

CURSO:
BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN ESTABLECIMIENTOS DE FAENA (BPM)

INSCRIPCIÓN

Hasta el 12 de mayo, en www.afip.gob.ar

INICIO

15 de mayo

DURACIÓN

4 semanas

MODALIDAD

Virtual por autogestión

FUNDAMENTACIÓN

Uno de los objetivos del plan estratégico de capacitación del Senasa es el de efectuar el relevamiento de las necesidades y demandas de los profesionales con incumbencias en temáticas del sector agroindustrial, siendo que participan como actores principales en el desenvolvimiento y desarrollo exitoso de los establecimientos productores de alimentos.

Dentro de este marco, y propulsando el progreso de los sistemas de gestión de la calidad agroalimentaria, se proponen capacitaciones generales y específicas para el sector, orientadas a incorporar, mantener, mejorar y/o complementar las competencias del personal involucrado.

SITUACIÓN ACTUAL

La higiene personal y las normas de manipulación sanitaria, así como la limpieza y desinfección del área de trabajo, son factores clave para la obtención de alimentos seguros y de calidad.

Estas acciones previenen que se contamine el producto al reducir o eliminar los riesgos, garantizando de esa manera que los mismos sean inocuos y que no representen una amenaza para la salud de las personas que los consumen. Las BPM constituyen una herramienta básica para la obtención de estas cualidades en los alimentos. En este sentido y con el objetivo de buscar la eficacia en la adopción de Sistemas de Gestión de Calidad, el

SENASA , diagramó este curso con el fin de difundir, concientizar y/o consolidar la importancia de la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), para proporcionar alimentos seguros y alineados a los requerimientos normativos actuales.

OBJETIVOS

Generales

- Promover las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- Contribuir a la implementación de las BPM por parte de las empresas agroalimentarias del país.
- Identificar los procedimientos y operaciones establecidas en la normativa del Organismo para garantizar las condiciones sanitarias de la manipulación de los alimentos y de las instalaciones donde se los elaboran.
- Conocer y visualizar la importancia de las Buenas Prácticas de Manufactura para garantizar la calidad y la inocuidad de los productos alimenticios de la cadena agroalimentaria argentina.
- Contribuir a la inocuidad y la calidad de los agroalimentos, declaradas de interés nacional en el art. 1° de la Ley 27.233, y a la instrumentación de las normas nacionales por las cuales se reglamenta el desarrollo de las acciones destinadas a proteger la condición higiénico-sanitaria de los alimentos de origen agropecuario, declaradas de orden público en el art. 2° de la mencionada Ley.

Específicos

- Concientizar sobre la importancia de la inocuidad de alimentos dentro de la cadena de producción de alimentos.
- Conocer los peligros microbiológicos, químicos y físicos que causan contaminación durante la producción de un alimento.
- Capacitar en las BPM al personal involucrado en el sector agroalimentario, debido a la importancia que radica en la elaboración de productos inocuos.
- Memorizar, reconocer e interpretar los procedimientos escritos implementados en las BPM según lo establecido en el Decreto 4238/68 y normativas oficiales complementarias, para ponerlos en práctica.

- Reconocer y aplicar las operaciones que describen los procedimientos para la obtención de alimentos no contaminados (inocuos).
- Inspeccionar y actuar sobre las operaciones llevadas a cabo durante el proceso de producción.
- Detectar procedimientos no conformes antes, durante y después de la producción, para poder aplicar la normativa vigente y accionar frente a estos hallazgos.
- Brindar herramientas sencillas que faciliten la implementación de dicho sistema de gestión de la calidad.
- Evaluar y analizar las condiciones higiénicas sanitarias generales en las que se encuentra la planta elaboradora de alimentos.
- Evaluar las condiciones de producción del establecimiento elaborador, desde el punto de vista higiénico sanitario.
- Inspeccionar todo espacio de trabajo, registros escritos y procedimientos para la elaboración, que según el Decreto 4238/68 y el C.A.A. deben aplicarse y desarrollarse en la producción del alimento, y pueda evaluar su eficiencia y eficacia.

RESULTADOS ESPERADOS

1 – Sobre el que recibe la capacitación

Incrementar los conocimientos y pericia de los profesionales para un mejor desempeño de sus competencias, sean en un rol oficializado como de corresponsable de las empresas en materia de inocuidad.

2 - Sobre la (Inocuidad / Protección Vegetal / Sanidad Animal / Administración / etc.)

Que el personal aplique y observe de manera responsable las normativas vigentes en lo que se refiere a producción y comercialización de materias primas y alimentos elaborados, en lo que hace a su inocuidad, calidad y cumplimiento de las regulaciones vigentes.

