

## PROGRAMA DE CAPACITACIÓN EN CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA

El Ministerio de Industria, Comercio y Minería de la Provincia de Córdoba a través de su Dirección General de Control de la Industria Alimenticia y la Unión Industrial de Córdoba, desde el Departamentos de Alimentos, organizan la Capacitación: **Calidad e Inocuidad Alimentaria**.

Lo formación se realizará bajo una metodología teórica - práctica y está destinada a dueños, personal técnico, y estudiantes vinculados al sector alimentos de la provincia de Córdoba.

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

*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).*

## PROGRAMA

**I Jornada: viernes 12 de agosto.**

### 1. Métodos Operativos y Práctica del personal

**A cargo de: Mariel Rivas y María José Bianchi (MICyM)**

*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.

Criterios mínimos que debe cumplir una planta alimenticia para satisfacer la auditoría de la Dirección General de Control de la Industria Alimenticia (DG CIA).

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

**A cargo de Marcela Borgonone y María José Bianchi (MICyM)**

*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. Auditorías y acciones correctivas. Capacitaciones. Evaluación de la documentación de los distintos Programas. HACCP.

Procedimiento para la obtención del Registro Nacional de Establecimiento (RNE) en la provincia de Córdoba.

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

### 3. 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 que puedan 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

### 4. Mantenimiento para la Seguridad de los Alimentos.

**A cargo de: Gabriel Furlan y Mariano Massari (MICyM).**

*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.

Programas de vigilancia y control de la DG CIA.

### 5. 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.

### 6. La responsabilidad en la gestión de los alimentos. Aspectos Regulatorios.

**A cargo de: Marta Dominguez y Luciana Quevedo (MICyM)**

*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.

Procedimiento para la obtención del Registro Nacional de Producto Alimenticio (RNPA) en la provincia de Córdoba.

## **7. 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.



**GESTIÓN  
DE LA CALIDAD**

IRAM-ISO 9001: 2008  
RI 9000-4593

