



El Instituto de Capacitación para el Sector Lácteo de FEPALE, LA UNIVERSIDAD DE LA EMPRESA –UDE URUGUAY y QUALITY INTERNATIONAL, URUGUAY, convocan e invitan a participar en el POSGRADO INTERNACIONAL EN INOCUIDAD ALIMENTARIA. (modalidad a distancia).

INICIO 20 DE ABRIL 2020

ORGANIZAN:



Descripción

- Gerentes y Jefes de Producción y Calidad e Inocuidad.
 - Consultores y asesores de la industria alimentaria.
 - Auditores de los sistemas de calidad e inocuidad
 - Jefes de Plantas procesadoras y Mandos medios de Producción.
 - Profesionales de Aseguramiento y Control de la Calidad e Inocuidad de alimentos.
 - Profesionales y Técnicos de organismos bromatológicos y Entidades reguladoras de alimentos.
 - Profesionales y estudiantes universitarios de la industria alimentaria.
 - Personal relacionado con el servicio gastronómico.
-
- Aportar los conocimientos necesarios para la Implementación y diseño de Planes HACCP, basado en un sistema de autocontrol de peligros en todas las ramas de la industria alimentaria según los conceptos actuales de Codex alimentarius.
 - Profundizar en relación con los conceptos de Validación/Verificación (Principio 6 de HACCP) se refuerza técnicas para la realización de Validación y Verificación del Sistema HACCP, así como las Auditorias de Sistemas de Gestión de Inocuidad de los alimentos.
 - Actualizar los conceptos de las principales Normativas vinculadas a los sistemas de calidad e inocuidad (Norma ISO 9001:2015 y 22000:2018 respectivamente)
 - Reforzar los lineamientos a tener en cuenta al momento de diseñar, desarrollar y llevar adelante un Sistemas HACCP y los Programas de Pre-requisitos (Norma 22002-1:2009, etc.)
 - Contar con herramientas para implementar, desarrollar y gestionar adecuadamente los sistemas de calidad e inocuidad, los manuales y documentación para llevar adelante los controles necesarios en una Planta elaboradora
 - Actualizar conceptos sobre Trazabilidad, reconociendo el papel fundamental que juega en todo lo concerniente a Inocuidad de alimentos

- Nociones sobre actualización de la nueva ley de modernización de inocuidad alimentaria (FSMA): Introducción a PCQI: un paso más del HACCP.
- Fortalecer los conceptos de Riesgos, Peligros, y la diferente terminología vinculada a inocuidad y calidad.
- Capacitarse en los lineamientos fundamentales de desarrollo de una Auditoría, tanto desde el rol de auditor como de auditado en diferentes procesos (clientes, proveedores, elaboración, etc.) Actualizar a los participantes en las Normativa 19011:2018 vinculada al proceso de Auditoría y las recientes actualizaciones en relación con el mismo.
- Brindar herramientas para el adecuado desarrollo de las Auditorías internas, auditorías a proveedores, de cliente, de certificación, etc.
- Orientar a los participantes para el trabajo con equipos, su adecuada gestión, motivación, resolución de conflictos, toma de decisiones, etc.

La capacitación es A DISTANCIA por lo que el participante la puede realizar desde cualquier país o ciudad donde se encuentre.

Modalidad: asincrónica, vía Internet. El participante adecua sus tiempos de acuerdo a sus necesidades.

Aula Virtual: Se trabaja en una plataforma Web, muy amigable, de acceso las 24 horas, especialmente diseñada para estos cursos, desde donde se podrá acceder a los documentos, clases, videos, link de interés e interactuar con los docentes y el resto de los participantes del curso La misma se encuentra en <http://www.quality-international.net/moodle>

(En caso que el participante opte por no utilizar el Aula Virtual, se accede a los materiales por otra vía, también a distancia)

Foro: En la plataforma funcionará un foro para intercambio, planteo de dudas y consultas donde se podrá mantener contacto con los participantes del mismo y con los docentes.

Docentes: estarán disponibles para responder las dudas y consultas de los participantes, y para ampliar los contenidos en aquellos aspectos de interés en reuniones grupales o personales, previamente fijadas.

Horarios: Al ser en modalidad asincrónica, el participante puede acceder en los horarios que mejor le convenga, siempre respetando la cronología de los módulos que conforman el programa de posgrado.

