

PROCAL
Programa de Control
de Alimentos



**FUNDACION
BIOQUIMICA
ARGENTINA**

GESTION DE CALIDAD: IMPLEMENTACIÓN DE ESTUDIO HACCP

Docente del Curso: Lic. Marcela Porcella. Licenciada en Tecnología de los Alimentos. Posee una maestría en Dirección de Empresas Industriales. Cuenta con más de 25 años de experiencia en Sistemas de Gestión de Calidad e Inocuidad alimentaria, tanto en implementaciones como auditorías, en el ámbito de la elaboración industrial de alimentos, como en los servicios asociados: insumos para alimentos, industria de material de empaque, resinas, etc. Ha adquirido esta experiencia dentro de empresas multinacionales y como proveedora de servicios tanto en el país como en el exterior: Uruguay, Chile, Puerto Rico y México.

Es Auditora líder de certificación en Sistemas de Gestión de Calidad e Inocuidad (ISO 9001, FSSC 22000, ISO 22000).

Introducción

Las empresas productoras, elaboradoras, de preservación, envase de alimentos y servicios de alimentación, deben asegurarles a los consumidores finales la inocuidad de sus productos alimentarios. El sistema HACCP provee una metodología eficaz para asegurar la inocuidad en cada etapa del proceso, desde las materias primas hasta el consumo del producto. Esta metodología se basa en la identificación, evaluación y control de los peligros significativos (biológicos, químicos y físicos) a fin de garantizar la producción de alimentos seguros para el consumo. El sistema HACCP se halla reglamentado en el Art. 18 bis del C.A.A, y es muchas veces una exigencia de los clientes, particularmente en el comercio exterior.

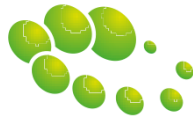
Objetivo del curso

Que los participantes conozcan la finalidad del sistema HACCP, sus beneficios, dificultades y puntos de aplicación.

Herramientas de investigación para poder elaborar un estudio HACCP aplicado a una industria específica

Otorgar al participante la capacidad para elaborar un estudio HACCP





PROCAL
Programa de Control
de Alimentos



**FUNDACION
BIOQUIMICA
ARGENTINA**

PROGRAMA

Clase 1:

- Introducción a la seguridad de alimentos en el sistema HACCP.
- Antecedentes. Objetivos del Sistema.
- Beneficios y Dificultades
- Etapas Preliminares:
 - Prerrequisitos del manual de programa de Estandarización Operativa (POES) y Buenas Prácticas de Manufactura de Alimentos (BPM).
 - Características de las materias primas y los productos finales
 - Descripción del proceso productivo
 - Diagrama de flujo

Clase 2

Los Principios del HACCP

1. Realizar un análisis de peligros e identificar las medidas de control (preventivas);
2. Determinar los puntos críticos de control;

Clase 3

Los Principios del HACCP. Cont.

3. Establecer límites críticos;
4. Establecer un sistema de control para monitorear el PCC;
5. Establecer las correctivas a ser tomadas, cuando el monitoreo indique que un determinado PCC no está bajo control;
6. Validar las medidas de control. Establecer procedimientos de verificación para confirmar si el Sistema HACCP está funcionando de manera eficaz; y,
7. Establecer documentación para todos los procedimientos y sus respectivos registros.

Clase 4

Implementación del sistema

Ejercicio práctico describiendo para un caso ejemplo: cómo realizar el estudio HACCP de acuerdo a lo estudiado en clases 1 a 3.

