

DESARROLLO E IMPLEMENTACIÓN DE UN PROGRAMA DE CONTROL DE ALERGENOS



INSCRIPCIONES ABIERTAS

Recepción de matrículas: hasta viernes 11 de febrero del 2011

Inicio del curso: Lunes 14 de febrero del 2011

Duración: 4 semanas

Fin del curso: lunes 7 de marzo del 2011

Sede: Campus Virtual de Calidad Capacita (sitio en Internet especialmente diseñado para la interacción entre docente y estudiantes)

Informes: Tel fijo: (+ 51 1) 223 6084 / Nextel: 815*9934/RPM: #445958

Correo electrónico: informes@calidadcapacita.org / info@calidadconsultores.org

PRESENTACIÓN

- Para el dictado de este curso ponemos a disposición herramientas teórico-prácticas y bibliografía especializada cuyo objeto es mejorar la comprensión de los temas y acercar a los docentes y tutores lo más posible.
- **Videos, textos complementarios, guía de estudio y de trabajos de aplicación** son los elementos centrales a los que se suman los foros, el chat y el tradicional intercambio de correos electrónicos.
- La **evaluación es continua** y está basada en la participación, los aportes y cumplimiento de las pautas por parte de los alumnos.
- Cada tema será **trabajado individual o grupalmente** de modo de lograr que cada participante pueda **homologarlo a las situaciones cotidianas** que enfrenta en su trabajo.
- La **guía y consulta** con los docentes y los tutores y el **intercambio entre pares** junto con la **adaptación** directa de los temas tratados al **contexto** de cada participante permitirá lograr la **producción autónoma de conocimiento y un efectivo aprendizaje**

OBJETIVO

- Los participantes aprenderán el concepto de contaminante químico alérgeno, sus fuentes biológicas: los alimentos y su Gestión in-plant para evitar el contacto cruzado y el adecuado manipuleo por parte de los operarios.

DIRIGIDO

- Personas que se desempeñen en niveles gerenciales, en niveles técnicos de producción, mantenimiento, calidad, laboratorio y en equipo HACCP, en empresas agroalimentarias.

REQUISITOS

- Tener experiencia teórico-práctica en desarrollo de programas de Pre-requisitos, BPM, POES, Análisis de Peligros y HACCP.
- Recomendado: leer inglés.

TEMARIO

Sección 1 (Semana 1)

- Definición del Problema
- Regulación internacional

Sección 2 (Semana 2)

- Consecuencias de la población sensible:
 - ✓ Tipos de alergias
 - ✓ Mecanismos de acción,
 - ✓ Factores contribuyentes
 - ✓ Umbrales.

Sección 3 (Semanas 3 y 4)

- Gestión del programa de control:
 - ✓ Identificación
 - ✓ Medidas preventivas
 - ✓ Análisis de severidad y probabilidad
 - ✓ Manejo de diseño
 - ✓ Materiales
 - ✓ Procesos
 - ✓ Limpieza
 - ✓ Rotulado.

Sección 4 (Semana 4)

- **Desafíos y Conclusiones**

MATERIAL

El siguiente material estará a disposición de los matriculados:

- Material para su impresión en PDF y bibliografía complementaria
- Diapositivas explicativas
- Videos correspondientes a las diapositivas
- Pautas de trabajos prácticos

METODOLOGIA

Cuando el alumno abone el costo del curso, recibirá vía e-mail las instrucciones para entrar en nuestro Campus Virtual, el calendario del curso, la clave de acceso y la dirección web donde está la plataforma con todos los archivos y recursos del curso (**videos, foros, chat, etc.**).

No hay límite en días y horarios para conectarse usted puede administrar su tiempo con libertad.

El presente programa posee una metodología teórico-práctica. En cada módulo se desarrollarán temas teóricos que se aplicarán a casos reales aportados por los participantes y profesor según el tema y la disponibilidad.

La aplicación de los temas teóricos sobre un caso real de acuerdo a pautas indicadas como trabajos prácticos es la herramienta clave que se utilizará para evaluar de manera integral la comprensión de los temas.

Para obtener el certificado de aprobación los participantes deberán presentar el Informe del trabajo práctico correspondiente.

