

TRA - DGME - 156 / 2023

SAN MIGUEL DE TUCUMAN,

VISTO el ANEXO 1 del Convenio Específico suscrito entre el Instituto de Desarrollo Productivo de Tucumán (IDEP) y esta Universidad para llevar adelante el Plan de Capacitación y Asistencia para empresas tucumanas del sector agroalimentario; y

CONSIDERANDO:

Que el mencionado Plan consta de una propuesta de tres cursos de capacitación los cuales se denominan: CURSO 1: "INTRODUCCION A SISTEMAS DE GESTION DE CALIDAD Y BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA", CURSO 2: "INOCUIDAD ALIMENTARIA. INTRODUCCION A LA NORMA ISO FSSC22000 2018" y CURSO 3: "GESTION DE LA CALIDAD TOTAL";

Que la Dirección General de Asuntos Jurídicos ha opinado al respecto;

Por ello,

EL RECTOR DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE TUCUMAN
RESUELVE:

ARTICULO 1º.-Protocolizar el ANEXO 1 del Convenio Específico suscrito entre el Instituto de Desarrollo Productivo de Tucumán (IDEP) y esta Universidad con la finalidad señalada precedentemente, documento que corre agregado a la presente Resolución.

ARTICULO 2º.-Hágase saber y pase a conocimiento del H. Consejo Superior. Posteriormente, incorpórese al Digesto y archívese.

Firmado digitalmente Sistema SUDOCU
Ing. Sergio José PAGANI – Rector UNT
Lic. José Hugo SAAB – Secretario General UNT

Resolución N°: RES - DGD - 523 / 2024

**ANEXO 1 AL CONVENIO ESPECIFICO DE COOPERACIÓN
Y ASISTENCIA TÉCNICA SUSCRITO ENTRE LA UNT Y EL IDEP**

1. PLAN DE CAPACITACIÓN Y ASISTENCIA TÉCNICA

El presente plan consiste en una propuesta de 3 cursos de capacitación para empresas tucumanas del sector agroalimentario, el cual será llevado adelante entre los meses de junio y diciembre de 2023. Cada curso tiene un cupo de hasta 20 empresas. Además, las empresas recibirán asistencia técnica sobre las necesidades y procedimientos para realización de análisis microbiológicos que garanticen la calidad e inocuidad de sus productos.

**CURSO 1: "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 Martin Vargas.

Organizado por la Cátedra de Bacteriología y el laboratorio LABACER de la Facultad de Bioqca. Qca. y Fcia. y auspiciado por la Asociación Argentina de Microbiología Filial Noroeste, Colegio de Bioquímicos y Colegio de Farmacéuticos.

Destinatarios

Profesionales de diferentes disciplinas que implementan sistemas de gestión, personal de industrias, técnicos y profesionales de empresas elaboradoras de alimentos e industria farmacéutica.

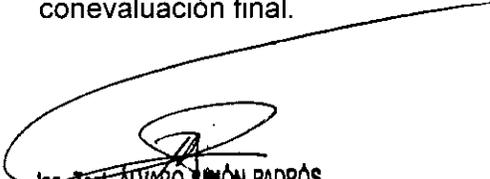
Cupo

El cupo será de 20 empresas, técnicos y/o profesionales.

Se informará a la comunidad por convocatoria abierta, la selección de los destinatarios estará a cargo de IDEP y LABACER.

Modalidad

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


Ing. Zool. ALVARO SIMÓN PADRÓS
PRESIDENTE
INSTITUTO DE DESARROLLO
PRODUCTIVO DE TUCUMAN



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.

Contacto

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

E-mail: labacer.fbqf.unt@gmail.com;
paumorenomochi@hotmail.com;juan.martin.vargas@hotmail.com

Tel de contacto: +549 3814143577; +549 3865248288

Docentes participantes

Lic. María Soledad AnnanDra.

MaríaAngela Jure Dr. Juan Martin

Vargas Lic. María Paula Moreno

Mochi

PROGRAMA

MODULO I

Evolución Histórica del concepto de calidad. Que son los Sistemas de Gestión y para qué sirven. Que es la Gestión por proceso- Mapa de interacción de los procesos. Diagramas de Proceso- Fichas de Proceso-Circulo 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. Que es la gestión de Riesgos. Perfiles de puesto. Que 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. Satisfacción de Clientes. Auditoría Interna: comose debe realizar dentro de la organización. Revisión por la dirección: Entradas y Salidas de la revisión. Que son las No Conformidades y las acciones correctivas.

