



TITULO DEL CURSO: “INTRODUCCIÓN A SISTEMAS DE GESTIÓN DE CALIDAD Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA”

Dirección: Dra María Angela Jure

Coordinación: Lic. María Paula Moreno Mochi- Dr. Juan Martin Vargas.

Organizado por la Cátedra de Bacteriología y el laboratorio LABACER de la Facultad de Bioqca Qca y Fcia y auspiciado por la Asociación Argentina de Microbiología Filial Noroeste, Colegio de Bioquímicos y Colegio de Farmacéuticos.

Destinatarios

Profesionales de diferentes disciplinas que implementan sistemas de gestión, personal de industrias, técnicos y profesionales de empresas elaboradoras de alimentos e industria farmacéutica.

Modalidad

Curso Teórico–Práctico de actualización profesional, modalidad virtual, duración 30 hs con evaluación final.

Objetivos

Conocer los conceptos básicos referidos a sistemas de gestión de calidad. Comprender y aplicar las directivas recomendadas para la implementación de las buenas prácticas de manufactura.

Contacto

Cátedra de Bacteriología. Laboratorio LABACER. Fac de Bioqca, Qca y Fcia. UNT.

E-mail: labacer.fbqf.unt@gmail.com; paumorenomochi@hotmail.com;
juan.martin.vargas@hotmail.com

Tel de contacto: +549 3814143577; +549 3865248288



Docentes participantes

Lic. María Soledad Annan

Dra. María Angela Jure

Dr. Juan Martin Vargas

Lic. María Paula Moreno Mochi

PROGRAMA

MODULO I (3 y 5 de abril 2024)

Evolución Histórica del concepto de calidad. Que son los Sistemas de Gestión y para qué sirven. Que es la Gestión por proceso- Mapa de interacción de los procesos. Diagramas de Proceso- Fichas de Proceso-Circulo de la Mejora continua-Los Principios de la Calidad. Misión, Visión y Políticas. Definición de Objetivos estratégicos y planes para alcanzarlos. Determinación de las partes interesadas. Análisis de Contexto. Alcance del SGC. Que es la gestión de Riesgos. Perfiles de puesto. Que se debe tener en cuenta para el desarrollo del mismo. Conocimiento y Competencia de la organización: Planes de formación. Toma de Conciencia y Comunicación. Control de los productos y servicios. Información para los proveedores externos: Requisitos de contratación y del producto / servicio suministrado. Metodología de Selección y Evaluación de Proveedores externos. Satisfacción de Clientes. Auditoria Interna: como se debe realizar dentro de la organización. Revisión por la dirección: Entradas y Salidas de la revisión. Que son las No Conformidades y las acciones correctivas.

MODULO II (10 y 12 de abril 2024)

Calidad alimentaria. Seguridad alimentaria. Inocuidad alimentaria. Términos y definiciones: TS 22002:2013. Contaminación. Contaminante. Limpieza. Desinfección. Saneamiento. Grado alimenticio. Retiro del producto. Contacto con el producto. Contaminación cruzada. Legislación alimentaria. FAO. OMS. CODEX. Disposiciones nacionales de BPM. Programa de prerrequisitos. TS-22002-1. Construcción y diseño edilicio. Requisitos generales. Ambiente. Ubicación de los establecimientos. Diseño de locales y áreas de trabajo. Requisitos generales- Diseño, distribución y Flujos de circulación. Estructuras internas y accesorios. Ubicación de equipos. Instalación de laboratorio. Instalaciones temporales o móviles. Almacenamiento de alimentos, materiales de envasado, ingredientes y productos químicos no alimentarios. Servicios: aire-agua-energía. Suministro de agua. Características del agua potable según CAA. Calidad del aire y ventilación. Especificaciones para mohos en industrias alimentarias. Disposición de residuos. Contenedores para residuos y sustancias no comestibles o peligrosas. Gestión de residuos y su eliminación. Desagües y drenajes. Limpieza y mantenimiento de equipos. Materiales usados en la industria alimenticia. Materiales no



aptos para la industria alimenticia. Superficies de contacto con el producto. Equipamiento de control y seguimiento de temperatura. Instalaciones, utensilios y equipos de limpieza. Mantenimiento preventivo y correctivo.

MODULO III (17 y 19 de abril 2024)

Actividad practica a desarrollar por los alumnos bajo supervisión del docente

Diseño, implementación y presentación de fichas y mapas de procesos de una organización, desarrollados en base a la norma ISO 9001:2015.

Presentación de Seminarios sobre la temática desarrollada en los módulos.

Examen final con presentación de casos.