



2014

DIPLOMADO “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**, consciente 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 el **DIPLOMADO EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN ALIMENTOS**.-

Este diplomado ha sido diseñado 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 finalizar este Diplomado 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.

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

El Diplomado consta de 8 Módulos y un trabajo final (grupal) de carácter integrador.

MODULO I: INOCUIDAD Y CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Importancia de la inocuidad

- 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.

Contaminación 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 por microorganismos a través de los alimentos. (ETA's)
- Medidas de Prevención.

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 Auditoria.
- Conceptos básicos de Auditoria de Inocuidad.
- Formación de un Auditor. Competencias.
- Tipos de Auditorias.
- 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.
- 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.

TRABAJO FINAL, GRUPAL, DE CARÁCTER INTEGRADOR

Al finalizar el curso, se realizará un trabajo integrador en grupo y una puesta en común, en el marco de un taller teórico práctico.-

Modalidad de Cursado

-Presencial (8 Módulos)

-Día y Horario: Sábados de 8:30 a 12:30 hs (4 hs)

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

-Requisitos de inscripción: Ninguno. NO se necesitan conocimientos previos.

-Costo: \$ 650 público en general, profesionales, directores técnicos / Estudiantes \$ 550 / Matriculados en Colegio de LyTQA \$520 / Precio especial a Empresas.

-Asistencia: 80 %

Inicio de Actividades

24 de Mayo 2014

Finalización

20 de Diciembre 2014

Material de apoyo:

Se entregará material de estudio.

Certificado

Se entregara un certificado de aprobación de la Diplomatura en Buenas Prácticas de Manufacturas en Alimentos.

Contacto e informes:

Universidad Católica de Córdoba

Facultad de Ciencias Químicas

Te: (0351) 4938060 / 0351-155454839

Fax: (0351) 4938061

cqdoc@uccor.edu.ar / rcmilanesio@hotmail.com

Campus Universitario

Camino a Alta Gracia km. 7 1/2

5017 - Córdoba

República Argentina

Auspician:



Prevención y sanidad integral
para empresas

