

Educación Continua 2013

Curso de Control Alimentario – Analisis Haccp

El sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) es la herramienta de seguridad alimentaria mas extendida y difundida a nivel internacional.

Las reglamentaciones nacionales e internacionales en materia de seguridad alimentaria contemplan la obligatoriedad de crear, aplicar y mantener un sistema de auto control basados en los principios de HACCP.

La finalidad de este sistema es identificar, evaluar y controlar los peligros relevantes que puedan aparecer durante la obtención, preparación, transformación, elaboración, manipulación y puesta a la venta o suministro al consumidor final de los productos alimenticios.

Analizaremos en este curso los aspectos relevantes de la seguridad alimentaria, la Implementación del Programa de Pre-Requisitos y del Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control.

Características del curso

Actualización y capacitación con modalidad teórico con análisis de casos prácticos en la implementación de un Programa de Seguridad Alimentaria. (Programa de Pre-Requisitos y Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control).

Destinatarios

Profesionales y Técnicos de empresas, instituciones u organizaciones interesados en implementar o en participar de la implementación de un Programa de Seguridad Alimentaria.

Objetivos

Los participantes alcanzaran los conocimientos y herramientas necesarias para realizar un Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control.

Duración del curso

El curso completo tiene una duración de 18 horas reloj, desarrolladas de acuerdo a la siguiente modalidad:

- A realizarse en 6 encuentros semanales de 3 hs cada uno.

Programa

Seguridad Alimentaria – Conceptos Generales
Marco Regulatorio – Normas aplicables
Términos y Definiciones
Programa de Pre-Requisitos – Generalidades
Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APCC) - Generalidades

Programa de Pre-Requisitos y Trazabilidad
Mantenimiento de locales, instalaciones y equipos
Mantenimiento Preventivo

Planes de Limpieza y Desinfección
Elementos de limpieza - Control de Plagas
Control de los residuos

Calidad de aire y agua – Control de Operaciones

Almacenamiento de productos
Trazabilidad

Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control
Etapas previas de análisis
Desarrollo de HACCP – Ejemplos de Aplicación

Coordinadora Académica

- Lic. Graciela Berardi

Licenciada en Ciencias Químicas egresada de la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales - UBA

Licenciada en Análisis Biológicos egresada de Facultad de Ciencias Exactas y Naturales - UBA

Especialista en la implementación de Sistemas de Calidad según las Normas ISO 9001 e ISO 17025 aplicada a laboratorios de calibración y ensayo.

Auditor Líder Internacional para la Norma ISO 9001.

Six Sigma Green Belt.

Profesora de Certificación Metrológica en la Universidad de Belgrano.

Trabaja desde hace más de 20 años en la implementación de sistemas de calidad, Buenas Prácticas de Manufactura, sistemas HACCP y proyectos de mejora utilizando la metodología Six Sigma.

Se ha desempeñado como responsable de calidad de importantes laboratorios multinacionales, nacionales y de organismos gubernamentales tales como INTI Instituto Nacional de Tecnología Industrial ocupando el cargo de Jefe de Calidad del INTI - Centro de Plásticos.

Ha diseñado y dictado cursos de capacitación en diversos temas de calidad en empresas farmacéuticas, alimenticias, cosméticas, de materiales biomédicos e industriales y en Instituciones como ITBA, SAFYBI (Asociación de Farmacia y Bioquímica industrial, COOPERALA, (Cooperativa de Laboratorios de Especialidades Medicinales), Universidad de Belgrano.
Ha dictado conferencias en Congresos y Exposiciones Internacionales de ETIF.

Consideraciones Generales

- Modalidad

Semanal: Martes de 18:30 a 21:30 h.

- Inicio

10 de Septiembre de 2013

- Finalización

15 de Octubre de 2013

- Duración

18 horas

- Asistencia Mínima

75% de las clases

- Sede de Dictado

Facultad de Ciencias Exactas. Villanueva 1324. Belgrano

- Certificación

La Universidad de Belgrano extenderá el respectivo certificado a quienes tengan la asistencia mínima exigida.