DESTINATARIOS

Profesionales registrados como Directores Técnicos de establecimientos de faena (Res. 791/2018) y Veterinarios de registro registrados en el Senasa y en funciones en cualquier establecimiento nacional.

Se abrirán bimestralmente cohortes de 50 personas para la realización del curso.

CONTENIDOS DEL CURSO

- 1) **MÓDULO 1:** Generalidades del concepto Buenas Prácticas de Manufactura. Los peligros y los riesgos: definiciones y categorización. Salud y enfermedad. Infección e intoxicación. Microorganismos patógenos. Enfermedades Transmitidas por los Alimentos. Definición y clasificación de las Etas. Errores más comunes en la preparación de alimentos. Fuentes de contaminación. Enfermedades más comunes transmitidas por los alimentos. Enfermedad, síntomas y fuentes. El papel y responsabilidad del manipulador de los alimentos en el control de la inocuidad de los alimentos y la prevención de estas enfermedades, en el ámbito de su competencia.

- 2) **MÓDULO 2:** Contaminación. Fuentes de contaminación de los alimentos: física, química, biológica. Contaminación cruzada. Factores que intervienen en la contaminación. Cadena alimentaria. Riesgos de contaminación en las diferentes etapas de la cadena alimentaria. Alteración de los Alimentos. Principios básicos del diseño sanitario. Zonas sucias y limpias. Diagrama de flujo. Contaminación por materiales en contacto con los alimentos. Enseñanza de higiene al manipulador. Estado de salud del manipulador. Indumentaria reglamentaria. Concientización sobre su papel fundamental. Requisitos generales sobre la conducta del personal.

- 3) **MÓDULO 3:** Emplazamiento. Construcción de edificios. Emplazamiento. Vías de tránsito interno y externo. Instalaciones adecuadas: aérea elaboración, baños, vestuarios. Limpieza y desinfección. Efluentes y aguas residuales. Principios sanitarios del diseño sanitario de equipos y utensilios. Requisitos de higiene del establecimiento.

- 4) **MÓDULO 4:** Recepción y acondicionamiento de las materias primas. Control de materias primas. Almacenamiento correcto de los productos según su tipo. Fundamentos de la documentación. Transporte de alimentos. Capacitación.

ESTRATEGIA METODOLÓGICA Y RECURSOS DIDÁCTICOS

Los contenidos se mostrarán en formato Word, gráficos, ilustraciones y material fotográfico.

MODALIDAD DEL CURSO

Virtual por autogestión.

- Primeros 10 días: Difusión de la apertura del curso. Pre-inscripción de interesados.
- Día 11 – 14: Revisión de inscripción y matriculación. Comunicación a los alumnos.
- Días 15 al 35 (3 semanas): Cursada.
- Días 36 – 42: Cierre curso. Registro de egresados. Emisión de certificados.

EVALUACIÓN

Multiple-choice con posibilidad de repertirlo en caso de no resolverlo adecuadamente.

SEGUIMIENTO Y CONTROL DE RESULTADOS PROPUESTOS

Se contactarán aleatoriamente alumnos que completen el curso para relevar oportunidades de mejora, al igual que alumnos que no completen el mismo.

DOCENTE

Vet. Nicolas Winter.

Vet. Magalí Masciocchi.

BIBLIOGRAFÍA

1. <https://bpmalimentos.wordpress.com/conceptos-generales-de-las-bpm/>
2. FAO/OMS. [Garantía de la inocuidad y calidad de los alimentos: Directrices para el fortalecimiento de los sistemas nacionales de control de los alimentos. Estudio FAO Alimentación y Nutrición NÂ° 76.](#) [en línea] Roma: FAO, 2003.
3. FAO/OMS. [Manual de Inspección de los alimentos basada en el riesgo. Estudio FAO Alimentación y Nutrición NÂ°89.](#) [en línea] Roma: FAO, 2008
4. [Codex Alimentarius. Higiene de los Alimentos- Textos básicos.](#) [en línea] Cuarta edición Roma: FAO/OMS 2009.
5. [Manual sobre las Cinco claves para la inocuidad de los alimentos](#) OMS 2007 [en línea]
6. -Código internacional recomendado de prácticas-principios generales de higiene de los alimentos- Codex alimentarius:- <http://www.fao.org/docrep/005/y1579s/y1579s02.htm#bm2.2.1>
7. -BPM aplicadas a alimentos. Portafolio Educativo de RENAPRA : http://www.anmat.gov.ar/portafolio_educativo/Capitulo4.asp
8. Decreto 4238/68 SENASA

9. C.A.A Código Alimentario Argentino