



UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUCUMAN
FACULTAD DE BIOQUIMICA QUIMICA Y FARMACIA
Dirección General Administrativa
Ayacucho 471 - T. E. 0054 381 4247752- Int.7098
San Miguel de Tucumán – República Argentina
"1.983/2.023- 40 Años de Democracia"



02 AGO 2023

Expte. N° 51.275-2023.-

VISTO:

Las presentes actuaciones por las cuales la Dra. María Ángela Jure, Profesora Asociada de la cátedra de Bacteriología de esta Facultad, eleva programa del curso de actualización titulado: "INTRODUCCION A SISTEMAS DE GESTION DE CALIDAD Y BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA" para su consideración y aprobación.

ATENTO:

A que el tema fue tratado por la Comisión de Enseñanza y Disciplina; y

CONSIDERANDO:

Que se adjunta el programa a desarrollar;
Que dicha Curso tendrá un costo de \$15.000;
Que los señores Miembros de este Cuerpo, acordaron por unanimidad: "Aprobar el dictado del Curso de Actualización: Introducción a sistemas de gestión de calidad y buenas prácticas de manufactura, a realizarse en los meses de Agosto y Septiembre del corriente año";

Por ello;

**EL HONORABLE CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE
BIOQUIMICA, QUIMICA Y FARMACIA
(En Sesión Ordinaria de fecha 28/07/2023)**

RESUELVE:

- Art.1º)- Aprobar el dictado del Curso de Actualización: "INTRODUCCION A SISTEMAS DE GESTION DE CALIDAD Y BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA", a realizarse en los meses de Agosto y Septiembre del corriente año, bajo la modalidad virtual.
- Art. 2º)- Autorizar al Departamento Tesorería de la Dirección Económica Financiera a realizar el cobro del Arancel correspondiente.
- Art.3º)- Dése amplia difusión en todo el ámbito de esta Facultad. Cumplido, ARCHIVESE. -

RESOL. HCD N° 0507 2023

I.K.H.-

Dra. Carolina Serra Barcellona
Secretaria Academica
FAC. de BIOQUIMICA, QUIMICA Y FARMACIA - UNT

NILDA LEONOR ARDILES
DIRECTORA GENERAL ADMINISTRATIVA
FAC. DE BIOQUIMICA, QUIMICA Y FARMACIA
UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUCUMAN

Dra. MARIA INES GOMEZ
DECANA
FAC. BIOQUIMICA QUIMICA Y FARMACIA
UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUCUMAN



Expte. N° 51.275-2023.-

**TITULO DEL CURSO: "INTRODUCCIÓN A SISTEMAS DE GESTIÓN DE CALIDAD
Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA"**

Dirección: Dra. María Ángela Jure

Coordinación: Lic. María Paula Moreno Mochi-Dr. Juan Martín Vargas. Organizado por la Cátedra de Bacteriología y el laboratorio LABACER de la Facultad de Bioqca. Qca. y Fcia. y auspiciado por la Asociación de Microbiología Filial Noroeste, Colegio de Bioquímicos y Colegio de Farmacéuticos.

Destinatarios

Profesionales de salud que implementan sistema de gestión, personal de industrias, comercios, técnicos y profesionales de empresas elaboradoras de alimentos e industria farmacéutica.

Modalidad

Curso Teórico-Práctico de actualización profesional, modalidad virtual, duración 30 hs con evaluación final.

Objetivos

Conocer los conceptos básicos referidos a sistemas de gestión de calidad. Comprender y aplicar las directivas recomendadas para la implementación de las buenas prácticas de manufactura.

Fecha

Modulo I: 4 de agosto; **Modulo II:** 11 de agosto; **Modulo III:** 18 de agosto; **Modulo IV:** 25 de agosto; **Modulo V:** 1 de septiembre; **Modulo VI:** 8 de septiembre.

Contacto

Cátedra de Bacteriología. Laboratorio LABACER. Fac de Bioqca, Qca y Fcia. UNT.

