



Diplomatura en Buenas Prácticas Aplicadas a Granos Almacenados

Edición 2015

**Organizan: APOSGRAN y Departamento de Extensión Facultad de
Química UCEL**

Modalidad de dictado: Presencial

Metodología: Exposición teórica y análisis documental. Incluye visita a plantas de acopio, puertos y Planta Piloto UCEL - ASAGA.

Coordinación y dirección: Lic. en Química Industrial Carolina Rúveda (Directora de Crop Safe S.A.)

Carga horaria: 26 clases (104 horas), los días lunes de 18 a 22 Hs. - inicia 6 de abril - finaliza 2 de noviembre.

Lugar: Bolsa de Comercio de Rosario - Paraguay 777, 4^{to} piso.

Aranceles:

El arancel incluye materiales electrónicos en CD, coffee break y certificado.

- \$1.100 estudiantes UCEL (presentar certificado de alumno regular sólo para carreras de grado)
- \$1.400 público general
- Pago contado: \$7920 estudiantes y \$10.080 público general.

Objetivos:

Brindar herramientas y conocimientos en evaluación de riesgos, inocuidad y calidad alimentaria, seguridad y salud ocupacional y medio ambiente, aplicados a los granos almacenados.

Destinatarios:

Profesionales relacionados con el almacenamiento de granos, personal jerárquico de empresas que desarrollan la actividad; profesionales relacionados con inocuidad y calidad de mercadería en acopios.

Certificados: de aprobación para todo aquel que apruebe las evaluaciones, la asistencia y el taller integración. De asistencia para quien no cumpla con algunos de los requisitos previos.



Contenidos:

MÓDULO I: SISTEMAS DE GESTIÓN (06/04, 13/04, 20/04, 27/04)

Buenas prácticas agrícolas.- Global G.A.P.- ISO 9001:2008: gestión de calidad, principios de la Norma.- Aplicación de los criterios de ISO 9001 a plantas de almacenamiento de granos.- Criterios de ISO 31.000, relación con la nueva versión de ISO 9001, Evaluación de riesgos en acopios.- ISO 19011: análisis de auditorías, criterios de generación de auditorías internas y externas del acopio.- Introducción a 5 S's.

Dictado por: Carolina Ruveda.

Carga horaria: 4 clases.

MÓDULO II: HACCP, ISO 22.000 y FSSC 22000 (04/05, 11/05)

Introducción a HACCP: objetivos, análisis de riesgo y puntos críticos de control, criterios para identificación de puntos críticos y puntos críticos de control en el acopio.- ISO 22.000, criterios que establece la norma para calidad e inocuidad alimentaria.- Relación entre ISO 22.000 y FSSC 22.000.- Principios de la FSSC 22.000.

Dictado por: Melina Bianchi.

Carga horaria: 2 clases.

MODULO III: GMP, GPM Plus (18/05, 01/06, 08/06)

Qué es GMP y qué es GMP+? Tipo de documentos: descripción; Documentos A, B, C y D.- GMP+ B3: alcance de cada estandar, aplicación de sistema de inocuidad alimentaria, responsabilidad de la dirección, programa de pre-requisitos, aplicación de HACCP, control de procesos, medición, análisis y mejora.- Verificación.- Trabajo práctico.

Dictado por: Graciela Milito.

Carga horaria: 3 clases.

MÓDULO IV: SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL - OSHAS 18.001 (15/06, 22/06)

Conceptos básicos de la norma.- Principales riesgos presentes en plantas de acopio: riesgo eléctrico, riesgo de trabajo en altura, riesgo de atrapamiento en masa de cereal, riesgo de incendio y explosiones, riesgo químico.- Nociones básicas de toxicología y su relación con los fitosanitarios.- Exposición.- Riesgos en el ambientes de trabajo.- Trabajo práctico.

Dictado por: Carolina Ruveda /Norberto Quadro.

Carga horaria: 2 clases.



MÓDULO V: MEDIO AMBIENTE DEL ACOPIO - ISO 14.001 (29/06)

Conceptos de ISO 14.001, su aplicación a plantas de almacenamiento de granos.- Evaluación de riesgos ambientales en el acopio.- Control y medición de: material particulado, gestión de residuos, disposición final de residuos fitosanitarios.- Clasificación de los fitosanitarios, hojas de riesgo.- Recepción y almacenamiento de agroquímicos en plantas de almacenamiento de granos.- Trazabilidad de agroquímicos.- Trabajo práctico.

Dictado por: Carolina Ruveda.

Carga horaria: 1 clase.

MÓDULO VI: BUENAS PRÁCTICAS APLICADAS A GRANOS ALMACENADOS (06/07, 27/07, 02/08, 10/08)

Implementación de BP.- Sanidad de instalaciones y mercadería.- Identificación, registro y control de puntos críticos.- Grado de incidencia.- Instalaciones de almacenamiento: silos, celdas, silos bolsa, etc.- Métodos de llenado.- Temperatura y humedad.- Secado.- Recepción de la mercadería al acopio.- Limpieza y protección.- Criterios de control en función de la normativa vigente nacional y en destino.- Contenido de humedad de la mercadería.- Limpieza y protección de la mercadería.- Auditorias durante el almacenamiento.- Manejo integrado de plagas.- Trabajo práctico.

