

Diplomatura Universitaria Superior



“Auditoría de sistemas de gestión de la higiene y la inocuidad alimentaria”

(Aprobada por Resolución del Consejo
Superior N° 6851/2017)



Departamento de Tecnología y Calidad de
los Alimentos
Facultad de Ciencias Veterinarias
(UNCPBA)
Tandil – Provincia de Buenos Aires

INICIO

Marzo de 2023

FINALIZACIÓN

Agosto de 2024

MODALIDAD VIRTUAL

Clases semanales. Encuentros virtuales los
días viernes de 15 a 18 horas.

MATRÍCULA Y ARANCEL

Los participantes deberán abonar una
Matrícula de inscripción de \$6.000 (a
pagar en febrero de 2023), 8 aranceles
mensuales de \$12.000 cada uno (a pagar a
partir de abril de 2023) y 7 aranceles
mensuales de \$16.000 cada uno (a pagar a
partir de diciembre de 2023).

INFORMES E INSCRIPCIÓN

diecivit@vet.unicen.edu.ar
(M. Sc. Diego Civit)
dagueria@vet.unicen.edu.ar
(Dra. Daniela Agüeria)

OBJETIVOS

Capacitar a los participantes en:

- ☀ Programas prerrequisitos, Planes HACCP y otros documentos del sistema de gestión de la higiene y la inocuidad alimentaria.
- ☀ Normas de sistemas de gestión de la inocuidad alimentaria.
- ☀ Aspectos conceptuales y metodológicos para la realización de auditorías.

CONDICIONES DE ADMISIÓN

Podrán inscribirse aquellos profesionales con título de grado universitario de las carreras de Medicina Veterinaria, Licenciatura en Tecnología de los Alimentos, Ingeniería en Alimentos u otras carreras afines a la tecnología de los alimentos.

PLANTA DOCENTE

La Diplomatura será dictada por docentes de la Facultad de Ciencias Veterinarias (UNCPBA) y profesionales pertenecientes a otras organizaciones públicas y privadas.

Módulo 1: Procesamiento

Tecnologías de procesamiento de alimentos: carne y productos cárnicos, productos pesqueros, miel, leche y productos lácteos.

Módulo 2: Sistemas de gestión I

Sistemas de gestión de la higiene y la inocuidad alimentaria. Estructura de los documentos. Registros. Concepto de: Programas prerequisites (PPR), Buenas prácticas de manufactura (BPM) y Procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES). Prácticas higiénicas del personal, Capacitación, Mantenimiento de instalaciones y equipos, Manejo integrado de plagas, Proveedores de materias primas y otros insumos, Calibración de instrumentos de medición, Calidad del agua, Limpieza y desinfección de instalaciones, equipos y utensilios, Proceso de elaboración, Gestión de alérgenos, Trazabilidad, Recall. Legislación.

Módulo 3: Sistemas de gestión II

Análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP). Peligros biológicos, químicos y físicos. Importancia de los programas prerequisites. Pasos preliminares. Principios del HACCP: 1- Análisis de peligros y medidas de control, 2- Puntos críticos de control, 3- Límites críticos, 4- Monitoreo, 5- Acciones correctivas, 6- Verificación y 7- Documentación y registros. Diferencia entre validación y verificación. Legislación. Desarrollo de planes HACCP.

Módulo 4: Normas y certificación

Normas. Certificación. Acreditación. Iniciativa Global de Inocuidad Alimentaria (Global Food Safety Initiative - GFSI). Esquemas reconocidos por GFSI: BRCGS, Food Safety System Certification 22000 (FSSC 22000) y otros. Proceso de certificación.

Módulo 5: Auditoría I

Auditoría de sistemas de gestión de la higiene y la inocuidad alimentaria. Norma ISO 19011: Directrices para la auditoría de los sistemas de gestión. Tipos de auditoría. Conceptos: objetivo, alcance, criterios, evidencias, hallazgos de la auditoría, conformidad, no conformidad, otros. Equipo auditor. Programa de auditoría. Planificación de la auditoría: plan de auditoría, lista de verificación ("checklist"). Actividades de la auditoría: reunión de apertura, recopilación de la información, reunión del equipo auditor y reunión de cierre. Informe de la auditoría. Perfil del auditor.

Módulo 6: Auditoría II

Ejercicios de auditoría. Realización de planes de auditoría. Elaboración de ckecklists. Redacción y clasificación de no conformidades. Preparación del informe de la auditoría.