



CURSO DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DE ALIMENTOS



OBJETO GENERAL:

El concepto de inocuidad es en esencia inseparable del concepto de alimento, la ruptura de esta identidad implica un riesgo de difícil control fuera del ámbito en que el alimento se produce; por ello es voluntad y deber de quien manipula alimentos, observar y hacer observar las prácticas mínimas que garanticen que su accionar no introduce factores que afecten esta condición irrenunciable: que el alimento sea por naturaleza sano y beneficioso para quien lo consume.

OBJETIVOS PARTICULARES:

- Entender y reforzar el marco conceptual de cada uno de los participantes en relación a la importancia de la observancia de procedimientos y técnicas que aseguren la inocuidad de los alimentos.
- Brindar herramientas que posibiliten la identificación de los diversos aspectos que constituyen riesgos y peligros en la manufactura de productos alimentarios, facultando

la habilidad de adaptar las conductas para garantizar efectividad de los programas de seguridad alimentaria.

- Acompañar en la identificación y priorización de acciones relevantes en pos de los proyectos y objetivos de los planes de inocuidad.
- Evaluar las capacidades adquiridas y su articulación con los conceptos previos en la materia.

CONTENIDOS

1. Contaminación alimentaria

1.1. Fuentes de contaminación de los alimentos

1.2. Intoxicaciones alimentarias

1.3. Factores que determinan el desarrollo de microorganismos

2. Entorno de trabajo en alimentarias

2.1. Condiciones higiénico-sanitarias

2.2. Lucha contra plagas

2.3. Personal: higiene y hábitos de salud

3. Sistemas de control alimentario

3.1. Aspectos generales de los sistemas

3.2. Los alimentos y su manipulación

4. Casos Prácticos

4.a. En cursos abierto taller de análisis de ejemplos y casos particulares.

4.b. En cursos in company recorrida en planta con detección de puntos críticos, análisis de situaciones.

5. Evaluación.

Horas: Ocho Horas en dos secciones. Fecha de realización 18 de mayo de 2012.

Certificados: de participación y aprobación.

Financiables a través de Credito fiscal para MiPyMEs (consultenos con tiempo).

Consulte por dictado in company (mínimo 8 participantes).

Fecha de realización 18 de mayo de 2012.

Costos por participante \$ 650,00. (no incluye IVA)

Consultas cordoba.centro@infosn.com

Ing Guillermo Molina

Director Gerente

SERVICIOS NORMATIVOS CORDOBA NORTE

Francisco Astón 6525 (5147)

Tel: (0054) 3543 445265

Movil 0351 156507981