

PROCAL
Programa de Control
de Alimentos



**FUNDACION
BIOQUIMICA
ARGENTINA**

CURSO DE CAPACITACION

Sistema de Análisis de Riesgos y Puntos Críticos. HACCP.

Entrenamiento en el desarrollo del sistema HACCP. Conocimiento de sus principios y práctica en la detección de los Puntos Críticos de Control.

Objetivos:

- Adquirir 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.
- Entrenamiento en el desarrollo del sistema HACCP. Conocimiento de sus principios y práctica en la detección de los Puntos Críticos de Control.
- 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.

Temario:

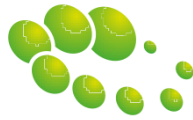
Etapas Previas

- Armado del Equipo HACCP
- Descripción del Producto
- Descripción y análisis de los posibles consumidores. Grupos de Riesgo
- Elaboración del Flujograma
- Verificación el Flujograma

El Sistema HACCP

- Los siete principios. Análisis y desarrollo de cada uno.
 - ✓ Evaluación de los Peligros Potenciales
 - ✓ Determinar los PCC, Puntos Críticos de Control. Árbol de decisión, uso de planillas adecuadas para la búsqueda.
 - ✓ Establecer los Límites Críticos para cada PCC
 - ✓ Establecer un sistema de Monitoreo
 - ✓ Establecer acciones correctivas para los desvíos que ocurran
 - ✓ Establecer los procedimientos de verificación
 - ✓ Establecer registros y documentación apropiados
- Ejemplos prácticos de implementación de HACCP en diferentes productos
- Dificultades en la implantación de un sistema HACCP.
- Auditorías. Desempeño del auditor. Atributos, Presentación.





PROCAL
Programa de Control
de Alimentos



**FUNDACION
BIOQUIMICA
ARGENTINA**

- Planificación de la auditoria. Secuencia de la Auditoria
- Elaboración del Informe
- Taller de aplicación

MODALIDAD DE DICTADO

El curso se desarrollará mediante una exposición teórica, de discusión de conceptos, y actividades prácticas tipo taller.

Disertante:

Dr. Héctor A. Pittaluga

Resumen Curricular

- BIOQUIMICO, Universidad Buenos Aires, UBA, Facultad de Farmacia y Bioquímica. MN 2173.
- Director del Programa de Control de Calidad de Alimentos, PROCAL, de la Fundación Bioquímica Argentina.
- Primer Premio a la Calidad Agroalimentaria 2008, otorgado por la Fundación Bioquímica Argentina al programa de capacitación de manipulación de alimentos
- Consultor de empresas de alimentos en aseguramiento de calidad. BPM, POES, HACCP.
- Capacitador de programas de manipuladores de alimentos acreditado por: Ministerio de Desarrollo Agrario de la Pcia. de Buenos
- Capacitador de Inspectores Bromatológicos Municipales
- Coordinador del Laboratorio de Bromatología de la Municipalidad de Tres de Febrero, Pcia. de Buenos Aires.