MODALIDAD DE EJECUCIÓN

Interacción entre los Participantes: A través de foros, mensajes instantáneos y chat dentro de la plataforma, usted se comunicará con los docentes y con los demás alumnos para disipar dudas y opinar sobre los distintos temas.

Material y evaluaciones: Una vez leído el material deberá realizar las evaluaciones planificadas para cada semana.

En todo momento Ud. tendrá la asistencia de los especialistas de CALIDAD CAPACITA y AXONAS quienes lo acompañaremos durante el desarrollo del curso.

Certificado: Los alumnos que realicen y aprueben las evaluaciones del curso recibirán un certificado de la Unidad de Capacitación de Grupo Calidad Consultores (Perú) y Axonas (Argentina)

AUTORÍA

Dra. Leila Burín:

Doctora. en Química (UBA) y Lic. en Ciencias Biológicas (UBA).

Gerente Técnico de Aseguramiento de Calidad en QualityFoods S.A., Argentina. A su vez realiza, en Argentina, Brasil, Uruguay y México, trabajos implementación y asesoría de:

- Programas de Pre-requisitos y BPM
- Plan HACCP
- ISO 22 000:2005

Asimismo lleva a cabo auditorías de PhF Specialists Inc. y Heinz NA.

Ha participado en diversos cursos del International HACCP Alliance. Es Lead Instructor del International HACCP Alliance.

Autora de 12 artículos en revistas de referato y 18 trabajos en congresos internacionales de alimentación.

CONDUCCIÓN Y TUTORÍA

Ing. Paula Feldman:

Ingeniera Agrónoma egresada de la facultad de Agronomía den la Universidad de Buenos Aires (UBA) y especialista en Agronegocios y Alimentos de la misma universidad. Fue responsable de las actividades de capacitación del Programa Calidad de los Alimentos Argentinos de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos (SAGPyA) durante los años 1997 y 2005.

Auditora líder IRCA 9001:2000, Auditora BRC, capacitadora en calidad e inocuidad de los alimentos para INPPAZ. Autora de diversas publicaciones sobre calidad en alimentos.

Directora de Axonas – www.axonas.com.ar – desde el año 2000

INSCRIPCIÓN Y FORMA DE PAGO

Costo Total: US\$ 100.00 más gastos de transferencia bancaria. Si desea realizar el pago en soles el tipo de Cambio es de: 2.85 nuevos soles

[Los precios no incluyen IGV en los casos de facturación. Si desea factura la empresa correrá con los gastos de envío o puede recogerla en nuestras oficinas en Lima](#)

Forma de Pago:

Depósito o Transferencia Bancaria: a la cuenta del Scotiabank en soles N°157-0035137 a nombre de Grupo Calidad Consultores SAC

Depósito o Transferencia Bancaria: a la cuenta del Banco de Crédito del Perú (BCP) en dólares N° 194-18092855-1-10 a nombre de Rosa Inés Ramírez Ríos (Gerente Técnico de Grupo Calidad Consultores)

Pagos desde el exterior: WESTERN UNION

Si Ud. reside en el exterior, abone el valor correspondiente en cualquier sucursal de Western Union.

Destinatario

Nombres: Rosa Noelia

Apellidos: Cossío Ramírez

DNI: 40111181

Ciudad de Lima - Perú

Tel.: (00 511) 223 6084

No haga la transferencia dirigida a cuenta bancaria alguna; solicite que sea cobrado directamente por el destinatario en sucursales de WU en Lima-Perú. Por favor, poner los dos nombres y los dos apellidos, de lo contrario no se podrá cobrar.

[El interesado deberá asumir el costo de la transferencia.](#)

Enviar posteriormente un e-mail a: informes@calidadcapacita.org con la copia del depósito o transferencia bancaria.

Consignando: Curso al que se inscribe, Banco, fecha y código de operación por depósito o transferencia.

Nombres y Apellidos, Institución, Ciudad, País, E-mail (para curso), Teléfonos.

Para confirmarle su inscripción y asignar su aula virtual correspondiente.

EL CURSO SE INICIARÁ CON UN MÍNIMO DE PARTICIPANTES.