



BUENAS PRÁCTICAS

Incluye: Buenas Prácticas Agrícolas, Poscosecha, Almacenaje, Manufactura

Viernes 3 de octubre
de 9 a 17 horas.
Paraguay 777 4to piso- Bolsa de Comercio de Rosario

Objetivo:

Brindar a los participantes criterios generales de prácticas de higiene y procedimientos para la manipulación y procesamiento de alimentos inocuos a lo largo de toda la cadena agroalimentaria.

Dirigido a:

Profesionales, Técnicos, Peritos recibidores de granos, Personal calificado en la agroindustria, Estudiantes avanzados (Agronomía, Veterinaria, Tecnología de los alimentos, Ingeniería y carreras afines).

Disertante: Sebastián Gambaudo. Bioquímico (UNC). Maestrando en Tecnología de los Alimentos (UCC).
Lic. Tecnología de los Alimentos, Fac. Cs. Agropecuarias - UCC.

Arancel: : \$1150, Socios: \$1000



BUENAS PRÁCTICAS

Incluye: Buenas Prácticas Agrícolas, Poscosecha, Almacenaje, Manufactura

Modalidad de dictado: Presencial

Metodología:

Exposición teórica y desarrollo práctico en taller

Fecha: 3 DE OCTUBRE

Hora: 9 a 17hs.

Lugar: Paraguay 777, 4to piso- Bolsa de Comercio de Rosario

Valor de la inscripción: \$1150, Socios: \$1000

Objetivo:

Brindar a los participantes criterios generales de prácticas de higiene y procedimientos para la manipulación y procesamiento de alimentos inocuos a lo largo de toda la cadena agroalimentaria.

Dirigido a:

Profesionales, Técnicos, Peritos recibidores de granos, Personal calificado en la agroindustria, Estudiantes avanzados (Agronomía, Veterinaria, Tecnología de los alimentos, Ingeniería y carreras afines).

Contenidos:

PRODUCCION PRIMARIA: higiene ambiental; producción higiénica de materias primas; manipulación, almacenamiento y transporte; limpieza, mantenimiento e higiene personal aplicados a producción primaria.

ESTABLECIMIENTO- PROYECTO E INSTALACIONES: localización del establecimiento; localización de equipos; instalaciones y salas; proyección; estructura interna y mobiliario; equipos de control y vigilancia, recipientes para residuos y sustancias no comestibles; e instalaciones.

CONTROL DE OPERACIONES: control de peligros alimentarios; aspectos importantes de sistemas de control de higiene; envasado; programa de calidad del agua; manejo y supervisión; documentación y registros; y procedimientos para recojo.

ESTABLECIMIENTO - MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA: mantenimiento y limpieza; sistemas de control de plagas; manejo de los residuos; y control de la eficacia.

HIGIENE PERSONAL: estado de salud; enfermedades y lesiones; aseo personal; comportamiento de visitantes.

TRANSPORTE: consideraciones generales; exigencias; uso y mantenimiento; transporte y distribución.

INFORMACIONES SOBRE EL PRODUCTO Y SENSIBILIZACION DEL CONSUMIDOR: identificación del lote; trazabilidad; información sobre el producto; etiquetado; educación del consumidor.

CAPACITACIÓN: conocimiento y responsabilidades; programas de capacitación; instrucción y supervisión.

EVALUACION DE LAS BP: verificación y auditoria.

Docente: Sebastián Gambaudo

Bioquímico (UNC). Maestrando en Tecnología de los Alimentos (UCC).

Ex Docente universitario, Lic. Tecnología de los Alimentos, Fac. Cs. Agropecuarias - UCC.

Experiencia en la Industria de Alimentos.

Actualmente se desempeña como Responsable Calidad de Origenación, en Aceitera General Deheza S.A.

Miembro de Comisión Directiva de la Asociación Argentina de Poscosecha de Granos (APOSGRAN).

Lic. Carolina Fernández Casarotto
Prensa y Comunicación
APOSGRAN
Bolsa de Comercio de Rosario
Paraguay 777 piso 4 – Rosario
Tel: +54 (0341) 4213471/78 int. 2265
Móvil: 54 (341) 2108093
www.aposgran.org.ar