

TALLER DE INTRODUCCIÓN A LAS NORMAS CONSOLIDADAS AIB INTERNACIONAL PARA INSPECCION

DESTINATARIOS

El Taller está destinado a alumnos del cuarto y quinto año de ingeniería, inscriptos en la carrera de ingeniería en alimentos o aquellos alumnos que presenten interés en el tema.

DURACIÓN Y CERTIFICACIÓN

El taller tendrá una duración de 16 hs teórico prácticas, dividido en dos encuentros teóricos de dos horas cada uno y seis prácticas de dos horas cada uno.

El lugar de encuentro será en las instalaciones de la UCAP (Unidad de Capacitación en Gestión de Producción de Alimentos).

DOCENTES

- Ing. José Fardín.
- Ing. Lorena Manfredi.
- Ing. Reina Jacinto H.

OBJETIVOS DEL TALLER

Objetivo General

- Interiorizar a los alumnos sobre las exigencias de las Normas Consolidadas AIB Internacional para Inspección utilizadas actualmente por la industria alimentaria.

Objetivos específicos

- Conocer, interpretar los requerimientos de la norma AIB.
- Elegir indicadores que demuestren el cumplimiento de norma.
- Elaborar los procedimientos y registros.
- Evaluar mediante Inspección calificada el cumplimiento de la norma.
- Conocer y concientizar sobre el impacto de buenas prácticas de manufactura y manipulación higiénica.
- Desarrollar habilidades de trabajo en equipo, para conseguir objetivos puntuales planteados en el taller.

MODALIDAD DE DICTADO

La modalidad Taller, se realizará en forma presencial con actividades teórico prácticas en la UCAP (Unidad de Capacitación en Gestión de Producción de Alimentos).

CONTENIDOS

Se propone el desarrollo de los siguientes contenidos:

1. Fundamentos de las normas de inocuidad.
2. Normas consolidadas AIB Internacional para Inspección.
3. Comparación con el Reglamento Técnico Mercosur sobre las condiciones higiénico sanitarias de Buenas Prácticas.
Elaboración para establecimientos elaboradores/industrializadores de alimentos (Resolución Mercosur/GMC/RES.No.80/96). Incorporado Res.MS/ASN°587/97al C.A.A.
4. 1er Práctica propuesta a desarrollar: Mantenimiento para la Seguridad de los Alimentos (considerando que el proceso elegido debe ser implementado en las instalaciones de la UCAP).
 - 4.1 Decisión de Indicadores.
 - 4.2 Elaboración de procedimientos y registros.

5. 2do Tema propuesto a desarrollar: Adecuación de los programas (en base al proceso elegido en la 1ra práctica).
 - 5.1 Decisión de Indicadores.
 - 5.2 Elaboración de procedimientos y registros.
6. Inspección calificada a la planta UCAP u otra, con respecto a los procedimientos desarrollados.

CRONOGRAMA DE ENCUENTROS

Encuentro	Fecha Prevista	Tema
1	28/08/2019	Presentación del Taller Fundamentos de las normas de inocuidad. Normas consolidadas AIB Internacional para Inspección
2	04/09/19	Normas consolidadas AIB Internacional para Inspección Comparación con el Reglamento Técnico Mercosur
3	11/09/19	Mantenimiento para la Seguridad de los Alimentos <ul style="list-style-type: none"> ➤ Decisión de Indicadores ➤ Elaboración de procedimientos y registros
4	18/09/19	Mantenimiento para la Seguridad de los Alimentos <ul style="list-style-type: none"> ➤ Decisión de Indicadores ➤ Elaboración de procedimientos y registros
5	25/09/19	Adecuación de los programas <ul style="list-style-type: none"> ➤ Decisión de Indicadores ➤ Elaboración de procedimientos y registros
6	02/10/19	Adecuación de los programas <ul style="list-style-type: none"> ➤ Decisión de Indicadores ➤ Elaboración de procedimientos y registros
7	09/10/19	Inspección calificada a la planta UCAP u otra.
8	16/10/19	Conclusiones