Capacitación: CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA	
Organiza: **Depto. Alimentos UIC** **Dirección General de Control de la Industria Alimenticia de la Provincia de Córdoba** **Lugar:** Ministerio de Industria, Comercio y Minería, Salón del Bicentenario (subsuelo), Belgrano 347. **Duración del seminario:** 2 jornadas de capacitación. Fecha: viernes 12 y 19 de agosto **Hora:** de 14 a 18 hs.	**Metodología** 2 jornadas de Capacitación en aula de 4 hs. cada una. **Modalidad:** Teórico – práctico.
Inscripciones Abiertas: **Hasta el viernes 05 de agosto**	**Informes** UIC // www.uic.org.ar // 351- 422 4353 eventos@uic.org.ar

Capacitación: CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA

La capacitación tiene el reconocimiento de la Dirección General de Alimentos de la Provincia de Córdoba, posee certificación reconocida para el Registro Nacional de Establecimientos (RNE).

Público destinatario: *Sector alimentos y su cadena de proveedores. Dueños, responsables de procesos, encargados de áreas y personal técnico de industrias de la provincia de Córdoba.*

PROGRAMA

I Jornada: viernes 12 de agosto.

1. **Métodos Operativos y Práctica del personal**

A cargo de: Mariel Rivas

Recepción, almacenamiento, monitoreo, manejo y procesamiento de materias primas para elaborar y distribuir un producto final inocuo.

Inspección de los transportes, contenedores y vehículos: estado e higiene. Recepción de materias primas secas y perecederas: condiciones de transporte y almacenamiento.
Productos terminados: prácticas y condiciones de almacenamiento. Identificación. Rotación.
Áreas de almacenamiento y reproceso: requerimientos. Manejo seguro de productos a granel.
Control de materiales extraños. Eliminación de deshechos. Inspección.
Uso adecuado de contenedores y utensilios; contaminación cruzada.
Instalaciones: baños, duchas, vestuarios. Hábitos de higiene del personal. Condiciones de salud. Acceso de visitantes.

2. **Adecuación de los Programas de Prerrequisito. Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES).**

A cargo de Marcela Borgonone

Coordinación de sistemas de apoyo gerencial, equipos multifuncionales, documentación, educación, capacitación y monitoreo para garantizar que todos los departamentos de la instalación trabajen juntos en forma eficaz para ofrecer un producto final sano y seguro.

Política escrita. Asignación de responsabilidades. Procedimientos. Auditorias y acciones correctivas. Capacitaciones. Evaluación de la documentación de los distintos Programas. HACCP.

- **Procedimientos escritos**
- **Capacitación y educación**
- **Autoinspecciones**
- **Auditorias**
- **Programa de quejas de cliente**
- **Programa de control de químicos**
- **Programa de control microbiano**
- **Alérgenos**
- **(Siguiendo los puntos de AIB).**

GESTIÓN DE LA CALIDAD
IRAM-ISO 9001: 2008
RI 9000-4593

Manejo Integrado de Plagas (MIP)

A cargo de: Martín Pages

Evaluación, monitoreo y manejo de las actividades de plagas para identificar, prevenir y eliminar las condiciones quepuedan generar o mantener una población de plagas.

Evaluación de las instalaciones (exterior e interior) para desarrollar un adecuado Plan de MIP. Contrato, credenciales y competencias con terceros a cargo del MIP.
Documentación, identificación y registro de los plaguicidas, su aplicación y cumplimiento de los requerimientos regulatorios. Dispositivos para el monitoreo de plagas: disposición y documentación. Trampas para insectos. Control de fauna silvestre.

II Jornada: Viernes 19

3. **Mantenimiento para la Seguridad de los Alimentos.**

A cargo de: Gabriel Furlan

Diseño, mantenimiento y manejo de equipos, edificios y terrenos para brindar un ambiente de producción higiénico, eficiente y confiable.

Ubicación de las instalaciones. Condiciones de terrenos y techos. Distribución espacial de equipos, estructuras y materiales. Diseños de pisos, desagües, paredes, cielorrasos y estructuras en altura. Control de vidrios y plásticos quebradizos. Filtros de aire. Tratamiento y eliminación de aguas residuales, cumplimiento de los Requerimientos Regulatorios.

4. Prácticas de Limpieza

A cargo de: Gabriel Furlan

Limpieza y sanitización de equipos, utensilios y edificios para brindar un ambiente de procesamiento sano y seguro.

Conceptos de limpieza y sanitización.Métodos de limpieza y sanitización.Tipos de productos químicos utilizados; productos adecuados para superficies en contacto con alimentos. Equipos y utensilios empleados: limpieza y almacenamiento. Frecuencia de las actividades de limpieza y monitoreo de la carga microbiana en superficies.

5. La responsabilidad en la gestión de los alimentos. Aspectos Regulatorios.

A cargo de: Marta Dominguez

Responsabilidad de las buenas prácticas en productos de alimentación. Panorama general del marco normativo nacional aplicado al sector agroalimentario: identificación de los requisitos básicos.

Registro de Establecimientos y de Productos en Argentina: Autoridades de Aplicación municipal, provincial y nacional. Rotulación: información obligatoria, información nutricional, declaración de alérgenos, leyendas de advertencia.

6. Gestión de la Calidad

A cargo de: Marta Dominguez

Herramientas y conceptos básicos necesarios para la Gestión de la Calidad de las organizaciones.

Introducción a la aplicación de un sistema de gestión de la calidad: PHVA o PDCA, principios de la calidad, enfoque por procesos, introducción al concepto de riesgo, contexto de una organización, política de la Calidad, información documentada. Evaluación del desempeño, auditoría y Mejora Continua.