Dictado por: Hugo García de la Vega.

Carga horaria: 4 clases.

MÓDULO VII: INSECTOS (24/08)

Introducción. Definición y clasificación de insectos que pueden contaminar los cereales. Anatomía externa de los insectos: sistema bucal-daño al grano almacenado. El ciclo biológico de los insectos. Taxonomía. Ácaros. Factores que favorecen el desarrollo de insectos en granos almacenados: temperatura, humedad, quebrados, etc.

Dictado por: Guillermo Romero.

Carga horaria: 1 clase.

MÓDULO VIII: CONTROL DE VECTORES (31/08)

Trampas para insectos: tipos y características. Pérdidas ocasionadas por presencia de insectos. Tipo de infestaciones. Sitios de ataque. Tipos de daños. Métodos de control: tratamientos preventivos y curativos.- Puntos críticos de control. Roedores y palomas.

Dictado por: Santiago Lucero.

Carga horaria: 1 clase.

MODULO IX: CONTROL BIOLÓGICO DE GRANOS (07/09, 14/09)

Micotoxinas: introducción. Aflatoxinas.- Fumonisinias.- Tricotecenos.- Factores que determinan su formación.- Implicancias de la presencia de toxinas en harinas.- Efectos biológicos de las toxinas.- Legislación asociada.

Dictado por: María Gabriela Montenegro.

Carga horaria: 2 clases.



MODULO X: BIOCOMBUSTIBLES (21/09, 28/09)

Biocombustibles. Desarrollo de fuentes de energía bio renovables, Esquemas, programas de sustentabilidad: 2BVvs; RFS2; descripción y alcance.- Análisis comparativo del estándar 2BSvs con otros estándares de aplicación: RTRS; ISCC; RFS2; etc.- Ventajas de adoptar un régimen de producción como vías a la certificación de los estándares mencionados.

Dictado por: Maria Gabriela Montenegro.

Carga horaria: 2 clases.

MÓDULO XI: MEJORA CONTINUA APLICADA AL ACOPIO (05/10)

Análisis de causa raíz en los sistemas de gestión de calidad ISO 9001: relación causa-efecto.- Tipo de problemas que se presentan en el análisis de causa raíz.- Características de un análisis de causa raíz: planteo del problema, descripción del proceso; revisión de evidencias; generación de hipótesis fundamentadas, pruebas de hipótesis.- Explicación de la causa raíz.- Seguimiento.

Dictado por: Carolina Ruveda.

Carga horaria: 1 clase.

MÓDULO XII: RRHH: EL ACOPIO Y LOS SISTEMA DE GESTIÓN (19/10)

Calidad y RRHH: introducción.- Competencias, relación entre funciones y calidad.- Matriz de evaluación de perfiles.- Relación entre altos mandos y mandos medios: responsabilidad y autoridad.- Evaluación de las necesidades de capacitación y formación.- Gestión de capacitación y formación.- Beneficios de la gestión de RRHH y calidad.- Relación entre RRHH e ISO 9001:2008.- Aspectos legales.

Dictado por: Raquel Santoro.

Carga horaria: 1 clase.

MODULO XIII: TALLER INTEGRADOR (26/10, 02/11)

Estudio de casos con exposición oral.

Coordina: Carolina Ruveda.



Equipo docente:

Melina Bianchi (M.B.): Ingeniera en Tecnología de Alimentos – Auditor Líder FSSC 22.000 y de Agroalimentos en IRAM

Hugo García de la Vega (H.G.V.): Supervisor de calidad e inocuidad en granos de la BU (Arg, Py, Bo y Uy) CARGILL SACI

Santiago, Lucero (S.L.): Ingeniero Agrónomo - Ventas - FUGRAN CISA

Graciela Milito (G.M.): Lic. en Química Industrial - Ex Gerente de aseguramiento de calidad de BU (Arg, Py, Bo y Uy) CARGILL SACI

Maria Gabriela Montenegro (M.G.M.): Ingeniera Química – Responsable de calidad e inocuidad - NOBLE GRAIN Argentina

Norberto Quadro (N.Q.): Especialista en Higiene y Seguridad Industrial - Protección contra incendios - PROSEGUR SA

Guillermo Romero (G.R.): Ingeniero Agrónomo - Gerente de ventas - FUGRAN CISA.

Carolina Rúveda (C.R.): Lic. en Química Industrial - Directora de CROP-SAFE S.A.

Raquel, Santoro (R.S.): Lic en RRHH - FUGRAN CISA

Informes e inscripciones hasta el 27/03/2015:

APOSGRAN – Paraguay 777 piso 4º - Rosario – Santa Fe – (0341) – 421-3471 / 78
Int. 2265 – aposgran@bcr.com.ar – www.aposgran.com.ar