



## Universidad Nacional de Luján Departamento de Tecnología

### CURSO-TALLER: SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA

#### OBJETIVOS

- Proporcionar las herramientas básicas de gestión de la calidad y de resolución de problemas; y profundizar el trabajo en equipo como herramienta fundamental para la gestión de la calidad.
- Comprender y desarrollar conocimientos y habilidades para poder implementar sistemas de gestión de la inocuidad, como el HACCP, en plantas elaboradoras de productos alimenticios.
- Conocer e interpretar los requisitos de la GFSI (Global Food Safety Initiative) y una de los esquemas validados como es FSSC 22000.

#### DESTINATARIOS

Este curso está destinado a estudiantes de la carrera de Ing. en Alimentos, que hayan cursado las asignaturas Organización Industrial, Microbiología de Alimentos y Procesos Industriales I; docentes de la Universidad y graduados de la Universidad en las carreras de Ingeniería.

#### DURACIÓN

El curso tendrá una duración de 40 horas totales, distribuidas en 4 horas semanales; a dictarse los días lunes, a partir del 15 de abril de 2019, en el horario de 15:00 a 19:00 horas.

#### CONTENIDOS

Introducción a la gestión de la calidad. Proceso de mejora continua. Ciclo PDCA. Trabajo en equipo. Gestión por procesos. Herramientas de la calidad. Metodología para la resolución de problemas

Norma ISO 9001:2015

Objeto y campo de aplicación. Contexto de la organización. Liderazgo. Planificación. Apoyo. Operación. Evaluación del desempeño. Mejora. Auditorías y proceso de Certificación.

Introducción a GFSI (Global Food Safety Initiative). Objetivos. Misión. Normas validadas por GFSI. Programa de Pre-requisitos. Normas para programas de prerrequisitos, ISO/TS 22002-1 y otras.

Sistema HACCP: Análisis de peligros, identificación de los peligros, evaluación y cuantificación del riesgo. Puntos críticos de control. Determinación de límites críticos. Sistema de vigilancia de los PCC. Acciones correctivas. Procedimientos de verificación del sistema HACCP. Documentación y registros. Verificación y validación del Plan y Sistema HACCP.

FSSC 22000. Introducción a la norma ISO 22000. Requisitos adicionales FSSC 22000.

*Se entregarán certificados de asistencia y/o aprobación, según corresponda.*

#### DISERTANTES

Pablo Barbuto, Néstor Scagliotti, Carolina Motto, Jorge Zara, Andrea Bugianesi, Fabián Marchesotti

#### INSCRIPCIÓN:

Vía email a [tecnologia.unlu@gmail.com](mailto:tecnologia.unlu@gmail.com) o personalmente en el Departamento de Tecnología. Adjuntar o presentar copia del DNI. Los estudiantes, además, deberán presentar constancia que acredite el cumplimiento de los requisitos establecidos (bajar vía web desde el perfil de estudiante). CUPOS LIMITADOS.