



Universidad Nacional de Luján
REPUBLICA ARGENTINA



Nº DISPOSICION:

NOMBRE DE LA ACTIVIDAD: CURSO-TALLER DE IMPLEMENTACIÓN DE SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA: PROGRAMAS DE PRE-REQUISITOS, HACCP E INTRODUCCIÓN A ISO 22000:2005

GRUPO DE TRABAJO: - Ing. Fabián Marchesotti - Ing. Sergio H. Massino - Ing. Fernando Cabrera - Ing. Pablo Barbuto - Ing. Néstor Scagliotti	Cantidad de Horas: 30 hs. Teóricas: 15 hs. Prácticas: 15 hs.
OBJETIVOS GENERALES: Este curso tiene como objetivo brindar formación en la aplicación de sistemas de gestión de la inocuidad como herramienta fundamental para garantizar el suministro de alimentos seguros. Objetivos específicos • Proporcionar los fundamentos y desarrollar conocimientos, habilidades y metodologías para poder implementar sistemas de gestión de la inocuidad, como el HACCP, en plantas elaboradoras de alimentos. • Afianzar conceptos asociados a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) y el Manejo Integral de Plagas (MIP). • Comprender y aplicar correctamente las herramientas para la realización de la Verificación y Validación del Sistema HACCP, así como las Auditorías de Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los alimentos. • Conocer e interpretar los requisitos de la norma ISO 22000:2005 • Conocer la normativa actual internacional aplicable en relación a la inocuidad alimentaria.	
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 se utilizarán presentaciones en Power Point.	

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:

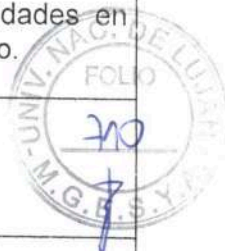
Ser personal No Docente de la Universidad Nacional de Luján y haber aprobado el Curso de Buenas Prácticas de Manufactura

CANTIDAD DE ENCUENTROS:

4 (cuatro) encuentros, en una misma semana.

RECURSOS NECESARIOS:

PC y proyector multimedia.
Fotocopias y CD del material para los asistentes.



CONTENIDOS A DESARROLLAR

Programas de Pre- Requisitos



BPA, BPM y POES como prerrequisitos para la implantación de un sistema HACCP.

Peligros asociados a la elaboración de alimentos. Peligros físicos, químicos y biológicos. Ejemplos. Posibles fuentes de contaminación.

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

Buenas Prácticas de Manufactura: definición, objetivos, requisitos. Concientización.

Contaminación por personal. Contaminación por las operaciones. Contaminación por instalaciones. Contaminación por mal manejo del agua y desechos. Ejemplos.

Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES).

Limpieza y desinfección. Diseño e implementación de programas.

Manejo Integrado de Plagas (MIT).

Control de plagas: insectos, roedores, aves.

Diseño de programas. Implementación. Validación y verificación.

Identificación y trazabilidad. Formación y capacitación del personal. Control de producto no conforme. Gestión de reclamos. Selección y evaluación de proveedores.

Documentación y registros que respaldan el sistema.

Requisitos de la norma PAS 220:2008 y su equivalente, la Norma ISO/TS 22002-1.

Sistema HACCP

Sistema HACCP: concepto, historia, fundamentos y definiciones importantes.

Reglamentaciones: Codex Alimentarius, Directivas UE, Megaregulación de EEUU, reglamentación argentina del SENASA.

Principios del sistema HACCP. El método HACCP. Secuencia de aplicación del sistema. Compromiso de la dirección y del personal. Descripción del producto y evaluación del riesgo asociado. Elaboración del diagrama de flujo del proceso y verificación in situ.

Análisis de peligros: identificación de los peligros asociados a cada etapa del proceso, evaluación y cuantificación del riesgo. Determinación de medidas de control.

Puntos críticos de control. Determinación de límites críticos; límites operacionales. Sistema de vigilancia de los PCC; sistemas continuos y discontinuos. Determinación de las acciones correctivas. Procedimientos de verificación del sistema HACCP. Documentación y registros. Verificación y validación del Plan y Sistema HACCP. Verificación de programas de prerrequisitos, de puntos críticos de control, del sistema

HACCP. Validación y reevaluación del plan HACCP.

Criterios para la elaboración de un plan HACCP.

Dificultades en la implantación de un sistema HACCP.

Auditorías.

Norma ISO 22000:2005

Introducción a la norma ISO 22000:2005. Requisitos de la documentación. Política de inocuidad de alimentos. Compromiso de la Dirección. Planificación estratégica del Sistema de Gestión de la Inocuidad. Liderazgo y autoridad. Comunicación a lo largo de la cadena alimentaria; comunicación externa e interna. Gestión de los recursos. Programas de prerrequisitos operacionales. Manipulación de productos potencialmente no inocuos. Validación, verificación y mejora del Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos.

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.

BIBLIOGRAFIA

- Código Alimentario Argentino - Reglamento Técnico MERCOSUR.
- Codex Alimentarius, Vol. 1B y Vol 12. FAO-OMS.
- Stevenson, K. E. "Establecimiento de programas de análisis de riesgos en puntos críticos de control". 2º Edición. The Food Processors Institute, Washington, DC. 1995.
- ICMFS. "El sistema de análisis de riesgos y puntos críticos". Editorial Acribia. Zaragoza, España, 1991.
- 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).
- Norma IRAM ISO 22000:2006.

<http://www.foodhaccp.com/>

<http://www.fsis.usda.gov/index.htm>

<http://www.alimentosargentinos.gov.ar>