



Universidad Nacional de Luján
REPUBLICA ARGENTINA



Nº DISPOSICION:

NOMBRE DE LA ACTIVIDAD: CURSO-TALLER IMPLEMENTACIÓN DE
BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

GRUPO DE TRABAJO: - Ing. Fabián Marchesotti - Ing. Sergio H. Massino - Ing. Jimena Mazieres	Cantidad de Horas: 12 hs. Teóricas: 6 hs. Prácticas: 6 hs.
OBJETIVOS GENERALES: - Comprender y desarrollar conocimientos y habilidades para poder implementar las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en dependencias en las que se manipula alimentos.	
MODALIDAD: El programa se desarrollará mediante clases teórico-prácticas en las que se tratará de motivar la activa participación e integración de los asistentes a través de dinámicas grupales que integran conocimiento, recreación y trabajo en equipo. Cada encuentro comprenderá un 50 % de la jornada como clase teórica y un 50 % como clase práctica. Esta última prevé la conformación de equipos para resolución de casos en forma grupal. Los equipos se mantendrán a lo largo de todo el curso y cada caso se irá analizando y desarrollando conforme al dictado de los contenidos teóricos. Al finalizar el curso, cada equipo expondrá el trabajo realizado para su análisis y discusión grupal. Para el desarrollo de las clases teóricas se utilizarán presentaciones en Power Point, y para las clases prácticas se emplearán transparencias en los que se volcará el resultado de los trabajos de cada equipo, para la discusión entre todos los asistentes. NOTA: Se adjunta al final del programa parte del material para las actividades prácticas.	
DESTINATARIOS: El curso está destinado al personal No Docente de la UNLu que desarrolle sus actividades en sectores donde se manipulen alimentos, y a todos los interesados dentro del cupo propuesto.	
CANTIDAD MÁXIMA DE ALUMNOS: Es recomendable un cupo máximo aproximado de 30 participantes.	
REQUISITOS PARA EL CURSADO: Ser personal No Docente de la Universidad Nacional de Luján	
CANTIDAD DE ENCUENTROS: 4 (cuatro) encuentros. Uno por semana durante 4 semanas.	
RECURSOS NECESARIOS: PC y proyector multimedia. Retroproyector de transparencias para las clases prácticas. Fotocopias y CD del material para los asistentes. Material de librería: transparencias y fotocopias.	

[Handwritten signatures and initials at the bottom of the page]

CONTENIDOS A DESARROLLAR

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Comprender y desarrollar conocimientos y habilidades para poder implementar las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en establecimientos en los que se manipula alimentos.
- Brindar herramientas para la Identificación de Peligros a fin de minimizar los riesgos de ocurrencia de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs).
- Proporcionar conocimiento y entrenamiento para la implementación de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) y el Manejo Integral de Plagas (MIP).
- Sensibilizar a empleados y directivos acerca de la importancia que tienen sus acciones sobre la inocuidad de los productos que manejan, y su impacto sobre la salud de los consumidores.

CONTENIDOS:

Calidad de un alimento. Calidad Comercial y Calidad Sanitaria.

Peligros asociados a la elaboración de alimentos. Clasificación: Físicos, químicos, biológicos.

Procesos de conservación: Tratamiento térmico. Aplicación de frío. Sustancias químicas.

Enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs): tipos y ejemplos.

Buenas Prácticas de Manufactura: definición, objetivos, requisitos.

Fuentes de contaminación: por personal, por las operaciones, por edificios.

Perjuicios ocasionados por BPM incorrectas.

Documentación y registros.

Limpieza y desinfección.

FORMA DE EVALUACIÓN.

Se evaluarán los trabajos grupales que los asistentes deberán exponer.

Además, se realizará un cuestionario al finalizar el curso, en los que se evaluarán los conceptos adquiridos durante el curso.



[Handwritten signatures and initials at the bottom of the page]

BIBLIOGRAFIA



- Código Alimentario Argentino - Reglamento Técnico Mercosur, versión actualizada.
- Guía para las Buenas Prácticas de Manufactura y Manual de Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control. Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación de la Nación. 1997.
- Gerhard W. "Limpieza y desinfección en la industria alimentaria". Editorial Acribia. Zaragoza. España
- Stevenson, K. E. "Establecimiento de programas de análisis de riesgos y puntos críticos de control". 2ª Edición. The Food Processors Institute, Washington, DC. 1995
- Juran J. – Gryna F. "Análisis y planeación de la calidad" . Editorial Mc.Graw hill. 1995