

P-001. Diplomatura en Gestión de la Calidad en Servicios de Alimentos

Actualmente la demanda de nutricionistas especializados en calidad e inocuidad alimentaria es cada vez mayor. Este curso pretende cubrir esta necesidad de formación específica y actualizada en esta temática aplicada a la implementación y mantenimiento de Sistemas de Gestión de la Calidad e inocuidad alimentaria enfocada en Servicios de Alimentación. Este curso posee un enfoque de aplicación práctica inmediata en las tareas cotidianas que desarrolla el profesional a través de conocimientos teóricos y de actividades de fortalecimiento de los contenidos que se adquieren. Se brindan conceptos teóricos de diversas áreas temáticas fundamentales, tales como microbiología, seguridad de los alimentos y epidemiología, legislación alimentaria, BPM, HACCP, gestión de la calidad y servicios especiales, manuales y procedimientos y auditoría.

Fecha y estructura del curso:

Desde Abril a Noviembre 2017. Capacitación Teórico-Práctica.

1 clase presencial por mes (CABA, Sábados de 10-14 hs.) con Talleres en clases. Entrega de material de lectura y actividades previo a la clase. Visitas a Establecimientos. Presentación de Trabajo Final para evaluación de los conceptos. Para alumnos del interior que no puedan asistir a las clases, se podrá asistir al evento a través de comunicación virtual.

Destinado a:

Lic. en Nutrición u otras profesiones de Alimentos, (o estudiantes del último año de dichas carreras), preferentemente con experiencia en el Área de Alimentos (Servicios de Alimentación, Industrias, Organismos Gubernamentales, ONG).

Objetivo general del curso:

Que el alumno adquiera los conocimientos fundamentales para desempeñarse como Responsable de la Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria en Servicios de Alimentación.

Desarrollo del contenido:

1. Microbiología de los Alimentos.

Fisiología Bacteriana Ecología y Alteración./ Parámetros intrínsecos extrínsecos./Conservación de los Alimentos./Microorganismos Patógenos./ Aspectos microbianos./ Alimentos asociados./ Microorganismos indicadores./ Esporas y biofilms./Contaminación de los alimentos. Microorganismos beneficiosos./Criterios y normas microbiológicas para comidas preparadas./Enfermedades Transmitidas por Alimentos.

2. Seguridad de los Alimentos

Principios de Seguridad Alimentaria./ Conceptos Generales de Calidad./Alimentaria./Contaminantes./Epidemiología de las Enfermedades de Transmisión Alimentaria./ Epidemiología de las Enfermedades Nutricionales./Gestión de Pre Requisitos. BPM–POES./Métodos de Prevención y Control de Peligros./Tratamientos para la eliminación y disminución de peligros./ Introducción al Análisis de Riesgo.

3. Legislación Alimentaria Nacional e Internacional.

Historia de la Legislación Alimentaria./Codex Alimentarius./Legislación Alimentaria en Argentina./ Organismos Sanitarios de Control de Alimentos./Código Alimentario Argentino./Normativas Nacionales, Provinciales y Municipales relacionadas con la temática específica de Servicios de Alimentación./ Leyes, Decretos, Resoluciones, Disposiciones./Organismos Internacionales de control de alimentos.

4. Buenas Prácticas de Elaboración–BPM e Implementación del Sistema HACCP en Servicios de Alimentación.

Peligros./Evaluación del Riesgo./ Principios del Sistema HACCP./Directrices y Aplicación./Secuencia lógica y Árbol de decisión./Casos de Implementación de HACCP en Servicios de Alimentación./ HACCP según normativa vigente.

5. Sistemas de Gestión de la Calidad en Servicios de Alimentación.

Calidad./ Definiciones según la norma ISO 9000:2005./ Conceptos generales de la norma ISO 9001:2008./ Sistemas de Gestión de la Calidad./Norma IRAM sobre BPM en Servicios de Alimentos./Conceptos Generales sobre la norma ISO 22000:2005 Seguridad Alimentaria./ Conceptos Generales sobre la norma IRAM aplicable a la Gestión de calidad en Restaurantes.

