



FEDERACION VETERINARIA ARGENTINA

CURSO A DISTANCIA LA EVALUACIÓN BROMATOLÓGICA Y SANITARIA BASADA EN LOS PELIGROS Y RIESGOS ALIMENTARIOS



FACULTAD DE
CIENCIAS VETERINARIAS
Universidad Nacional de La Pampa

Octava Edición



2019



FEDERACIÓN VETERINARIA ARGENTINA
Personería Jurídica Resolución I.G.J. Nº 000797/90
Integrada por los Colegios y Consejos de Médicos Veterinarios del país
Representante ante en PANVET
Chile 1856, C1227AAB, C.A.B.A - TEL: 02302 608600
info@federacionveterinaria.com.ar

CURSO DE DISTANCIA: “LA EVALUACIÓN BROMATOLÓGICA Y SANITARIA BASADA EN LOS PELIGROS Y RIESGOS ALIMENTARIOS”

Modalidad de dictado: Curso a distancia
Sistema Modular. Integrado por SEIS (6) Módulos de estudio con evaluación y UN (1) Módulo Final Integrador.

Carga horaria: 360 (Trescientas sesenta horas).

INICIA EL 10 DE MAYO DE 2019

Objetivos:

- Promover la formación de los Profesionales en las metodologías de la inspección / auditoría de las actividades alimentarias y de los alimentos en particular.
- Propiciar la integración de conceptos y criterios unificados en relación a los prerrequisitos del Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) con relación a su evaluación y control.
- Fomentar la actitud, las habilidades y las destrezas necesarias para llevar adelante las auditorías sanitarias y bromatológicas.

PROGRAMA

MÓDULO 1

Carga horaria: 60 horas

Hacia un nuevo enfoque en los sistemas de control. Concepto Tradicional de la inspección y concepto moderno de auditoría. La Auditoría de sistemas de inocuidad, conceptos, clasificación y diferencias con la inspección rutinaria. La inspección tradicional y sus limitaciones: conceptos, generalidades. Cambio de rol del funcionario, condicionantes. Concepto de Inspector y Auditor. Clasificación de la auditoría. La evaluación bromatológica: aspectos generales. Los 5 pilares de los sistemas de inocuidad. Los desafíos del nuevo paradigma. Peligros y Riesgos alimentarios. Conceptos y criterios generales. Su significación y evaluación. Identificación de peligros según etapas de procesos. Medidas de prevención y control. Contaminación. Ejercicios

MÓDULO 2

Carga horaria: 60 horas

Vigilancia Epidemiológica de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA). Resolución de Caso- Brote. Metodología de la investigación y epidemiología analítica. Epidemiología general y descriptiva. Estadística aplicada. Flujograma de notificación. Formas de notificación. Estudio de caso – brote. Uso de Planillas. Modelos figurados y ejercitaciones.

MÓDULO 3

Carga horaria: 60 horas

Los Procedimientos estándar de saneamiento. Los SSOP – MIP. Criterios generales, conceptos y definiciones. Pasos. Aplicación. Bases para la evaluación de Planes de limpieza y desinfección. Manejo y Control integral de Plagas. Elaboración de Planes y de manuales. Evaluación sanitaria de establecimientos. Flujogramas y layout. Interpretación sanitaria de planos y croquis. Modelos figurados y ejercitaciones.

MÓDULO 4

Carga horaria: 60 horas

Las GMP. Principios generales e incumbencias técnicas. Procedimiento para la elaboración de un Plan de GMP. Elaboración de manuales y su evaluación. Elaboración de Listas de Chequeo rápido. Aproximación a modelos de ponderación. Clasificación de establecimientos por Riesgo como resultado de los chequeos de los prerrequisitos. Modelos figurados y ejercitaciones.

MÓDULO 5

Carga horaria: 60 horas

Aspectos legales de la auditoria. Derecho administrativo. Secuencia. Normativa vigente. Informe Técnico de la auditoria. Importancia y fundamentos. Procedimientos. Planificación de las auditorias. Evaluación de transporte. Modelos figurados y ejercitaciones

MÓDULO 6

Carga horaria: 60 horas

Los alimentos: Criterios generales. Objetivos. Componentes mínimos de la evaluación bromatológica. Definiciones y conceptos. Controles: Macroscopía, organolepsia, utilización de instrumental de medición. Control de envases y rótulos. Rotulación obligatoria. Conceptos. Rotulado nutricional. Toma de temperatura: Criterios básicos. Los alimentos: Clasificación según su riesgo sanitario, según su estatus legal, según su composición, etc. El consumo de alimentos en el país. Calidad. Toma de muestras en función de los riesgos y los peligros alimentarios

MÓDULO 7

Trabajo Final Integrador

ARANCEL:

**Colegas Matriculados en Colegios y Consejos federados:
\$1500 / Módulo**

**Colegas Matriculados en Colegios y Consejos no federados:
\$1800 / Módulo**

INFORMES E INSCRIPCIÓN:

cursos@federacionveterinaria.com.ar

