



PROCAL
Programa de Control
de Alimentos



**FUNDACION
BIOQUIMICA
ARGENTINA**

Curso: BPM / POES
Buenas Prácticas de Manufactura. Desarrollo e Implementación

Objetivo: Contar con los conocimientos y estrategias necesarias para implementar estas normas de calidad que son indispensables como pre requisitos para un Sistema de Aseguramiento de Calidad, HACCP

Dirigido a:

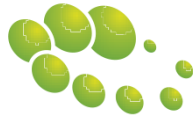
Profesionales y Técnicos de la industria alimenticia.
Personal afectado a la implementación, supervisión y aplicación.
Elaboradores artesanales
Proveedores de la industria alimenticia

Docentes: Lic. **Silvana Di Pardo**, Docente Procal. Dr. **Héctor Pittaluga**, Bioquímico, Director Programa de Control de Calidad de Alimentos, Procal, Fundación Bioquímica Argentina.

Temario desarrollado

- **Introducción**
 - 5S – Significado y aplicación
 - Breves comentarios de HACCP
 - Objeto y campo de aplicación
 - Documentos normativos para consulta
 - Elaboración de un diagnóstico y determinación de prioridades
 - Manual de gestión, (contenido)
 - Política de calidad
 - Evaluación de competencia - Evaluación de desempeño
 - Lay-out – Planeamiento de un nuevo desarrollo
 - Satisfacción al cliente – Indicadores y objetivos
 - Acciones correctivas
 - Documentación y registros
- **Requerimientos de las materias primas**
 - Aceptación previa al ingreso
 - Control de calidad de recepción
 - Control de existencias
 - Recomendaciones de almacenamiento y limpieza
- **Control de plagas**
 - Manejo integral de plagas
 - Inspección e identificación de los sectores – Monitoreo





PROCAL
Programa de Control
de Alimentos



**FUNDACION
BIOQUIMICA
ARGENTINA**

Mantenimiento e higiene - Aplicación de productos
Verificación

- **Requisitos generales del establecimiento.**
- **Requisitos de higiene del establecimiento. POES** (procedimientos operativos estandarizados de saneamiento)
Definición. Objetivos. Beneficios. Campos de aplicación. Legislación. Saneamiento
Limpieza vs desinfección.
Biofilm. Detergentes. Tipos de limpieza. Desinfectantes
Aplicación de POES. Procedimientos. Documentación. Registro. Responsabilidades. Capacitaciones.
Limpieza Operacional, Pre Operacional. Problemas frecuentes en la industria. Verificación y validación.
- **Requerimientos sanitarios y de higiene personal.**
- **Almacenamiento y transportes de productos terminados.**
- **Evaluación de proveedores- Requerimiento de compra.**





PROCAL
Programa de Control
de Alimentos



**FUNDACION
BIOQUIMICA
ARGENTINA**

Viamonte 1167 3er Piso | C1053ABW
Ciudad Autónoma de Buenos Aires
Teléfono: (54 11) 4374 6295 | 4373 5659 | 5674
Fax: (54 11) 4371 8679
Email: secpres@fba.org.ar
Web: www.fba.org.ar

Calle 66 N° 1127 | B1900BVK
La Plata | Buenos Aires
Teléfono: (54 221) 423 1150 | 422 1252
Email: secgerencia@fba.org.ar
Web: www.fba.org.ar

