



TALLER DE INTRODUCCIÓN A LAS NORMAS CONSOLIDADAS AIB INTERNACIONAL PARA INSPECCION

DESTINATARIOS

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

DURACIÓN Y CERTIFICACIÓN

El taller tendrá una duración de 40 hs teórico prácticas, dividido en 16 encuentros presenciales de 2 horas y 4 encuentros presenciales de consultas.

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

DOCENTES

- 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 como implementación de pre requisitos.

Objetivos específicos

- Conocer, interpretar los requerimientos de la norma AIB.
- Elaborar procedimientos y registros.
- 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.
- Elegir indicadores que demuestren el cumplimiento de norma.
- Evaluar mediante Inspección calificada el cumplimiento de la norma.

MODALIDAD DE DICTADO

La modalidad taller, se realizará en forma presencial con actividades teórico prácticas en la UCAP GPA (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, introducción a norma AIB.
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°587/97 al C.A.A.
2. Normas consolidadas AIB Internacional para Inspección. Diagrama de flujo
3. Desarrollo de diagrama de flujo tecnológico y lay out aplicado a la UCAP GPA.
4. POES
5. Política de vidrio
6. Alto riesgo
7. Programa de productos no conformes.
8. 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).
 - 8.1 Decisión de Indicadores.
 - 8.2 Elaboración de procedimientos y registros.
9. Presentación oral de casos.
10. 2do Tema propuesto a desarrollar: Adecuación de los programas (en base al proceso elegido en la 1ra práctica).
 - 10.1 Decisión de Indicadores.
 - 10.2 Elaboración de procedimientos y registros.
11. Presentación oral de casos.
12. Cierre del taller.

CRONOGRAMA DE ENCUENTROS

Se realizarán un total de 16 encuentros, los días martes de 16 a 18 horas. Las consultas serán a demanda de los grupos los días viernes.

EVALUACIÓN.

Se realizarán dos instancias de evaluación de los casos analizados, cada 4 clases, con los temas abordados.

Se requiere exposición oral en grupos para la presentación y en la misma se evaluará: dinámica de grupo, liderazgo, oralidad y vocabulario técnico.

La actividad de cierre será de comparación de resultados y análisis crítico de lo realizado entre los grupos, generando el proceso de retroalimentación y replanteo de las metodologías abordadas y búsqueda de la mejora continua.