MODULO II

Calidad alimentaria. Seguridad alimentaria. Inocuidad alimentaria. Términos y definiciones: TS 22002:2013. Contaminación. Contaminante. Limpieza. Desinfección. Saneamiento. Grado alimenticio. Retiro del producto. Contacto con el producto. Contaminación cruzada. Legislación alimentaria. FAO. OMS. CODEX. Disposiciones nacionales de BPM. Programa de prerrequisitos. TS-22002-1. Construcción y diseño edilicio. Requisitos generales. Ambiente. Ubicación de los establecimientos. Diseño de locales y áreas de trabajo. Requisitos generales- Diseño, distribución y Flujos decirculación. Estructuras internas y accesorios. Ubicación de equipos. Instalación del laboratorio. Instalaciones temporales o móviles. Almacenamiento de alimentos, materiales de envasado, ingredientes y productos químicos no alimentarios. Servicios: aire-agua-energía. Suministro de agua. Características del agua potable según CAA.


Ing. Zool. ALVARO SIMÓN PADRÓS
PRESIDENTE
INSTITUTO DE DESARROLLO
PRODUCTIVO DE TUCUMAN



Calidad del aire y ventilación. Especificaciones para mohos en industrias alimentarias. Disposición de residuos. Contenedores para residuos y sustancias no comestibles o peligrosas. Gestión de residuos y su eliminación. 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.

MODULO III

Actividad practica a desarrollar por los alumnos bajo supervisión del docente

Diseño, implementación y presentación de fichas y mapas de procesos de una organización, desarrollados en base a la norma ISO 9001:2015.

Presentación de Seminarios sobre la temática desarrollada en los módulos I y II. Examen final.

CURSO 2: "INOCUIDAD ALIMENTARIA. INTRODUCCION A LA NORMA ISO FSSC22000 2018"

Dirección: Dra. María Angela 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 y Colegio de Bioquímicos.

Destinatarios

Profesionales de diferentes disciplinas que implementen sistemas de gestión, personal de industrias, técnicos y profesionales de empresas elaboradoras de alimentos.

Cupo

El cupo será de 20 empresas, técnicos y/o profesionales.

Se informará a la comunidad por convocatoria abierta, la selección de los destinatarios estará a cargo de IDEP y LABACER.

Modalidad

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

Objetivos

El objetivo de este curso es comprender la evolución de la norma ISO 22000, a la que actualmente llamamos FSSC 22000 para proporcionar una mejora continua en los sistemas de gestión de calidad a fin de garantizar la confianza en el suministro de alimentos inocuos.


Ing. Zool. ALVARO SIMÓN PADRÓS
PRESIDENTE
INSTITUTO DE DESARROLLO
PRODUCTIVO DE TUCUMAN



Modalidad Virtual: Las clases serán de forma sincrónica y permanecerán grabadas y disponibles en una nube virtual con acceso autorizado a los inscriptos, durante el desarrollo del curso.

Contacto

Cátedra de Bacteriología. Laboratorio LABACER. Fac de Bioqca, Qca y Fcia. UNT. E-mail:

labacer.fbqf.unt@gmail.com ;

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

Tel de contacto: +549 3814143577; +549 3865248288

Docentes participantes

Lic. María Soledad Annan Dra. María

Angela Jure

Dr. Juan Martin Vargas

Lic. María Paula Moreno Mochi

PROGRAMA

Modulo I

Introducción a la Norma ISO 22000:2018: Evolución ISO 22000- GFSI-Principios del SGIA. Comunicación interactiva-Sistema de gestión-HACCP-Prerrequisitos. Propósito de la ISO 22000- objeto y campo de aplicación. Enfoque a procesos- vocabulario Contexto de la organización: cap.4 Liderazgo: cap. 5. Planificación: cap. 6. Apoyo: cap.

