionará una importante mejora de negocios en la empresa. Aquellos interesados en participar del mercado Interno y Global deben contar con ellas.

Son requisitos básicos, no negociables, que deben implementarse a lo largo de la Cadena agroalimentaria. Consisten en un conjunto de principios con el objetivo de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción y distribución.

En Argentina, las BPM son de aplicación obligatoria según el Código Alimentario Argentino (CAA), Cap. II. Por otra parte, la Resolución 80/96 del reglamento MERCOSUR indica la obligatoriedad de aplicar BPM para los establecimientos elaboradores de alimentos que comercializan sus productos. Además son útiles para el diseño y funcionamiento de los establecimientos, y para el desarrollo de sus procesos.

Las BPM abarcan el ámbito de la producción y control, en aspectos como: personal, materias primas, equipos, instalaciones, control de calidad, validación de procesos y métodos, manejo de reclamos, retiro de productos del mercado, auditorías y producción, entre otros.

La **Facultad de Ciencias Químicas**, de la **Universidad Católica de Córdoba**, con certificación conjunta con **IRAM Instituto Argentino de Normalización y Certificación**, conscientes del desafío para el país y para el personal que se desempeña en estas áreas, en cuanto a la actualización, perfeccionamiento y mejora continua, ha programado la **DIPLOMATURA EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN ALIMENTOS**.-

Esta diplomatura ha sido diseñada para proveer los conocimientos y herramientas que se requieren para actuar en términos de inocuidad en una organización que elabora, comercializa o distribuye alimentos, o que suministra productos o servicios que afectan la inocuidad de los mismos.

Al finalizarla los participantes estarán en condiciones de implementar y auditar el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura, indispensables para el aseguramiento de la inocuidad de los alimentos.

Así mismo, los egresados de dicha Diplomatura **podrán continuar su formación con la Diplomatura en Sistemas de Gestión de la Inocuidad Alimentaria** participando con una bonificación especial en las cuotas. Ésta es una actividad del IRAM que cuenta también con la certificación conjunta de la Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Católica de Córdoba.

Dirigido a:

- Personas que trabajan, o con interés en trabajar en cualquier empresa del rubro alimenticio, donde se elaboren y/o comercialicen alimentos o insumos.
- Elaboradores a nivel industrial y responsables de la calidad en servicios de alimentación colectiva (catering, supermercados, restaurantes, hoteles, comedores institucionales).
- Estudiantes de carreras afines tales como Nutrición, Bromatología, Tecnología de alimentos, Bioquímicas, Gastronomía, que deseen profundizar en la temática.
- Profesionales relacionados con la producción, control, inspección y auditorías de productos y alimentos. Directores Técnicos.
- Personal dedicado a servicios en la industria de alimentos: Jefes, Líderes de producción, responsables de calidad y operarios.

Objetivos:

- ✓ Construir con los participantes las capacidades y destrezas, para conocer los elementos teóricos y prácticos, necesarios para implementar los requerimientos obligatorios de buenas prácticas de manufactura en la elaboración, industrialización y comercialización de los alimentos en nuestro país, en las áreas del sector público o privado.
- ✓ Capacitar a los participantes en programas de limpieza y desinfección para cualquier establecimiento, vinculando a la elaboración de alimentos.
- ✓ Identificar las actividades y aprender el diseño de programas de Manejo Integrado de plagas.
- ✓ Proveer los conocimientos y herramientas que se requieren para actuar como líder de inocuidad en una organización que procesa alimentos, o que suministra productos o servicios que afectan la inocuidad de los mismos.
- ✓ Conocer los requerimientos especiales de Buenas Prácticas de Manufactura para establecimientos elaboradores de alimentos libres de Gluten.

PROGRAMA

Consta de 8 Módulos (120 hs reloj) y un trabajo final (grupal) de carácter integrador.

MODULO I: INOCUIDAD Y CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Introducción

- Alimento. Definición.
- Fundamentos básicos sobre clasificación y métodos de conservación de los alimentos.
- Calidad e Inocuidad – Importancia.
- Realidad Mundial. Normativas Internacionales.
- Marco Normativo. Reglamentación Sanitaria Vigente: Nacional, provincial y municipal. Obligatoriedad.
- Peligros (Físicos, químicos y biológicos). Riesgo.

Microbiológica de los Alimentos

- Mundo microbiano.
- Características generales de los microorganismos.
- Nutrición y crecimiento.
- Contaminación microbiana. Factores que determinan el crecimiento.
- Fuentes y Tipos de contaminación.
- Bacterias. Parásitos. Virus.
- Manipulador de Alimentos.
- Enfermedades transmitidas a través de los alimentos. (ETA's)
- Medidas de Prevención.

Toxicología de los Alimentos

- Conceptos básicos de Toxicología.
- Agentes tóxicos.
- Ingesta Diaria Admisible (IDA). Límite máximo residual (LMR)
- Sustancias tóxicas de origen natural en los alimentos.
- Aditivos alimentarios.
- Alergias alimentarias.
- Contaminantes químicos orgánicos e inorgánicos.

