



ACOPIADORES  
DE CÓRDOBA

INFORMES VARIOS



BOLSA DE CEREALES DE CÓRDOBA Y  
CÁMARA DE CEREALES Y AFINES DE CÓRDOBA  
TRIBUNAL ARBITRAL

## **CURSO:**

# ***“Buenas Prácticas en Almacenamiento de Granos”***

**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:** PRODUCCION PRIMARIA: higiene ambiental; producción higiénica de materias primas; manipulación, almacenamiento y transporte; limpieza, mantenimiento e higiene personal aplicados a producción primaria.

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.

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.

ESTABLECIMIENTO - MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA: mantenimiento y limpieza; sistemas de control de plagas; manejo de los residuos; y control de la eficacia....y más.

## **Disertante:**

**Ing. Carolina Rúveda**

***Viernes 09 de Agosto de 2013.***

***De 09:00 a 17:00 hs.***

***En la Bolsa de Cereales de Córdoba***

**Bv. Ocampo 317 B° Gral. Paz**

**TE: 0351-4229637 / 4247256 Int. 142**

**Email: [capacitacion@bccba.com.ar](mailto:capacitacion@bccba.com.ar)**

**[www.bccba.com.ar](http://www.bccba.com.ar)**