7. **Buenas Prácticas de Manufactura- BPM:** Conceptos de Calidad, Seguridad e Inocuidad Alimentaria. Definiciones IRAM –ISO TS 22002-1. Legislación Alimentaria Argentina- Disposiciones nacionales de BPM (Codex-ANMAT- Leyes y resoluciones). Construcción y Diseño edilicio. Diseño de locales y áreas de trabajo. Servicios: aire- agua-energía. Disposición de residuos. Diseño, Limpieza y Mantenimiento de equipos. Gestión de Materiales comprados. Medidas para prevenir la contaminación cruzada. Saneamiento (Limpieza y desinfección). Control de plagas. Higiene del personal e instalaciones para los empleados. Reproceso. Retiro de productos. Almacenamiento. Información del producto y concientización del consumidor. Protección de los alimentos. Biovigilancia y Bioterrorismo.

Módulo II

HACCP: Operación: cap. 8. Principios del HACCP. Control de peligros: diagramas de flujo. Análisis de peligros- Tipos de peligros. Evaluación de peligros: matriz de evaluación de riesgo. Medidas de control. Validación de las medidas de control. Determinación de los Límites críticos- límites operacionales y PCC. Sistema de seguimiento de las medidas de control. Acciones. Control de las no conformidades del producto y del proceso. Manipulación de productos potencialmente no inocuos. Retirada- Recuperación. **Requisitos Adicionales:** Evaluación de desempeño. Cap. 9 Mejora: cap. 10. Requisitos de certificación. Gestión de los servicios. Etiquetado de productos. Información obligatoria del rotulo de un alimento envasado. Defensa de los alimentos. Prevención del fraude alimentario. Uso del logotipo. Gestión de alérgenos Control medioambiental.

Ing. Zoot. ALVARO SIMÓN PADRÓS
PRESIDENTE
INSTITUTO DE DESARROLLO
PRODUCTIVO DE TUCUMAN

Módulo III

Análisis de situación en una organización, determinación de puntos críticos de control y evaluación del cumplimiento de requisitos inherentes a la **Norma ISO 22000:2018** para garantizar la inocuidad alimentaria. Resolución de problemas individuales y presentación de seminarios sobre la temática desarrollada para integrar los conceptos abordados durante los módulos I y II. Examen final.

CURSO 3: "Gestión de la Calidad Total"

Dirección: Dra. María Angela 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.

Destinatarios

Profesionales y personal técnico de empresas, industrias, comercios, plantas elaboradoras de alimentos y laboratorios bioquímicos y farmacéuticos que gestionan día a día las mejoras de sus resultados aplicando conceptos de calidad total.

Cupo

El cupo será de 20 empresas, técnicos y/o profesionales.

Se informará a la comunidad por convocatoria abierta, la selección de los destinatarios estará a cargo de IDEP y LABACER.

Modalidad

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

Objetivos

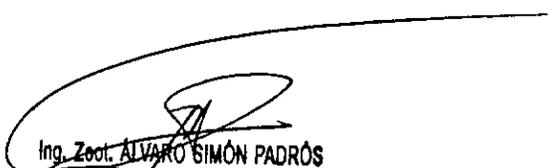
Conocer los conceptos básicos referidos a estandarización de procesos, estructuración de proyectos por metodología Canvas y metodologías de solución de problemas, para gestionar la mejora de resultados logrando la calidad total.

Contacto

Cátedra de Bacteriología. Laboratorio LABACER. Fac de Bioqca, Qca y Fcia. UNT. E-mail:

labacer.fbqf.unt@gmail.com ; paumorenomochi@hotmail.com;

juan.martin.vargas@hotmail.com Tel de contacto: +549 3814143577; +549 3865248288


Ing. Zoot. ALVARO SIMÓN PADRÓS
PRESIDENTE
INSTITUTO DE DESARROLLO
PRODUCTIVO DE TUCUMAN



Docentes participantes

Ing. Patricio Gabriel Arluna

Dra. María Angela Jure Dr. Juan Martin Vargas

Lic. María Paula Moreno Mochi Lic. María Soledad Annan

PROGRAMA MODULO I

Principales conceptos de la Calidad Total: Ambiente de Negocios - Ruptura y Paradigma - Concepto de T.Q.C. (Total Quality Control) - Compromiso y Participación - Misión, Visión, Políticas - Rutinas y Mejoras - Causa y Efecto - Dominio Tecnológico - Ítems de Control y Verificación - Análisis de Proceso - PDCA - QC Story - Planes de Acción
La Estandarización en la Calidad Total - Estándares y Sistema de Estandarización - Burocracia - Estructura de la Estandarización en una Organización - Responsabilidades - Tipos de Estándares
- Forma de los Estándares - Entrenamiento en los Estándares - Control de la Documentación - Mantenimiento de los Estándares.

