



## Curso **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)**

**7, 8, 14 y 15 de septiembre de 2017**

**Centro Regional de Estudios Superiores Tres Arroyos (CRESTA)**

Maipú 270, Tres Arroyos

### **DESTINATARIOS**

Personal de industrias comercios y empresas que se desempeñan en establecimientos elaboradores de alimentos pertenecientes a distintos niveles jerárquicos áreas operativas, responsables de producción, responsables de calidad, gerentes y directores.

### **OBJETIVOS**

- Instruir en sistemas de inocuidad al personal interviniente en los procesos de preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, venta y suministro de productos alimenticios.
- Fomentar la implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura teniendo en cuenta su importancia para la inocuidad de los alimentos y sabiendo que constituyen una exigencia por parte de la legislación vigente (Código Alimentario Argentino, Capítulo II) y las normas de certificación voluntaria (IRAM 14201:2007 e IRAM 324:2010).
- Proporcionar las herramientas necesarias que faciliten la implementación de las BPM en establecimientos elaboradores de alimentos.

**Para obtener el certificado de asistencia se requiere asistir al menos a 3 de las 4 clases.**

### **DOCENTES**

Lic. Elsa Ciani

Ing. Paula Pellizzari

Ing. Victor Paciotti

## TEMARIO

### Módulo 1 - 7 de septiembre (14 a 19 horas)

Introducción a BPM. Enfermedades Transmitidas por Alimentos. Bacterias: características principales. Factores de desarrollo. Principales microorganismos causantes de Enfermedades Transmitidas por alimentos (ETAs). Principios generales higiénico sanitarios de las materias primas para alimentos elaborados/ industrializados.

### Módulo 2 - 8 de septiembre (8.30 a 13.30 horas)

Condiciones higiénico sanitarias de los establecimientos elaboradores/ industrializadores de alimentos. Materiales de construcción. Iluminación y ventilación. Sistema de evacuación de efluentes y desechos. Sectorización de áreas: zona limpia, semi-limpia y sucia. Provisión de agua. Controles de potabilidad. Estaciones de lavado. Baños y vestuarios del personal. Mantenimiento preventivo de equipos e instalaciones. Requisitos de higiene del establecimiento. Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES). Concepto de sanitización: diferencia entre limpieza y desinfección. Protocolos de limpieza y desinfección. Procedimiento para realizar un buen saneamiento. Almacenamiento de productos de limpieza. Almacenamiento y eliminación de desechos y residuos. Plan de control de plagas en el establecimiento. Manejo Integral de Plagas (MIP). Requisitos de higiene personal. Salud e higiene del personal. Hábitos correctos de higiene. Lavado de manos: metodología. Indumentaria de trabajo. Capacitación del personal. Cronograma de capacitación.

### Módulo 3 - 14 de septiembre (14 a 19 horas)

Requisitos de higiene en la elaboración. Recepción y almacenamiento de materias primas, ingredientes e insumos. Definición de criterios de aceptación. Contaminación cruzada: definición. Contaminación cruzada directa e indirecta. Medidas de prevención. Controles de procesos. Almacenamiento y transporte de materias primas y productos terminados. Análisis de peligro-riesgo. Contaminación química, física y biológica. Determinación de puntos de control. Monitoreo y registro.

### Módulo 4 - 15 de septiembre (8.30 a 13.30 horas)

Dirección y supervisión. Documentación y registros. Objetivo de la documentación. Niveles y tipos de documentos. Estructura de la documentación. Control de alimentos. Trazabilidad y *recall*. Auditorías internas del sistema. Armado del plan de auditoría. Confección del *check list*. Informe de auditoría. No conformidades. Tratamiento de las no conformidades. Otros requisitos de calidad. Evaluación y control de proveedores. Atención al cliente. Sistema de recepción de quejas y su tratamiento posterior. Actividades prácticas de aplicación.

### ARANCEL

\$2.150 (pesos dos mil ciento cincuenta). Las vacantes se reservan únicamente al recibir el pago. Incluye los materiales para trabajar en el curso en formato digital, *coffee break* y certificado.

### INSCRIPCIÓN | VACANTES LIMITADAS

Agradeceremos confirmar su asistencia a [adp@tresarroyos.gov.ar](mailto:adp@tresarroyos.gov.ar) - (02983) 439200

Indicar: Nombre completo, DNI, empresa, cargo, dirección, teléfono, mail

Fecha límite de inscripción: 25 de agosto

### FORMAS DE PAGO

Se habilitará el pago una vez que se haya cubierto el número mínimo de inscriptos.

Usted está recibiendo este correo porque su dirección electrónica esta en nuestra base de datos. De acuerdo a la nueva Ley Argentina N° 26.032 este es un e-mail legal, libre de virus. Contiene información que consideramos de su interés. SI NO QUIERE RECIBIR MAS INVITACIONES DE INTI-Mar del Plata responda este correo escribiendo en el asunto "borrar dirección".

## INTI-Mar del Plata

Dorrego 3920  
Marcelo T. de Alvear 1168  
Mar del Plata, Buenos Aires, República Argentina

**Teléfono** (54 223) 475-3500/ 3524 | 472-1782

**Correo** [mardelplata@inti.gob.ar](mailto:mardelplata@inti.gob.ar)

**Sitio web** [www.inti.gob.ar/mardelplata](http://www.inti.gob.ar/mardelplata)

**Facebook** [INTI MAR DEL PLATA](https://www.facebook.com/INTI.MAR.DEL.PLATA)

[www.inti.gob.ar](http://www.inti.gob.ar)  
0800 444 4004  
[consultas@inti.gob.ar](mailto:consultas@inti.gob.ar)

 [INTI](https://www.facebook.com/INTI)

 [@INTIArgentina](https://twitter.com/INTIArgentina)