



FEDERACION VETERINARIA ARGENTINA

# **CURSO A DISTANCIA LA EVALUACIÓN BROMATOLÓGICA Y SANITARIA BASADA EN LOS PELIGROS Y RIESGOS ALIMENTARIOS**

**CURSO ASINCRÓNICO**

Comienza el 10 de abril



**2023**

**Modalidad de dictado:** Curso a distancia **ASINCRÓNICO**  
Sistema Modular. Integrado por CUATRO (4) Módulos de estudio con evaluación.

Carga horaria: 240 (Doscientas cuarenta horas).

**Comienza el 10 de abril de 2023**

**Objetivos:**

- ➔ Promover la formación de los Profesionales en las metodologías de la inspección / auditoría de las actividades alimentarias y de los alimentos en particular.
- ➔ Propiciar la integración de conceptos y criterios unificados en relación a los prerequisites del Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) con relación a su evaluación y control.
- ➔ Fomentar la actitud, las habilidades y las destrezas necesarias para llevar adelante las auditorías sanitarias y bromatológicas.

**PROGRAMA**  
**MÓDULO 1**

Carga horaria: 60 horas

Hacia un nuevo enfoque en los sistemas de control. Concepto Tradicional de la inspección y concepto moderno de auditoría. La Auditoría de sistemas de inocuidad, conceptos, clasificación y diferencias con la inspección rutinaria. La inspección tradicional y sus limitaciones: conceptos, generalidades. Cambio de rol del funcionario, condicionantes. Concepto de Inspector y Auditor. Clasificación de la auditoría. La evaluación bromatológica: aspectos generales. Los 5 pilares de los sistemas de inocuidad. Los desafíos del nuevo paradigma. Peligros y Riesgos alimentarios. Su significación y evaluación. Identificación de peligros según etapas de procesos. Medidas de prevención y control. Contaminación. Ejercicios

**MÓDULO 2**

Carga horaria: 60 horas

Aspectos legales de la auditoría. Derecho administrativo. Secuencia. Normativa vigente. Informe Técnico de la auditoría. Importancia y fundamentos. Procedimientos. Planificación de las auditorías. Evaluación de

transporte. Modelos figurados y ejercitaciones. Los alimentos: Criterios generales. Objetivos. Componentes mínimos de la evaluación bromatológica. Definiciones y conceptos. Controles: Macroscopía, organolepsia, utilización de instrumental de medición. Control de envases y rótulos. Rotulación obligatoria. Conceptos. Rotulado nutricional. Toma de temperatura: Criterios básicos. Los alimentos: Clasificación según su riesgo sanitario, según su estatus legal, según su composición, etc. Toma de muestras en función de los riesgos y los peligros alimentarios

**MÓDULO 3**

Carga horaria: 60 horas

Los Procedimientos estándar de saneamiento. Los SSOP – MIP. Criterios generales, conceptos y definiciones. Pasos. Aplicación. Bases para la evaluación de Planes de limpieza y desinfección. Manejo y Control integral de Plagas. Elaboración de Planes y de manuales. Evaluación sanitaria de establecimientos. Flujogramas y layout. Interpretación sanitaria de planos y croquis. Modelos figurados y ejercitaciones.

**MÓDULO 4**

Carga horaria: 60 horas

Las GMP. Principios generales e incumbencias técnicas. Procedimiento para la elaboración de un Plan de GMP. Elaboración de manuales y su evaluación. Elaboración de Listas de Chequeo rápido. Aproximación a modelos de ponderación. Clasificación de establecimientos por Riesgo como resultado de los chequeos de los prerequisites. Modelos figurados y ejercitaciones.

**ARANCEL:**

**Colegas Matriculados en Colegios y Consejos federados: solicitar cupón de descuento en: [cursos@federacionveterinaria.com.ar](mailto:cursos@federacionveterinaria.com.ar)**

**Colegas Matriculados en Colegios y Consejos no federados:  
\$66.000**

**INFORMES E INSCRIPCIÓN:**

[cursos@federacionveterinaria.com.ar](mailto:cursos@federacionveterinaria.com.ar)