



BUENAS PRÁCTICAS

Buenas Prácticas Agrícolas, Poscosecha, Almacenaje, Manufactura
Viernes 27 de septiembre

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

Contenido programático:

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.

HIGIENE PERSONAL: estado de salud; enfermedades y lesiones; aseo personal; comportamiento de visitantes.

TRANSPORTE: consideraciones generales; exigencias; uso y mantenimiento; transporte y distribución.

INFORMACIONES SOBRE EL PRODUCTO Y SENSIBILIZACION DEL CONSUMIDOR: identificación del lote; trazabilidad; información sobre el producto; etiquetado; educación del consumidor.

CAPACITACIÓN: conocimiento y responsabilidades; programas de capacitación; instrucción y supervisión.

EVALUACION DE LAS BP: verificación y auditoria.

Duración: 8 hs. de 9 a 13 y de 14 a 17 hs.

Disertante Bioquímico Sebastián Gambaudo.

Arancel: Socios \$770- No Socios \$880.

Lugar y fecha de dictado: viernes 27 de septiembre – Centro de Negocios Internacionales del Enapro. Av. Belgrano 391.

Próximos cursos en Aposgran (dictados en Rosario)

4 de octubre: Correas Industriales.

18 de octubre: Plataformas Volcadoras.

24 y 25 de octubre: Actualización de Peritos Recibidores de Granos.

1 de noviembre: Manejo seguro de Agroquímicos.

Lic. Carolina Fernández Casarotto
Prensa y Comunicación
APOSGRAN
Bolsa de Comercio de Rosario
Paraguay 777 piso 4 – Rosario
Tel: +54 (0341) 4213471/78 int. 2265
Móvil: 54 (341) 3149125
www.aposgran.org.ar