



CURSO BUENAS PRÁCTICAS MANUFACTURAS, GMP, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, SSOP Y ANÁLISIS DE RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL HACCP

Inicio: 2 de marzo

Duración y Cronograma

- Carga horaria: 50 horas
- Fecha de inicio: 2 de marzo.
- Finalización: 1 de junio

Clases los lunes y miércoles de 18,30 a 20,30 hs

Metodología y Evaluación:

Los cursos se dictan de forma virtual, con clases sincrónicas directamente con los docentes. Con una participación activa entre el alumnado y los docentes a través de clases magistrales, estudios de casos y lecturas de informes y artículos relacionados con la materia.

Cada curso tiene una rigurosa evaluación al finalizar el mismo, que se realiza también de forma virtual, con un cuestionario tipo test, además de la evaluación continua que se realiza a los alumnos con las actividades durante el curso.

Certificación: Doble certificación, por la Universidad de La Laguna, Tenerife, España y por IBEP

Curso que permite acreditarse electrónicamente en la cartera digital de <https://europass.europa.eu/es> (registro de CV para el espacio europeo)

INFORMATE: <https://ibep.es/titulaciones/buenas-practicas-de-manufactura-y-procedimientos-operativos-estandarizados-de-limpieza-y-desinfeccion/>

INSCRIBETE EN: <https://forms.gle/Sv6YVA776HJSh2jv9>



Precio y formas de pago

Costo del Curso en pesos uruguayos: 30.000 pesos + matrícula de 1.500 pesos

Costo del Curso en dólares: 750 dólares + matrícula de 38 dólares

Costo del Curso en euros: 640 euros + matrícula de 30 euros

Modalidades de pago:

Contado: Al inicio del curso, no se paga matrícula

Financiado en pesos uruguayos: Matrícula inicial + cuatro cuotas de 7.500 pesos cada una

Financiado en dólares: Matrícula inicial + cuatro cuotas de 190 dólares cada una

Financiado en euros: Matrícula inicial + cuatro cuotas de 160 euros cada una

PROGRAMA ACADÉMICO
Resultados del aprendizaje
<ol style="list-style-type: none">1. Interpretar los requisitos normativos y estándares internacionales (como ISO 22000, HACCP o BPM) para diseñar e implementar sistemas de inocuidad alimentaria en plantas industriales.2. Aplicar metodologías de análisis de riesgos (ej. HACCP) para identificar, evaluar y controlar peligros físicos, químicos y biológicos en procesos de elaboración o manipulación de alimentos.3. Desarrollar procedimientos de auditoría interna para verificar el cumplimiento de los sistemas de inocuidad alimentaria, utilizando checklist y herramientas de evaluación conforme a normativas vigentes.4. Proponer acciones correctivas y preventivas ante no conformidades detectadas en auditorías o inspecciones, garantizando la mejora continua del sistema implementado.
Programa
Módulo I SISTEMAS DE GESTIÓN DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS <ul style="list-style-type: none">• Definición de los sistemas GMP, SSOP y HACCP• Antecedentes y evolución de estos sistemas.• Importancia en la producción y distribución de alimentos.• Ventajas de estos sistemas frente a los métodos tradicionales• Normativa vigente• Conceptos generales de documentación.
Módulo II PELIGROS <ul style="list-style-type: none">• Conceptos básicos de microbiología de los alimentos.

- Contaminantes químicos y físicos en los alimentos.

Módulo III GMP

- a. Instalaciones.
- b. Recepción y almacenamiento.
- c. Equipamiento.
- d. Operativa (elaboración, depósito, etc.)
- e. Programa de capacitación del personal.
- f. Programa de control de la calidad del agua.
- g. Programa de control de plagas.
- h. Sistema de trazabilidad y recall.
- i. Bienestar animal.

Módulo IV SSOP

- Principios generales de SSOP.
- Desarrollo e implementación de SSOP.
- Gestión de los SSOP.
- Registros, evaluación, auditorias.

Módulo V HACCP

- Definición, antecedentes y ventajas del sistema HACCP.
- Normativa nacional e internacional vigente.
- Importancia del sistema HACCP para la producción y distribución de alimentos inocuos.
- Desarrollo de un plan HACCP. Etapas iniciales.
- Principales peligros biológicos, químicos y físicos.
- Principios HACCP:
 1. Análisis de los peligros.
 2. Determinación de los PCC.
 3. Determinación de los límites críticos.
 4. Monitoreo.
 5. Acciones correctivas.
 6. Verificación.
 7. Registro y archivo.
- Implementación y gestión del sistema HACCP

Módulo VI CASOS Y EXPERIENCIAS

- Experiencias de buenas prácticas en el sector alimentario español
- Problemas y riesgos detectados en la industria española.
- Casos como ejemplo de medidas preventivas

DOCENTES:

Laura Díaz Rodríguez

Doctora en Ingeniera Química por la Universidad de La Laguna (ULL).



Profesora ayudante doctora del departamento de Ingeniería Química de la Universidad de La Laguna.

Investigadora del grupo de Catálisis Heterogénea de la Universidad de La Laguna

Christian Martín González

Graduado en Ingeniería Química (ULL)

Master en Seguridad y Calidad de los Alimentos (ULL)

Máster en Prevención de Riesgos Laborales (UIR)

Mónica Bertacchi Pepe

Dra. en Medicina y Tecnología Veterinaria (UDELAR)

PhD por la Universidad Politécnica de Valencia (UPV)

Master en Ciencia e Ingeniería de Alimentos (UPV)

Eduardo Galagorri LLambías

Dr. en Medicina y Tecnología Veterinaria (UDELAR)

Master en Ciencia e Ingeniería de Alimentos (UPV)