E-mail: labacer.fbqf.unt@gmail.com;

pauromenomochi@hotmail.com;juan.martin.vargas@hotmail.com

Tel de contacto: +549 3814143577; +549 3865248288

Docentes participantes

Lic. Soledad Annan

Dra. María Ángela Jure

Dr. Juan Martín Vargas

Lic. María Paula Moreno Mochi

Aranceles

Teórico-Práctico \$ 15.000

RESOL. HCD N°

0507 2023,

I.K.H.-



Expte. N° 51.275-2023.-

PROGRAMA

MODULO I

Viernes 4 de agosto: 14:30 a 17:30 hs

Evolución Histórica del concepto de calidad. Qué significa calidad. Qué son los Sistemas de Gestión (SG) y para qué sirven. Qué es la Gestión por proceso. Mapa de interacción de los procesos. Diagramas de Proceso. Fichas de Proceso. Círculo de la Mejora continua. Los Principios de la Calidad. Misión, Visión y Políticas. Definición de Objetivos estratégicos y planes para alcanzarlos. Determinación de las partes interesadas. Análisis de Contexto. Alcance del SGC. Qué es la gestión de Riesgos. Indicadores de gestión. La estructura y los requisitos comunes de los sistemas de gestión.

MODULO II

Viernes 11 de agosto: 14:30 a 17:30 hs

Perfiles de puesto. Qué se debe tener en cuenta para el desarrollo del mismo. Conocimiento y Competencia de la organización: Planes de formación. Toma de Conciencia y Comunicación.
Control de los productos y servicios. Información para los proveedores externos: Requisitos de contratación y del producto/servicio suministrado. Metodología de Selección y Evaluación de Proveedores externos. Tipos de clientes. Satisfacción de Clientes. Auditoría Interna: cómo se debe realizar dentro de la organización. Qué son las No Conformidades y las Acciones Correctivas. Revisión por la dirección: Entradas y Salidas de la revisión.

MODULO III

Viernes 18 de agosto: 14:30 a 17:30 hs

Calidad alimentaria. Seguridad alimentaria. Inocuidad alimentaria. Términos y definiciones: TS 22002:2013. Contaminación. Peligros. Limpieza. Desinfección. Saneamiento. Grado alimenticio. Contaminación cruzada. Ambiente. Legislación alimentaria. FAO. OMS. CODEX. Disposiciones nacionales de BPM. Programa de prerrequisitos ISO/TS 22002-1. Construcción y diseño edilicio. Requisitos generales. Ubicación de los establecimientos. Diseño de locales y áreas de trabajo, distribución y flujos de circulación. Estructuras internas y accesorios. Ubicación de equipos. Instalación de laboratorio. Instalaciones temporales o móviles. Servicios: aire-agua-energía. Suministro de agua. Características del agua potable según Código Alimentario Argentino (CAA). Calidad del aire y ventilación. Especificaciones para mohos y levaduras en industrias alimentarias.

RESOL. HCD N°

I.K.H.-

0507 2023



Expte. N° 51.275-2023.-

MODULO IV

Viernes 25 de agosto: 14:30 a 17:30 hs

Gestión de residuos. Contenedores para residuos y sustancias no comestibles o peligrosas. Desagües y drenajes. Limpieza y mantenimiento de equipos. Materiales usados en la industria alimenticia. Materiales no aptos para la industria alimenticia. Superficies de contacto con el producto. Equipamiento de control y seguimiento de temperatura. Instalaciones, utensilios y equipos de limpieza. Mantenimiento preventivo y correctivo. Almacenamiento de alimentos, materiales de envasado, ingredientes y productos químicos no alimentarios. Procedimientos de retiro del producto.

MODULO V

Viernes 1 de septiembre: 14:30 a 17:30 hs

Integración de conceptos abordados durante los módulos I a IV.

Resolución de casos habituales en la práctica diaria para comprender y aplicar las bases de los requisitos de ISO 9001:2015 en el diseño e implementación de Sistemas de Gestión de Calidad para cada caso particular.

Análisis de la situación actual de tu organización respecto del cumplimiento de los requisitos del sistema de gestión que se busca implementar y evaluación de las herramientas a implementar para demostrar un verdadero compromiso.

Resolución de problemas tipo: diagrama de espina de pescado, análisis de causa, Producto no conforme, BPM, entre otros.

MODULO VI

Viernes 8 de septiembre: 14:30 a 17:30 hs

Presentación de Seminarios y problemas individuales utilizando la bibliografía enviada previamente al alumno.

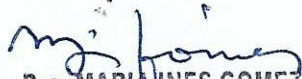
Evaluación final.

RESOL. HCD N°

0507 2023

I.K.H.-


Dra. Carolina Serra Barcellona
Secretaria Académica
FAC. de BIOQUIMICA, QUIMICA Y FARMACIA - UNT


Dra. MARIA INES GOMEZ
DECANA
FAC. BIOQUIMICA QUIMICA Y FARMACIA
UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUCUMAN


NILDA LEONOR ADILES
DIRECTORA GENERAL ADMINISTRATIVA
FAC. DE BIOQUIMICA, QUIMICA Y FARMACIA
UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUCUMAN