



NOVEDAD

DIPLOMADO ACREDITADO EN INOCUIDAD, CALIDAD Y TECNOLOGÍA EN LA ELABORACIÓN DE QUESOS

PROGRAMAS ACREDITADOS



Member
of the



*Capacitación totalmente a distancia
Desde la comodidad de su casa u oficina, sin
gastos de traslado y hospedaje.
Horario libre, lo que facilita la cursada*

COMIENZO 28 DE ABRIL 2022

PROMOCIÓN ESPECIAL

**Cada participante recibirá,
además de los certificados,
un extenso manual de
aplicación práctica**



Dirigido a:

Estudiantes o Egresados con Carreras afines al sector Alimentario: Ingeniería de alimentos, Ingeniería Química, Ingeniero Agrónomo, Químico Farmacéutico, Químico Industrial, Licenciaturas en Biología, Veterinaria, Nutrición, Dr. en Ciencias Veterinarias, Dr. en Química, Dr. En Medicina, Químico Farmacobiólogo, Tecnicatura agropecuaria, Tecnólogos en alimentos, etc., o afines con estas formaciones y todas aquellas que se vinculen con a la Industria de Alimentos. También está dirigido a aquellos que ocupen cargos como Jefe de calidad, Jefe de producción, Jefe de Aseguramiento, Líder de inocuidad, etc.

Objetivos y COMPETENCIAS a conseguir:

Los participantes quedan capacitados para implementar, desarrollar, gestionar y liderar cualquier proceso industrial relacionado con la Inocuidad y Calidad alimentaria, con aplicación práctica en general, pero específicamente en el rubro de elaboración de quesos.

A su vez quienes acceden a este programa de Diplomado especializado, podrán aprender cómo controlar, los métodos de análisis y los tratamientos de la leche que utilizados en la elaboración de quesos.

Adquirir conocimientos técnicos acerca de la elaboración de quesos frescos y madurados, basado en el uso adecuado de los insumos.

Llevar adelante la realización, desarrollo y control de los Planes HACCP, Acciones de verificación y validación y Planes de inocuidad generales y específicos en quesos.

En caso de Docentes, completa actualización y formación en estas temáticas. El currículo de cada participante se ve enriquecido con los sellos dorados que emite la International HACCP Alliance junto al reconocimiento internacional que brinda Quality International. A su vez los participantes podrán llevar adelante procesos de inocuidad y calidad, liderando los mismos y constituyéndose en responsables frente a la Alta Dirección de la organización con quien deberán realizar revisiones periódicas, solicitar recursos, dar cuenta de los resultados y seguimientos de auditorías internas, externas y de certificación, etc. Evaluar necesidades de capacitación y entrenamiento y diseñar los Planes, así como evaluar el aprendizaje adquirido. También tendrán a su cargo el equipo auditor interno de la organización, realizando evaluaciones periódicas para determinar la competencia de los auditores y su grado de cumplimiento con el rol.

Es importante, además, la capacitación en Tecnología, donde el participante adquirirá todos los conocimientos para una correcta elaboración de los distintos tipos de quesos, así como todo lo concerniente a la materia prima y el entorno de la producción, los insumos, el control y prevención de defectos y, también, en Mejora continua para la mejor detección y resolución de no conformidades, desarrollo de Planes de Acciones correctivas y de seguimiento y, fundamentalmente, evitar recurrencia de no conformidades. Así mismo, se aprenderá sobre cómo llevar adelante la gestión de los reclamos con el cliente.

Metodología:

Este Programa se dicta totalmente a DISTANCIA, vía Internet por lo que el participante lo puede realizar desde cualquier país o ciudad donde se encuentre, además con total flexibilidad horaria, ya que se cursa en formato asincrónico (accesos las 24 horas a la plataforma de cursos)

Cada módulo cuenta con materiales, foros, webinarios, clases, y evaluaciones cualitativas y cuantitativas según el caso. Cada módulo cuenta con una evaluación y además se realiza un proyecto final al terminar los módulos, para completar la aprobación. El porcentaje de aprobación mínimo es 50% y 60% según la complejidad del módulo.

Aula Virtual: se trabaja en una plataforma Web especialmente diseñada para el curso (aula o plataforma virtual), desde donde se puede acceder a los documentos, videos, link de interés e interactuar con los docentes y el resto de los participantes del curso (En caso de 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 del curso funcionará un foro donde se podrá mantener contacto con los participantes de este y con los docentes. Además, se realizarán reuniones por la Web (Webinarios)

Docentes: Los tutores 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: El curso es en modalidad asincrónica, el participante puede acceder en los horarios que mejor le convenga, siempre respetando la cronología del curso.

Webinarios: En horario a coordinar con los participantes se podrán desarrollar instancias en la modalidad Webinar, para lo que se le enviará a cada participante, vía e-mail, una invitación a la reunión, donde en forma “casi presencial”, se discutirán aquellos puntos más relevantes o que los alumnos quieren plantear como dudas surgidas en su trabajo diario.

Los cursos están diseñados en un formato de curso - taller, con análisis de casos prácticos, teniendo el incuestionable valor agregado de estar acreditado por la International HACCP Alliance, dictado por Lead Instructor y también en la parte específica de quesos dictado por docente reconocido como jurado en esta elaboración.

Toda la capacitación tendrá 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. Los participantes en cada grupo podrán elegir sobre qué productos trabajar para llegar a la aplicación práctica de lo brindado teóricamente.

En la plataforma virtual contarán con glosario, links de referencia, videos, materiales, webinarios, clases grabadas y otras referencias que se consideren necesarias

Programa de DIPLOMADO ACREDITADO EN INOCUIDAD, CALIDAD Y TECNOLOGÍA EN LA ELABORACIÓN DE QUESOS

10 MÓDULOS Carga horaria estimada: 450 horas

28-32 semanas estimadas de duración

(Los alumnos tendrán hasta 48 semanas para finalizar con las entregas de todos los módulos)

PROGRAMA TEMÁTICO

1) GESTIÓN POR PROCESOS y CULTURA DE LA ORGANIZACIÓN

Definición y conceptualización (esquema) de “Proceso”. Entradas, Directrices, Recursos, Salidas. Clasificación de los Procesos: Procesos estratégicos, Procesos operativos, Procesos de soporte o apoyo.

Descripción de procesos. Documentación de procesos. Gestión por procesos. Indicadores.

El Individuo “calificado” y el desarrollo de las competencias. Desarrollo de programas de entrenamiento y capacitación.

2) GESTIÓN de la inocuidad y calidad. Pensamiento basado en riesgos.

Mejora continua de Proceso: el ciclo PDCA o de Shewart – Deming.

Mapa de Procesos: pasos para su elaboración o diseño Normativas relevantes de Gestión de

Calidad e Inocuidad: ISO 9001:2015 y relacionadas. ISO 22000:2018, Códex Alimentarius, Norma ISO 19011:2018 y 31000:2018

Generalidades de cada normativa: Puntos más relevantes y aplicación de normativas indicadas.

3) INTRODUCCIÓN A LA INOCUIDAD ALIMENTARIA. Programas de PPR, Introducción a los Controles preventivos y BPM

PROGRAMAS DE PRE-REQUISITOS PARA EL SISTEMA HACCP y su relación con los Controles Preventivos en la elaboración de alimentos de uso humano. ¿Que son los PPR? Su importancia actual en la inocuidad de los alimentos. Concepto clave para su identificación. Diferencias entre Planes de PPR y Planes HACCP. Programas de prerrequisito. Interrelación entre Buenas Prácticas de Manufactura (GMP), Procedimientos Operativos Estándar de Saneamiento (SSOP), HACCP y los 8 PPR que exige el Codex alimentarius y que también destaca la FDA. Otros PPR de significancia en la industria de alimentos. Jerarquización e importancia según la industria alimentaria de que se trate. Los PPR según la Norma ISO 22000 (versión anterior 2005 y actual 2018). Los PPRO. Ex PAS 220, ISO/TS 22002-1:2009. ISO 22000 sinergizada. Documentación de los PPR. Validación de los PPR

Otras referencias Normativas y vinculación con los Controles preventivos (según nueva ley de inocuidad de alimentos)

Trazabilidad. Alérgenos. Control de proveedores e insumos.

4) Terminología y aspectos legales de una quesería. Abastecimiento y Calidad de Leche (materia prima).

Composición química y propiedades de la leche.

La leche es una mezcla. El estado de equilibrio.

Importancia de los componentes de la leche.

Microbiología de la leche

- a) Microflora de la leche.
- b) Desarrollo y acción de los microorganismos en la leche.
- c) Bacterias Lácticas.
- d) Problemas Higiénicos.

Transporte y Almacenamiento de la Leche

- a) Tiempos y temperaturas
- b) Efectos en la calidad higiénica
- c) Efectos en la calidad composicional

Análisis y ensayos

- a) Ensayos microbiológicos.
- b) Ensayos fisicoquímicos.
- c) Residuos de pesticidas, antibióticos y otros contaminantes.

