

CAPACITACIÓN VIRTUAL

INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

OBJETIVO

Brindar conocimientos relativos a Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y requisitos normativos vigentes para contribuir en la mejora de las condiciones de producción, envasado y etiquetado de los productos ofrecidos por las empresas.

JUEVES 8 Y VIERNES 9 | ABRIL 2021
09:00 A 13:00

INTRODUCCIÓN A LAS BPM

- Definiciones de BPM aplicadas a la higiene personal, al equipamiento, a los utensilios y al ambiente de trabajo.
- Agentes físicos, químicos y microbiológicos.
- Factores que inciden en la contaminación de alimentos del ambiente de los manipuladores. Definición de contaminación cruzada.
- Generalidades de la microbiología alimentaria.
- Definiciones de calidad e inocuidad.
- El rol del manipulador de alimentos.
- Contaminación: primaria, directa y cruzada.
- Peligros para la salud derivados del consumo de alimentos (biológicos, físicos, químicos).

REQUISITOS ESTABLECIDOS. NORMAS NACIONALES E INTERNACIONALES DE REFERENCIA.

Presentación de requisitos de obligatorio cumplimiento para todo establecimiento de elaboración de alimentos y requisitos de aplicación voluntaria para el aseguramiento de la inocuidad alimentaria, en base a:

- Normativa nacional:
  * Reglamento bromatológico nacional. Decreto Nº 315/994 y sus actualizaciones.
  * UNIT 1117:2010. Buenas prácticas de manufactura en las empresas alimentarias. Requisitos.
  * UNIT 1271:2018 Buenas prácticas de manufactura en pequeñas empresas alimentarias - Requisitos con orientación para su uso.
- Normativa Internacional: BRC, ISO 22000, FSSC 22000, Codex Alimentarius y FSMA.

BUENAS PRÁCTICAS EN EL MARCO DE LA PANDEMIA GENERADA A RAÍZ DEL COVID-19.

Durante el pasaje de las materias primas y productos a lo largo de la cadena alimentaria se han desarrollado una serie de operaciones con el objetivo de alcanzar la inocuidad en los alimentos.
En el marco de la pandemia del Coronavirus causada por el SARS-CoV-2, se ha determinado la necesidad de una serie de cambios para asegurar el mantenimiento de la inocuidad de los alimentos y prevenir el contagio de COVID-19 dentro de la industria alimentaria.
Entre las actualizaciones recomendadas se encuentran la revisión de los Procedimientos Operativos Estándares de Sanitización (POES), con foco en la protección de la salud de los empleados, prácticas de higiene y gestión de materias primas y proveedores.

DOCENTES:

Q.F. Mercedes Albistur, MBA

- Especialización en las siguientes áreas:

* Calidad. Implantación de sistemas en empresas relacionadas con el sector Salud, concentrados, elaboración de bebidas, etc.
* Seguridad y Salud Ocupacional. Seguimiento de los sistemas implantados con la realización de auditorías internas.
* Inocuidad Alimentaria. Implantación de sistemas alimentarios, dictado de charlas relacionadas con Buenas Prácticas de Manufacturas y realización de auditorías internas. Para las áreas anteriormente mencionadas, se destaca la implantación de sistemas únicos integrados con su posterior seguimiento.
* Implantación de Buenas Prácticas de Manufactura. Actividades desarrolladas en empresas relacionadas con Quesería Artesanal, manufactura de concentrados y elaboración de bebidas.

- BRC Oficial Auditor, Norma versión 8.
- Auditorias Nacionales e Internacionales. Auditor para el organismo LSQA.
- Realización de auditorías de empresas de los rubros más diversos, por ejemplo, farmacéutico, alimentario, construcción, industria química, etc.
- Implantación de modelos de gestión corporativos.
- Dictado de charlas técnicas teóricas y prácticas, desde la generalidad de Food Safety hasta la particularidad de la industria: Lácteas, Frigoríficos, Alimentos, Bebidas, etc.

Q.F. Inés Martínez

- Es Química Farmacéutica egresada de la UdelaR en 1997 y actualmente investigador en Latitud-Fundación LATU para IDi. En este momento se encuentra cursando su último año de Maestría.
- Ha actuado como docente y formó parte de los profesionales instructores del LATU coordinando y dictando cursos internos, abiertos y a medida a empresas e industrias, en Inocuidad Alimentaria: Microbiología en Alimentos, Manejo Higiénico de los Alimentos, Buenas Prácticas de Higiene, Buenas Prácticas de Manufactura, Sistema HACCP y Análisis de riesgo en inocuidad de los alimentos.
- Formó parte del Departamento de Microbiología desde su ingreso al LATU en 1999 y tiene experiencia de más de diez años en análisis microbiológicos. Fue también soporte técnico para el Departamento en el área de Aseguramiento de la Calidad, siendo contraparte en las auditorías externas, del proceso de acreditación de ensayos bajo la norma ISO 17025.
- Participó como auditor interno en procesos de implementación de sistemas de gestión de la inocuidad en las diferentes etapas de la cadena agroalimentaria, principalmente para empresas del sector exportador del país.
- Genera, coordina y participa en proyectos de investigación interinstitucionales en inocuidad de alimentos de las cadenas productivas de mayor impacto para el país que permitan posicionar al Uruguay, como un país productor de alimentos sanos, seguros y confiables.
- Trabaja junto a organismos oficiales en la incorporación de la Evaluación de Riesgos como componente científico del Análisis de Riesgo en nuestro sistema.
- Representa a la organización en reuniones técnicas interinstitucionales en el área alimentaria principalmente vinculada a la salud.
- Es miembro permanente del Sub comité de higiene del Codex Alimentaruis siendo desde el 2012 su coordinador alterno, habiendo representado a Uruguay en las reuniones internacionales de dicho Comité.

DIRIGIDO A:
Mandos medios y personal técnico de empresas industriales del rubro alimentos y bebidas.

MÁS INFORMACIÓN:
impulsaalimentos@ciu.com.uy
2604 0464 int. 253

JUEVES 8 Y VIERNES 9 ABRIL 2021
09:00 A 13:00

ACTIVIDAD SIN COSTO

Impulsa ALIMENTOS

LATU

Latitud Fundación LATU

Ejecuta: CAMARA DE INDUSTRIAS DEL URUGUAY

Apoya: INEFOP Instituto Nacional de Empleo y Formación Profesional