Los cursos están diseñados en un formato de curso – taller, con análisis de casos prácticos. Toda la capacitación tiene un fuerte componente práctico con el objetivo de lograr alimentos inocuos (basado en los procesos tecnológicos, pero también en el capital humano de las organizaciones) dado el cúmulo de experiencias que sobre estos temas obtenidos en varios países, tiene el cuerpo docente. Los conceptos teóricos serán siempre ejemplificados con experiencias prácticas, a la que se sumará un trabajo grupal donde predominará un muy eficiente intercambio entre

los participantes, con realidades diferentes en muchos casos, pero con objetivos comunes.

1) Sistemas de Gestión de la inocuidad. Su relación con un Sistema integrado de gestión

- a. Implementación e implantación de sistemas de inocuidad.
- b. Enfoque al cliente. Compromiso de las personas. Liderazgo. Base documental. Enfoque a procesos. Mejora. Toma de decisiones.
- c. Planificación.
- d. Motivación a equipos de Plantas elaboradoras. Trabajo en equipo y comunicación efectiva.

Duración: 3 semanas

2) Gestión de la inocuidad:

- a. Introducción a la Inocuidad alimentaria. Percepción tradicional y percepción actual sobre inocuidad. Ciclo de Shewart-Deming.
- b. Gestión de procesos y Herramientas estadísticas.
- c. Actualización de ISO 22000:2018 Codex Alimentarius Peligros e introducción a Enfermedades transmitidas por Alimentos (ETA). Datos relevantes.
- d. Vinculación con otras normativas (ISO 9001, 9004, ISO 31000, BRC, FSSC 22000, etc.)

Duración: 1 mes

3) Programas de Pre-requisitos

- a. Gestión, aplicación e importancia en relación al Sistema de Análisis de peligros y Puntos Críticos de Control.
- b. Ex PAS 220: 2008 – ISO/TS 22002-1:2009, PPRO y su relación con los Controles Preventivos.
- c. Buenas prácticas agropecuarias.
- d. Programas de prerrequisitos más destacados: Trazabilidad, Gestión de compras, Capacitación, Limpieza y desinfección, etc.

Duración: 3 semanas

4) Microbiología de alimentos

- a. Grupos de interés para la microbiología de alimentos.
- b. Fuentes de microorganismos y mecanismos de contaminación bacteriana.
- c. Factores que afectan la actividad de los m.o en los alimentos.
- d. Aspectos microbiológicos de la conservación de alimentos.
- e. Conservación por bajas temperaturas, procesamiento térmico, reducción de actividad de agua, atmosferas modificadas y controladas en almacenamiento y

empaques, conservadores químicos, microbiología de la descomposición de la carne. Métodos para el análisis microbiológico de los alimentos. M.O. piógenos asociados a los alimentos. Microbiología de saneamiento de Plantas industriales. Control de patógenos en alimentos.

Duración: 3 semanas

5) HACCP

5.1) Implementación de planes HACCP (Análisis de peligros y puntos críticos de control), (Curso Acreditado por International HACCP Alliance).

- a. Introducción al Sistema HACCP. Impacto en la salud pública y en la economía.
- b. Peligros en los alimentos: identificación y control.
- c. Historia y su relación con otros métodos de prevención de fallas
- d. Las 5 actividades Pre-HACCP y los 7 principios. Conceptos actuales.
- e. Trabajos prácticos: Realización en taller grupal, de un plan HACCP de un producto/proceso propuesto por los alumnos.

5.2) HACCP Avanzado: Validación, Verificación (Curso Acreditado por International HACCP Alliance) y Mejora del Sistema de Gestión de la inocuidad de los alimentos.

- a. Verificación de Programas de PPR.
- b. Verificación de PCC.
- c. Verificación de Sistema HACCP.
- d. Validación y reevaluación del Plan HACCP.
- e. Validación de Medidas de control.
- f. Trabajos prácticos: Realización en taller grupal, de actividades propuestas por el Equipo Docente, como forma de acreditación ante la International HACCP Alliance.

Duración: 2 meses y medio

6) La Gestión del Riesgo:

- a. Introducción. Alcance, contexto y criterios.
- b. Propósito y principios.
- c. Terminología. Marco de referencia-generalidades Norma ISO 31000:2018.
- d. Evolución del riesgo: identificación, análisis y valoración del riesgo.
- e. Tratamiento del riesgo.
- f. Introducción al Análisis de Riesgo específico en la inocuidad Alimentaria.