6. Gestión de la Calidad en Servicios Especiales

Aspectos regulatorios de los alimentos especiales./BPM en Alimentos libres de Gluten y otros alérgenos./Influencia de los Procesos tecnológicos sobre el valor nutritivo de los alimentos./Servicios de alimentación especiales: Hospitalarios, pediátricos, productos en polvo para lactantes y niños, formulas enterales y fórmulas lácteas, paciente inmunodeprimido./Comercios: panaderías, confiterías, carnicerías, catering aéreo, otros. Soporte nutricional, servicios pediátricos, geriátricos, otros./Alimentación con enfoque saludables./ Normativas de referencia.

7. Manuales y Procedimientos de Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria.

Manual de Calidad./Manual de BPM./Diseño del Lay out y Diagramas de Flujo./Monografías de procesos. Especificaciones Técnicas de Producto Terminado y de Materias Primas./Procedimientos e Instructivos: Evaluación de Proveedores, Recepción de Materias primas e insumos, Funciones del personal, Manipulación e Higiene del personal, Controles de procesos de elaboración, Saneamiento, Capacitación del personal, manejo Integrado de Plagas, mantenimiento preventivo.

8. Auditorías de Alimentos basadas en el enfoque Peligro-Riesgo Principios de las auditorías basadas en el riesgo.

Auditor. Rol, conocimientos, responsabilidades y deberes./Planificación de las auditorías (Perfil de Riesgo. Categorización de Establecimientos. Tipos de Auditorías. Organización del equipo auditor. Preparación de la auditoría)./Ejecución de la Auditoría (Observaciones con enfoque en el peligro-riesgo. No Conformidades. Controles in situ. Toma de muestra. Check List de auditoría con software de procesamiento de datos. Auditorías Documentales. Verticales y Horizontales)./Informe de Auditoría.

Modalidad de dictado

El curso se desarrollará en forma presencial, a través de reuniones mensuales con realización de actividades durante cada encuentro, previa entrega de material de lectura. El alumno tendrá la posibilidad de evacuar dudas y realizar consultas de durante cada encuentro.

Desarrollo

El curso consta de 8 módulos. Cada módulo contiene material teórico y experiencias de aprendizaje para que el cursante pueda reflexionar sobre su propia práctica profesional, identificar sus fortalezas y debilidades y desarrollar los cambios que considere necesarios para hacer más eficaz su tarea cotidiana. El material del curso será enviado por email a cada alumno previo a cada encuentro. Durante las clases presenciales se desarrollaran los aspectos más importantes del material teórico y se realizarán actividades relacionadas.

Modalidad de Cursada por Módulo. Existe la posibilidad de poder cursar los Módulos de forma individual pero no podrá acceder al certificado de Diplomatura Anual.

Modalidad de Evaluación

Para acceder al derecho a rendir el Examen Final del curso, es necesario: asistir al menos a 6 de los 8 encuentros y entregar las actividades durante los encuentros. Para aprobar el curso y obtener el Certificado, es necesario aprobar además el **Exámen Final** tipo *multiple choice* con un mínimo de 60% de respuestas correctas. Aquellos cursantes que no obtengan el puntaje mínimo requerido en el mencionado Examen Final, tendrán derecho a una instancia de Recuperatorio.

IMPORTANTE: En caso de no cumplir con los requisitos previamente mencionados, sin previa presentación de un justificativo, será considerado desaprobado y sin derecho a recuperatorio.

Acreditación

Los profesionales que hayan aprobado el curso, recibirán el Certificado de Diplomatura en Gestión de la Calidad en Servicios de Alimentación, avalado por el Centro de Estudios sobre Calidad Alimentaria CESCAL, donde constarán las 100 horas entre teórico y práctico y la aprobación del examen final.

Consultas y Preinscripción

A través del sig email: info@cescal.com.ar

Aranceles - Formas de Pago

Cada cuota tiene un valor de \$1700*. Valor total del Curso: \$12800. Si abona todos los módulos juntos al contado en efectivo tendrá un descuento de un 20 %. Se podrá abonar por transferencia bancaria previo al envío del material teórico de cada módulo.

- Depósito o transferencia bancaria: consultar datos a info@cescal.com.ar
- Mercado Pago:
 - Rapipago/Pago Fácil
 - Tarjeta de crédito

Descuentos y bonificaciones:

- Para alumnos de Nutrinfo.com 5 % de descuento.
- Para socios del Colegio de Nutricionistas de la Pcia. de Bs As: 5 % de descuento.

**Los precios de las cuotas están sujetos a modificaciones sin previo aviso. El valor total del curso total es inamovible una vez abonado este importe.*