UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PARMA

HACCP Chile

FAUBA

Università Degli Studi di Parma

Y

Parque Científico y Tecnológico
Facultad de Agronomía Universidad de Buenos Aires
PCyT fauba

en conjunto con

HACCP Chile

Presentan el curso de posgrado

Inocuidad de los Alimentos
Hacia una gestión eficiente

MARTES 22, MIÉRCOLES 23 Y JUEVES 24 DE NOVIEMBRE

Hotel Four Point, Santa Magdalena 111, Providencia, Santiago, Chile

Por qué estudiar con nosotros?

- **Universidad de Buenos Aires, N° 1 en el Ranking de Universidades Latinoamericanas.**
- **Universidad di Parma, centro de europeo de desarrollo de alimentos, PARMA sede del EFSA y vinculación directa con la Universidad.**
- **Parma es la región con el mayor número de productos registrados con denominación de Origen en la Unión Europea.**
- **Doble certificación al término del curso por la Universidad de Buenos Aires y Universidad di Parma.**
- **Curso especialista nivel avanzado.**
- **Conocer las nuevas tecnologías en control y las tendencias mundiales en producción de alimentos.**
- **Conocer experiencias exitosas en el control de peligros alimentarios**

Objetivos del curso

Brindar a los asistentes los elementos necesarios para comprender e implementar en forma efectiva los elementos de un sistema de gestión de Inocuidad alimentaria.
Actualizar sus conocimientos sobre el control y mitigación de los riesgos asociados a los peligros químicos, físicos, biológicos y de alérgenos, así como los peligros emergentes de la aplicación de nuevas tecnologías y formas de preparar y comercializar alimentos.
Conocer las nuevas tecnologías en control y las tendencias mundiales en producción de alimentos y sus exigencias regulatorias- HACCP vs HARPC.
Analizar su aplicación en la realidad empresarial a través de conceptos teóricos y ejemplos de aplicación.

Destinatarios

Este curso está dirigido a Empresas que tratan alimentos (a granel o envasados); profesionales interesados en el desarrollo y el monitoreo de los productos y de los procesos productivos; funcionarios de organismos estatales de control de alimentos; Profesionales del sector de los alimentos empleados en la gestión del producto alimentario en toda la cadena.

Metodología

Clases presenciales.

Material didáctico

Se entrega material impreso y en formato electrónico.

Contenidos mínimos

- Bases de la Gestión de la Calidad y la Inocuidad de los alimentos. Calidad, Aptitud, Inocuidad. Componentes de los sistemas de gestión moderna. GFSI. Los factores del éxito para una implementación efectiva.
- Toxicología de los alimentos. Estadísticas de ETAs a nivel mundial (EEUU v/s Europa) LA situación regional Chile y Argentina
- Calidad e Inocuidad basada en comportamientos.. De los Sistemas a la Cultura. concepto de la pirámide de Calidad e inocuidad, Indicadores lagging y Leading; criterios de desempeño
- Food Safety Modernization act (FSMA) Su impacto futuro. HARPC vs HACCP; Food Defense
- Contaminantes Físicos. Prevención de cuerpos extraños. Los 4 pilares para la gestión: prevención, detección, eliminación y capacitación
- Contaminantes microbiológicos - Microbiología predictiva como herramienta
- Contaminantes químicos y alérgenos
- Contaminantes: Los nuevos desafíos. Devices, promociones, juguetes, packaging, la era de la información y la inocuidad. Nuevas tecnologías
- Los programas de Pre-requisitos y su importancia en la prevención. Mètodos de limpieza y desinfección, MIP, Diseño higiénico
- Evaluaciones y auditorías como herramientas de gestión.
- Las estadísticas y su importancia para la Inocuidad
- La importancia de las capacidades analíticas para la Inocuidad. El impacto de la tecnología
- Análisis de casos

Docentes

Dr. Gianni Galaverna

Docente titular e investigador en Química y Análisis Químico, Físico y Sensorial de los Alimentos de la Universidad de Parma.
Investigador de Siteia (www.siteia.it) en el laboratorio científico y tecnológico de la Universidad de Parma.
Autor de 53 publicaciones en revistas científicas.

Lic. Jorge Comesaña:

Lic. en Química de la Universidad de Morón.
Especialista en Calidad Industrial. Ocupó, entre otras posiciones, cargos como gerente de Fábrica y gerente regional de Calidad de Nestlé de la Región del Plata (la Argentina, el Uruguay y el Paraguay).
En la actualidad, es asesor en la Gerencia de Producción de La Lácteo S. A. y asesor de servicios a empresas del PCyT de la FAUBA.

Ing. Rodrigo Pacheco

Ingeniero E. químico de la Universidad Tecnológica Metropolitana.
Diplomado en “Aplicación del sistema HACCP para la Producción de Alimentos Sanos y Seguros de la Universidad de Chile, INTA.

Train The Trainer of HACCP ALLIANCE, Acreditado en EEUU.
Diplomado en Sistema de Control de Inocuidad de los alimentos, FAO.
Ganador de dos líneas de Innovación en Microencapsulados de omega 3. CORFO.
Implementador del programa nacional de Monitoreo de Inocuidad y Calidad del Programa de Alimentación Escolar de JUNAEB.
Se desempeña como Director Técnico de los sistemas de gestión de calidad e Inocuidad alimentaria de HACCP Chile.

Certificado

Una vez finalizado el curso se efectuará una evaluación a través de un examen de opción múltiple. Se entregará un certificado universitario al finalizar el examen del curso.

Duración del curso, calendario y lugar

Duración: 24 horas en un módulo de 3 jornadas.
Fecha: noviembre de 2016.
Horario: 9.00 a 18.00.hs
Lugar: Hotel Four Point, Santa Magdalena 111, Providencia, Santiago, Chile.

10% DESCUENTO: Inscripciones y pagos antes del 01.11.2016

10% de DESCUENTO: COMPAÑEROS DE TRABAJO (Si se inscribe al Curso junto a un compañero como mínimo, cada uno recibe un 10% de descuento)

Vacantes Limitadas!

Informes e inscripción :

Mail: infocursos@agro.uba.ar

Website: http://www.uniparmafauba.agro.uba.ar