Duración: 3 semanas

7) Auditoría de Sistemas integrados de Gestión de Inocuidad

- a. Desarrollo y Gestión del proceso de auditoría. Norma ISO 19011:2018.
- b. Los 7 Principios de la auditoría.
- c. Gestión de un programa de auditoría.

- d. Establecimientos de objetivos.
- e. Determinación de evaluación de riesgos y oportunidades.
- f. Competencia de los auditores. Métodos para evaluar auditores.
- g. Implantación de un programa de auditoría.
- h. Gestión de los resultados de auditoría.
- i. Seguimiento, revisión y mejora.
- j. Auditoría de inocuidad alimentaria, conformidad con HACCP y su reevaluación.
- k. Aplicación práctica.

Duración: 1 mes y medio

Importante: Todos los cursos o módulos llevan una evaluación consistente en responder por encima del 60 % en forma correcta, las preguntas o situaciones que plantea el Equipo Docente, en base al material que se envía para lectura y estudio.

Aquel participante que apruebe las instancias de evaluación de las distintas unidades recibirá:

- Certificado de Participación y Aprobación
- Quienes cumplan con los requisitos previstos en la capacitación además recibirán certificación de “Implementación de Planes HACCP para toda la industria de Alimentos” y “Validación/Verificación = HACCP Avanzado” con sello dorado emitido y controlado por la International HACCP Alliance (USA).
- Los diplomas HACCP serán enviados por correo tradicional (si el envío se realiza por FEDEX, DHL o similar compañía privada o si hay algún inconveniente con el país que debe recibir el certificado se sumará un costo adicional de USD 80 aproximadamente).
- El Diploma final validado por las tres instituciones se envía de forma digital.

- Material de las presentaciones de todos los módulos
- Links, artículos o materiales complementarios vinculados a organizaciones como USDA, FSIS ,FDA, etc.
- Diploma con código de registro y “Sello Dorado”, controlado y regulado por la International HACCP Alliance, que acredita la capacitación recibida según su metodología (alcance y validez en todo el mundo) en los cursos Implementación de planes HACCP y HACCP Avanzado.
- Diploma de QUALITY International ,FEPALE y UDE por la realización del posgrado, que será enviado en formato digital vía email.
- Inscripción y registro en la International HACCP Alliance en la nómina de técnicos capacitados según esta metodología en el curso Implementación de planes HACCP y HACCP avanzado.
- Certificado de DIPLOMADO en HACCP, con los respectivos códigos de registro y acreditación.



Lic. Luisa Cáceres

Directora de Quality International, member of the International HACCP Alliance, Lic. en Psicología, U. de la R. O. del Uruguay. Instructora líder de International HACCP Alliance, USA. Certificado de competencia profesional en ciencias humanas y sociales CCP 0261, emitido por la Asociación Euro Americana de Profesionales en Ciencias Humanas y Sociales Coaching&Counseling. Master en Dirección en Recursos Humanos y Master en Calidad, Medio ambiente, Control de procesos y Prevención de Riesgos laborales

Train the Trainer. Auditor Líder en Gestión de Calidad Enfocado al Sector Alimentario, Auditor HACCP, y Auditor en Sistemas Integrados. Graduada en responsable y Gerencia de la Calidad según ÖVQ (Asociación Austríaca para la calidad, miembro de varias sociedades similares de la Unión Europea) Miembro de la Asociación Euroamericana de Profesionales de las Ciencias Sociales, Coaching y Liderazgo y de Society Human Resources Management. Miembro de la Asociación Mexicana para la Protección a los alimentos (AMEPA), afiliada a la International Association for Food Protection (IAFP) Miembro del DIRCON (Directorio de Especialistas en Calidad del Instituto Uruguayo de Normas Técnicas UNIT) Ex Jefa de Sistemas Integrados de Calidad e Inocuidad y del Departamento de Certificaciones Integradas de la empresa alimenticia más importante de Uruguay. Especialista en Calidad UNIT – ISO 9000 y Especialista en Calidad de Servicios UNIT. Ha impartido y coordinado numerosas actividades de capacitación relativas a cursos, conferencias y talleres sobre HACCP, GMP, SSOP, ISO 9000, ISO 22000, Auditorías, Competencias Laborales, Normalización en la Empresa, Marketing, etc. Coordinadora de diferentes cursos y programas de Diplomado, Especialista, Controles preventivos, etc. Relativos a las temáticas de Inocuidad y calidad. Acreditada en Controles preventivos para alimentos de consumo humano y PCQI (individuo calificado) según la FSPCA (Alianza de Controles preventivos de EEUU, autorizada por FDA) y los lineamientos de FSMA.



