



BUENAS PRÁCTICAS

Incluye: Buenas Prácticas Agrícolas,
Almacenaje, Manufactura, Poscosecha

Objetivo

Brindar a los participantes criterios generales de prácticas de higiene y procedimientos para la manipulación y procesamiento de alimentos inocuos a lo largo de toda la cadena agroalimentaria.



Dirigido a:

Profesionales, Técnicos, Peritos recibidores de granos, Personal calificado en la agroindustria, Estudiantes avanzados (Agronomía, Veterinaria, Tecnología de los alimentos, Ingeniería y carreras afines).

Contenidos

- 2 PRODUCCION PRIMARIA: higiene ambiental; producción higiénica de materias primas; manipulación, almacenamiento y transporte; limpieza, mantenimiento e higiene personal aplicados a producción primaria.
- 2 ESTABLECIMIENTO - PROYECTO E INSTALACIONES: localización del establecimiento; localización de equipos; instalaciones y salas; proyección; estructura interna y mobiliario; equipos de control y vigilancia, recipientes para residuos y sustancias no comestibles; e instalaciones.
- 2 CONTROL DE OPERACIONES: control de peligros alimentarios; aspectos importantes de sistemas de control de higiene; envasado; programa de calidad del agua; manejo y supervisión; documentación y registros; y procedimientos para recojo.
- 2 ESTABLECIMIENTO - MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA: mantenimiento y limpieza; sistemas de control de plagas; manejo de los residuos; y control de la eficacia.
- 2 HIGIENE PERSONAL: estado de salud; enfermedades y lesiones; aseo personal; comportamiento de visitantes.
- 2 TRANSPORTE: consideraciones generales; exigencias; uso y mantenimiento; transporte y distribución.
- 2 INFORMACIONES SOBRE EL PRODUCTO Y SENSIBILIZACION DEL CONSUMIDOR: identificación del lote; trazabilidad; información sobre el producto; etiquetado; educación del consumidor.
- 2 CAPACITACIÓN: conocimiento y responsabilidades; programas de capacitación; instrucción y supervisión.
- 2 EVALUACION DE LAS BP: verificación y auditoría.

Se entrega a cada participante un CD con el contenido del curso, material bibliográfico y folletería de interés.

Docente

Sebastián Gambaudo:

Bioquímico (UNC), Maestrando en Tecnología de los Alimentos (UCC).
Ex Docente universitario, Lic. Tecnología de los Alimentos, Fac. Cs. Agropecuarias - UCC.
Experiencia en la Industria de Alimentos.
Actualmente se desempeña como Responsable Calidad de Origenación, en Aceitera General Deheza S.A.
Miembro de Comisión Directiva de la Asociación Argentina de Poscosecha de Granos (APOSGRAN).



Se entregan certificados de participación.

Horario

De 9 a 13 hs.
y de 14 a 17 hs.

Lugar

Holiday Inn
Express
Rosario*

Modalidad

Exp. teórica y
desarrollo
práctico

Cupo

Mínimo
10 personas.

Cierre de inscripción

Jueves 20 de septiembre
a las 12 hs.

Arancel:
SOCIOS \$ 450 - NO SOCIOS \$ 510

El valor del curso debe estar cancelado al momento del dictado del mismo. En caso de no asistir, avisar con 24 hs. de anticipación. De lo contrario, deberá abonar el curso.



*Los cursos programados por APOSGRAN para el 2012 se llevarán a cabo en el prestigioso hotel Holiday Inn Express Rosario, ubicado en Salta 1950.

Consulte promociones y beneficios en la Asociación Argentina de Poscosecha de Granos.



APOSGRAN
ASOCIACION ARGENTINA DE POSCOSECHA DE GRANOS



Mayores informes e Inscripción:

Asociación Argentina de Poscosecha de Granos (APOSGRAN)
Paraguay 777 4° Piso – Edificio Torre de la Bolsa de Comercio de Rosario
2000 Rosario - Santa Fe, Argentina
(+54-0341) 421-3471/78 Int. 2265
www.aposgran.org.ar / aposgran@bcr.com.ar