

SEMINARIO
**AGREGADO DE VALOR
EN LA PRODUCCIÓN
AGROINDUSTRIAL**

INTEGRACIÓN INTERNACIONAL

14 / 15 SEPTIEMBRE 2017
TANDIL – BUENOS AIRES

Formación de recursos humanos

Diego Civit



**Buenos Aires
Provincia**

**Facultad de Ciencias
Veterinarias (UNCPBA)
Departamento de Tecnología
y Calidad de los Alimentos**



**Sistemas de gestión de la higiene y la
inocuidad alimentaria**



**Buenos Aires
Provincia**

**SEMINARIO
AGREGADO DE VALOR
EN LA PRODUCCIÓN
AGROINDUSTRIAL**

Sistemas de gestión de la higiene y la inocuidad alimentaria



Grado:

- Medicina Veterinaria
- Licenciatura en Tecnología de los Alimentos

Postgrado:

- Auditor de Industrias Alimentarias
- Diplomatura “Auditoría de sistemas de gestión de la higiene y la inocuidad alimentaria”

Sistemas de gestión de la higiene y la inocuidad alimentaria



Reglamentos oficiales:

- Código Alimentario Argentino
- Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal (Decreto 4238/68)

Normas:

- Food Safety System Certification (FSSC) 22000
- Norma BRC de Seguridad Alimentaria

Sistemas de gestión de la higiene y la inocuidad alimentaria



Programas prerrequisitos (BPM/POES):

1) Establecimiento (ubicación, diseño, características constructivas y disposición de los equipos), **2)** Prácticas higiénicas del personal, **3)** Capacitación, **4)** Mantenimiento de instalaciones y equipos, **5)** Agua, **6)** Control de proveedores, **7)** Control de procesos, **8)** Limpieza y desinfección, **9)** Control de plagas, **10)** Manejo de los residuos, **11)** Calibración de instrumentos de medición, **12)** Trazabilidad, **13)** Retiro de productos del mercado.

Análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC o HACCP)

Sistemas de gestión de la higiene y la inocuidad alimentaria



1. Documentos escritos (planes, procedimientos)
2. Implementación
3. Registros





Formación de los estudiantes de Grado

- Actividades teórico-prácticas (**Docentes e invitados**)
- Visitas a establecimientos elaboradores de alimentos y SENASA (**Profesionales**)
- Residencia (**Profesional Tutor**)
- Tesina / Tesis (**Docente y Tutor**)



Formación de Postgrado (Diplomatura)

Contenidos:

- Procesamiento de alimentos
- Programas prerrequisitos
- Análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC)
- Normas y certificación
- Auditoría



Formación de Postgrado (Diplomatura)

- Actividades teórico-prácticas (**Docentes e invitados**)
- Talleres / Planes / Procedimientos (**Docentes**)
- Visitas a establecimientos elaboradores de alimentos (**Profesionales**)
- Trabajo final de auditoría (**Docentes**)

Sistemas de gestión de la higiene y la inocuidad alimentaria



diecivit@vet.unicen.edu.ar



Buenos Aires
Provincia

SEMINARIO
**AGREGADO DE VALOR
EN LA PRODUCCIÓN
AGROINDUSTRIAL**