5) Planta quesera y procesos de elaboración

Esquemas de una planta quesera

Diseño del flujo de proceso

Materiales de construcción recomendados

Equipos por cada fase del proceso de elaboración

6) Higiene y Manipulación de productos

Principios de Higiene y Manipulación de Alimentos

Rol del Manipulador de Alimentos

Contaminantes físicos, químicos y microbiológicos de los alimentos

Operaciones de limpieza, desinfección y sanitización de plantas queseras

Control de documentos y registros de limpieza y desinfección

7) Tecnologías de Quesos, sus etapas, importancia de los insumos y sus aplicaciones

Insumos recomendados:

Cuajo; definición, tipos, dosis, manejo. Cloruro de calcio; definición, concentraciones, dosis, manejo. Fermentos lácticos: definición, tipos, dosis, manejo.

Colorantes: definición, dosis, manejo.

Antifúngicos: definición, bacteriocinas

Conservantes: definición, bacteriocinas (en quesos madurados). Especias: dosis, manejo.

Cloruro de Sodio: concentraciones, manejo, control Recubrimientos: parafina, cera, pinturas.

Tecnologías de Quesos Frescos, Untables y Cremosos:

Pasteurización y estandarización de leche

Adición de insumos

Pre-maduración

Coagulación

Corte

Batido

Moldeo

Prensado

Salado

Maduración en frío

Empaque

Control de rendimiento

Tecnologías de Queso tipo Mozzarella, Pizza Cheese:

Pasteurización y estandarización de leche

Adición de insumos

Pre-maduración

Coagulación

Corte

Batido

Fermentación

Hilado

Moldeo

Prensado

Salado

Almacenamiento

Empaque

Perfil sensorial del queso mozzarella y pizza cheese

Control de rendimiento

Tecnologías de Quesos Madurados: Pasta Lavada, Pasta Dura, Con ojos, Moho Azul y Moho Blanco.

Pasteurización y estandarización de leche

Adición de insumos

Pre-maduración

Coagulación

Corte

Batido

Lavado de cuajada

Cocción

Desuerado

Preprensa

Moldeo

Prensado

Salado

Maduración: control de humedad relativa, temperatura, aireación. Uso de madera, curado de quesos, maduración en films.

Empaque

Perfil sensorial de quesos madurados de acuerdo a la tecnología.

Control de rendimiento

Control y prevención de defectos en quesos

8) HACCP

HACCP e inocuidad alimentaria. Introducción. Historia. Implementación de Planes HACCP). Análisis de peligros. Peligros vs Riesgos.

Implementación de Planes HACCP.

Introducción al sistema HACCP. Enfermedades transmitidas por alimentos. Impacto en la Salud Pública y en la Economía. Historia del sistema HACCP, impacto de los programas HACCP en la inocuidad alimentaria. Peligros en los alimentos. Identificación y Control. Las 5 actividades pre HACCP. Los 7 principios de HACCP. Discusión y trabajo taller sobre los 7 principios HACCP. Trazabilidad.

HACCP AVANZADO (Validación /Verificación)

Definiciones y conceptualización de Validación y Verificación. Verificación de PPR. Verificación de PCC. Verificación del Sistema HACCP. Validación en el concepto del sistema HACCP. Diferentes visiones de la validación. Validación, Verificación y Reevaluación. Validación inicial. Validación de sistemas de HACCP.

9) AUDITORIA DE SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTIÓN DE INOCUIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA Y AUDITOR LIDER EN PPR Y HACCP.

Generalidades de Auditoría (Definición, en que consiste el proceso, introducción) y su relación con Gestión de calidad, inocuidad y riesgos.

Nuevo concepto de Auditorías remotas y su aplicación práctica.

Directrices para los sistemas de gestión (Auditoría). Norma ISO 19011 y su actualización en 2018 (PU ISO 19011:2018). Perfil, capacidades, competencias y roles del auditor. Liderazgo y Trainer en técnicas de Auditoría.

Herramientas y técnicas del auditor.

Técnicas de comunicación vinculadas a la auditoría.

Organización del equipo auditor, el auditor líder.
Diferentes formas de clasificación de auditorías (según el proceso, el alcance, quienes la realizan y el objetivo)
Programa y Plan de Auditoría.
Etapas del Proceso de Auditoría a un SGIA.
Desarrollo de la Auditoría. Determinación y evaluación de los riesgos y oportunidades.
Instancia de cierre, devolución y seguimiento de auditoría. Elaboración del Informe de Auditoría de un SGIA.
Discusión y trabajo taller sobre Desarrollo y aplicación de Auditoría. Casos prácticos de desarrollo y gestión de la situación de auditoría y desempeño del Auditor.

10) MEJORA CONTINUA

Detección de No Conformidades.
Desempeño de la Organización.
Plan de Acciones Correctivas.
Acciones de seguimiento
Evaluación y reevaluación de medidas.
Gestión de quejas y reclamos.



Actualización Marzo 2022