

Diplomado en Buenas Prácticas de Manufactura - Universidad Católica de Córdoba

La inocuidad alimentaria es una preocupación industrial y de salud pública. En la actualidad, el objetivo principal es conocer el manejo sanitario de los alimentos, con el fin de obtener productos sanos y de calidad.

Las Buenas Prácticas de Manufactura, son requisitos básicos, no negociables, que deben implementarse a lo largo de la Cadena agroalimentaria.

Consisten en un conjunto de principios cuyo objetivo es garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción y distribución.

Además son útiles para el diseño y funcionamiento de los establecimientos, y para el desarrollo de sus procesos.

En Argentina, son de aplicación obligatoria según el Código Alimentario Argentino (CAA) y Resolución Mercosur 80/96.

La **Facultad de Ciencias Químicas**, de la **Universidad Católica de Córdoba**, consciente del desafío para el país y para el personal que se desempeña en estas áreas, en cuanto a la actualización, perfeccionamiento y mejora continua, ha programado el **DIPLOMADO EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN ALIMENTOS.-**

Dirigido a:

- Personas que trabajan, o con interés en trabajar en cualquier empresa del rubro alimenticio, donde se elaboren y/o comercialicen alimentos o insumos.
- Elaboradores a nivel industrial y responsables de la calidad en servicios de alimentación colectiva (catering, supermercados, restaurantes, hoteles, comedores institucionales).
- Estudiantes de carreras afines tales como Nutrición, Bromatología, Tecnología de alimentos, Bioquímicas, Gastronomía, que deseen profundizar en la temática.
- Profesionales relacionados con la producción, control, inspección y auditorías de productos y alimentos. Directores Técnicos.
- Personal dedicado a servicios en la industria de alimentos: Jefes, Líderes de producción, responsables de calidad y operarios.

Objetivos:

- ✓ Construir con los participantes las capacidades y destrezas, para conocer los elementos teóricos y prácticos, necesarios para implementar los requerimientos obligatorios de buenas prácticas de manufactura en la elaboración, industrialización y comercialización de los alimentos en nuestro país, en las áreas del sector público o privado.

- ✓ Capacitar a los participantes en programas de limpieza y desinfección para cualquier establecimiento, vinculando a la elaboración de alimentos.
- ✓ Identificar las actividades y aprender el diseño de programas de Manejo Integrado de plagas.
- ✓ Proveer los conocimientos y herramientas que se requieren para actuar como líder de inocuidad en una organización que procesa alimentos, o que suministra productos o servicios que afectan la inocuidad de los mismos.
- ✓ Conocer los requerimientos especiales de Buenas Prácticas de Manufactura para establecimientos elaboradores de alimentos libres de Gluten.

Informes e Inscripción:

Universidad Católica de Córdoba

Facultad de Ciencias Químicas

Te: (0351) 4938060 / 0351-155454839

Fax: (0351) 4938061

cqdoc@uccor.edu.ar / rcmilanesio@hotmail.com

Campus Universitario

Camino a Alta Gracia km. 7 1/2

5017 - Córdoba

República Argentina



UNIVERSIDAD
CATÓLICA DE CÓRDOBA
Universidad Jesuita

UCC | FACULTAD DE
CIENCIAS QUÍMICAS

**Inicia
Sábado
17 de Mayo !**

Diplomado

“Buenas Prácticas de Manufactura en Alimentos”








Cursado: 17 de Mayo a 20 Diciembre 2014

Sábados de 8:30 a 12:30 hs

Aranceles: \$ 650 público en general, profesionales, directores técnicos/Estudiantes \$ 550 (Incluye Material de estudio)

Precio especial a Empresas

Informes e inscripción

Facultad de Ciencias Químicas - Campus UCC

Av. Armada Argentina 3555 - Córdoba

Teléfonos: 0351-4938060 | 0351-155454839

De lunes a viernes de 8 a 20 hs.

cqdoc@uccor.edu.ar | rcmilanesio@hotmail.com