MODULO II: BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

- Buenas Prácticas de Manufactura. Introducción. Requisitos.
- Diseño de instalaciones exteriores e interiores.
- Equipos y utensilios.
- Higiene personal: hábitos y comportamiento. Estado de salud.
- Agua. Aire.
- Disposición de Desperdicios y Residuos.
- Materia Prima. Recepción. Almacenamiento. Condiciones.
- Producto terminado. Almacenamiento. Condiciones.
- Transporte de materia prima y producto terminado.
- Manual de Buenas Prácticas de Manufactura. Elaboración, Aprobación y Control.
- Procedimientos, Instructivos y Registros.
- Requisitos de Documentación.
- Calibración de instrumentos de medición.
- Producto no conforme.
- Atención y análisis de reclamos.

MODULO III: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN – POES

- Aspectos Generales de la Limpieza y Desinfección.
- Características sanitarias de la planta y los equipos de procesamiento de alimentos.
- Formación de Biofilms Microbianos.
- Sanitización. Agentes. Propiedades. Mecanismos de acción. Métodos de aplicación.
- Productos de limpieza. Habilitación, hoja de seguridad y ficha técnica.
- Elaboración de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización.

MODULO IV: MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS – MIP

- Introducción. Tipos de Plagas. Hábitos.
- Diagnóstico.
- Productos y equipos de aplicación. Habilitaciones. Requisitos legales.
- Métodos de Control y tratamiento post aplicación.
- Programa de control de plagas. Procedimientos.

MODULO V: AUDITORIAS INTERNAS DE BPM

- Diferencia entre Inspección y Auditoría.
- Conceptos básicos de Auditoría de Inocuidad.
- Formación de un Auditor. Competencias.
- Tipos de Auditorías.
- Etapas de la Auditoría Interna.
- Elaboración e Interpretación del Check List. Auditoría in situ.
- Conclusiones de auditorías.
- Inspecciones higiénico sanitarias.
- Categorización de hallazgos.
- Oportunidades de mejora.

MODULO VI: TRAZABILIDAD Y RETIRO DE PRODUCTOS EN LA CADENA ALIMENTARIA

- Términos y definiciones.
- Objetivos de la trazabilidad.
- Implementación del Sistema de trazabilidad.
- Requerimientos documentales para trazabilidad.
- Retiro de productos del mercado: Recall.

MODULO VII: ASPECTOS RELEVANTES DE LAS BPM

- Dirección. Política. Compromiso.
- Política de inocuidad.
- Responsabilidad y autoridad.
- Comunicación interna y externa.
- Formación de Recursos Humanos.
- Capacitación. Documentación.
- Código Alimentario Argentino. Resoluciones MERCOSUR.
- Requisitos reglamentarios del alimento: producto, proceso y presentación. Otros requerimientos.
- Autoridades competentes en la fabricación de alimentos: CONAL, SENASA, ANMAT.
- Instrumentos legales claves en la fabricación de los alimentos.
- Requisitos de Rotulación.
- Habilitación municipal. RNE y RNPA.

MODULO ESPECIAL VIII: BPM EN ESTABLECIMIENTOS LIBRES DE GLUTEN

- Qué es el gluten. Alimentos implicados.
- BPM en establecimientos elaboradores de alimentos libres de gluten.
- Auditoría de BPM en Industrias y Servicios de Comidas.
- Medidas de control para evitar la contaminación cruzada con gluten.
- Verificación y Validación de las medidas de Control.

CHARLA INFORMATIVA

- Norma IRAM-NM 324. Aspectos legales y voluntarios.
- Procesos de certificación de sistemas de gestión de inocuidad

Modalidad de Cursado

-Presencial, Teórico-Práctico (8 Módulos + 1 charla informativa). Visitas a Plantas elaboradoras de alimentos y prácticos en planta piloto de la Facultad de Ciencias Químicas.

-Evaluación integradora.

-Día y Horario: Sábados de 8:30 a 14:00 hs (5 1/2 hs)

-Lugar: Facultad de Ciencias Químicas – UCC (Campus Universitario, Camino a Alta Gracia km. 7 1/2 – Córdoba) Como llegar:

<https://www.google.com.ar/maps/place/Universidad+Cat%C3%B3lica+de+C%C3%B3rdoba/@-31.4869633,-64.2478276,17z/data=!3m1!4m2!3m1!1s0x9432a3df896024af:0xfac12a594425f547>

-Requisitos de inscripción: Ninguno. NO se necesitan conocimientos previos, sólo 1º y 2º hoja de DNI, teléfono y mail.-

-Asistencia: 75 % (sobre la totalidad de las clases de la Diplomatura)

Inicio de Actividades

19 de Marzo 2016

Finalización

17 de Septiembre 2016

Material de apoyo:

Se entregará material de estudio digital con soporte en sistema de aula virtual.

Certificado

Se entregara un certificado de aprobación de la Diplomatura en Buenas Prácticas de Manufacturas en Alimentos, con el reconocimiento de la Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Católica de Córdoba y el IRAM Instituto Argentino de Normalización y Certificación.-

Aranceles

Público en general: **\$ 1500**

Empresas, Matriculados en Colegio de Químicos Córdoba, Estudiantes de otras instituciones, Docentes, alumnos y egresados de UCC: consultar precios especiales.-

Informes e inscripción

Facultad de Ciencias Químicas - Campus UCC

Av. Armada Argentina 3555

Teléfonos: 0351 - 4938060

De lunes a viernes de 8 a 20 hs.

cqsecpos@uccor.edu.ar