Dr. Alejandro Castillo

El Dr. Alejandro (Alex) Castillo es profesor asociado de Microbiología de Alimentos en el Departamento de Ciencia de los Animales y en la Facultad de Ciencia y Tecnología de Alimentos en la Universidad de Texas A&M, siendo profesor en Texas A&M desde 2002. Antes fue Profesor Investigador Titular a tiempo completo en la Universidad de Guadalajara, habiendo completado 25 años de servicio docente y de investigación en esta universidad. Actualmente es miembro del Comité Consultor sobre Alimentos de la FDA en Estados Unidos. Obtuvo su licenciatura como Químico Farmacobiólogo en 1977, la especialidad en Microbiología Sanitaria en 1980 y la maestría en Microbiología e Higiene de Alimentos en 1987, todos de la Universidad de Guadalajara, México. En 1998 recibió el grado de Doctor (Ph. D.) en Ciencia y Tecnología de Alimentos en la Universidad de Texas A&M. De mayo de 1998 a octubre de 1999 realizó estudios postdoctorales en Microbiología e Inocuidad de Alimentos en Texas A&M. Ha impartido cursos regulares de posgrado por invitación en la Universidad de Buenos Aires en Argentina, la Universidad del Valle de Guatemala en Guatemala, la Universidad Centroamericana en Nicaragua, la Universidad de Bogotá “Jorge Tadeo Lozano” en Colombia y la Universidad para el Desarrollo Internacional en Costa Rica. También ha impartido más de 100 cursos de capacitación en diversos aspectos de la inocuidad alimentaria, incluyendo HACCP, buenas prácticas agrícolas, buenas prácticas de higiene y fundamentos de microbiología alimentaria, y está acreditado como Instructor Líder de HACCP en la Alianza Internacional de HACCP, como Instructor Líder de Análisis de Peligros y Controles Preventivos Basados en el Riesgo en la Alianza de Controles Preventivos en Inocuidad Alimentaria (FSPCA) y como Instructor Líder de la Alianza de Inocuidad de Productos Hortofrutícolas. Ha impartido numerosas conferencias por invitación en congresos profesionales en diversas partes del mundo y ha sido invitado como líder de opinión por varias organizaciones dedicadas a proveer de insumos para la inocuidad alimentaria. El Dr. Castillo mantiene un programa de promoción de la inocuidad de alimentos para Latinoamérica, que incluye colaboración con instituciones académicas y organizaciones internacionales para conducir proyectos de investigación, enseñanza profesional y capacitación en la industria sobre inocuidad de alimentos. Sus líneas de investigación incluyen la ecología, prevalencia y sobrevivencia de bacterias patógenas en frutas y hortalizas crudas y precortadas, diseño y validación de medidas de control para patógenos bacterianos en alimentos crudos (frutas y hortalizas crudas, carnes rojas, y alimentos de baja humedad) y el uso de irradiación con rayo de electrones con propósitos de inocuidad de alimentos. Como parte de su investigación ha mantenido colaboraciones con varias plantas de proceso o empaque de alimentos, desarrollando y validando procesos para el control de patógenos. Ha publicado 77 artículos en revistas científicas arbitradas de difusión internacional, 10 capítulos de libro y 3 libros como editor. Actualmente imparte la cátedra de Microbiología de Alimentos a nivel de posgrado en Texas A&M. Es editor del International Journal of Food Science y funge como árbitro en diversas publicaciones internacionales. Es miembro del Comité de Gestión del Journal of Food Protection, miembro del Comité Directivo de la International Association for Food Protection, y miembro activo de diversas asociaciones profesionales y científicas.

Eventualmente podrá contarse con docentes invitados.

El costo del curso es de **USD 2.200**.

Socios de FEPALE, QUALITY o UDE-FCA tienen un 20% de descuento.