INTI Instituto Nacional de Tecnología Industrial

GENERAL PICO

FDR FUNDACION PARA EL DESARROLLO REGIONAL

CAPACITACIÓN

Gestión de **Calidad e Inocuidad**

Fechas y Horarios

7/9 | 14 a 15.30 h
12/9 | 9 a 13 h
13/9 | 9 a 13 h
19/9 | 14 a 15.30 h
28/9 | 14 a 17 h
5/10 | 14 a 15 h
24/10 | 14 a 16 h

Fecha límite de inscripción 4 de septiembre de 2023

Objetivos

• Transferir conocimientos sobre las diferentes herramientas de gestión teniendo en cuenta su importancia para la calidad y la inocuidad de los alimentos.

• Dar a conocer las normativas voluntarias aplicables para la gestión de la inocuidad que constituyen actualmente, en algunos mercados, una exigencia para la comercialización nacional e internacional de alimentos.

• Desarrollar metodologías de sistemas de gestión de la inocuidad para fortalecer las capacidades del personal interviniente en los procesos de preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, venta y suministro de productos alimenticios.

Destinatarios

Personal operativo y gerencial de establecimientos elaboradores de alimentos.

Gestión de **Calidad e Inocuidad**

Temario

Módulo I | 7 de septiembre

Documentación y registros.

- Objetivo de la documentación.
- Niveles y tipos de documentos.
- Estructura de la documentación.
- Gestión de documentos y registros.

Módulo II | 12 y 13 de septiembre

ISO 22000

- Calidad e Inocuidad alimentaria
- Introducción a la familia de normas ISO 22000
- Objetivos y Alcance de la Norma.
- Requisitos de la Norma

Módulo III | 19 de septiembre

Trazabilidad. Retiro de alimentos del mercado

- Trazabilidad
- Retiro de alimentos del mercado.

Gestión de **Calidad e Inocuidad**

Temario

Módulo IV | 28 de septiembre

Introducción al Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)

- Pasos preliminares
- Principios HACC

Módulo V | 5 de octubre

Sistemas de gestión de la inocuidad

- Derecho alimentario
- Requisitos legales y reglamentarios
- Normativas voluntarias

Módulo VI | 24 de octubre

Gestión de alérgenos

- Definición y normativa.
- Declaración nutricional.
- Grandes 8
- Pasos para la Gestión de alérgenos

Gestión de **Calidad e Inocuidad**

Requisitos para la obtención del certificado

Asistir al menos al 80% de las clases virtuales sincrónicas en los días y horarios establecidos.

Docentes

Pablo Elizagoyen, Técnico en Alimentos.
Departamento de Alimentos Pampeana, Subgerencia Operativa Regional Pampeana.

María Belén Paesani, Ingeniera Alimentos.
Departamento de Alimentos Pampeana, Subgerencia Operativa Regional Pampeana.

Mariana Cinalli, Lic. En Tec. de los Alimentos.
Departamento de Alimentos Pampeana, Subgerencia Operativa Regional Pampeana.

Yamila B. Zuasnabar, Licenciada en Tecnología de los Alimentos.
Departamento de Alimentos Pampeana, Subgerencia Operativa Regional Pampeana.

Víctor Leandro Paciotti, Ingeniero en alimentos. Departamento de Alimentos Pampeana, Subgerencia Operativa Regional Pampeana.

Sergio Rubén Flores, Ingeniero Químico.
Jefe del Departamento de Inocuidad Alimentaria y Gestión de la Calidad de Cuyo.
Dirección Técnica de Alimentos Cuyo.