MODULO II

Proyecto Modelo Canvas: una forma de concebir Proyectos en una única página y transformarlo en agentes de creatividad, convergencia e innovación para la Organización.
Definición - Administración Creativa de Proyectos - Estructura Organizacional de Proyectos - Etapas del Proyecto - Elementos componentes de un Proyecto - Project Model Canvas (PMC) - Componentes del PMC - Metodología (PMC) - Desarrollando un Canvas: Logística, Ventajas.

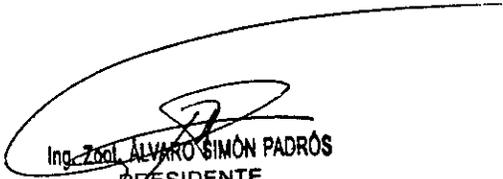
MODULO III

Metodología de Solución de Problemas (PHVA) QC STORY - Solución de Problemas como método Gerencial - Análisis de Proceso, Método y Herramientas - Fases y Objetivos - Desdoblamiento y Descripción de cada fase.

MODULO IV

Herramientas de la Calidad: Ciclo PDCA - Gerenciamiento por el método del Ciclo PDCA - 5W2H
- Grafico Secuencial - Flujogramas - Brainstorming - Técnicas estadísticas - Estratificación - Hoja de Verificación - Grafico de Pareto - Análisis de Pareto - Diagrama de Causa y Efecto - Control de Proceso - Control de Producto - Histograma - Diagrama de Correlación - Grafico de Control Conceptos de Ítems de Control y de Verificación - Determinación de los Ítems de Control - Determinación de la Misión - Definición de los Productos y Servicios - Identificación de los Clientes internos y externos - Determinación de las Características de Calidad - Definición y priorización de los Ítems de Control - Elaboración de un Plan de Acción - Acompañamiento Planes de Acción - Grafico de tres Generaciones. Origen del Programa 5S - Aplicación del Programa 5S - SEIRI / SEITON / SEISOH / SEIKETSU / SHITSUKE: Definición, objetivos y beneficios, como hacer mantenimiento del programa 5S.

Seminarios, resolución de casos prácticos. Examen final.


Ing. Zool. ALVARO SIMÓN PADRÓS
PRESIDENTE
INSTITUTO DE DESARROLLO
PRODUCTIVO DE TUCUMAN



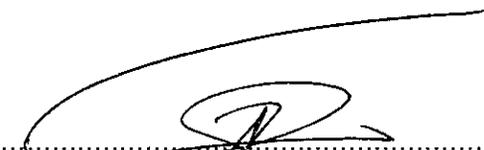
2. GASTOS DE CERTIFICACIÓN DE LA NORMA ISO 9001:2015

El IDEP realizará un apoyo económico a LABACER que le permita cubrir los gastos de certificación a realizarse por el INSTITUTO ARGENTINO DE NORMALIZACION Y CERTIFICACION (IRAM), entidad certificadora de normas de calidad. El apoyo económico consistirá en abonar en su totalidad un monto de \$163.300,00 (PESOS CIENTO SESENTA Y TRES MIL TRESCIENTOS), el que comprende los gastos de auditoría interna y auditoría externa para mantenimiento de la norma IRAM-ISO 9001:2015. Este monto será depositado o transferido a la cuenta de IRAM detallada a continuación:

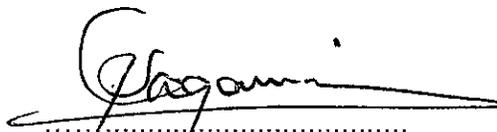
*Banco Galicia – CBU 0070004720000011643315 para transferencias o depósitos en pesos en Cta. Cte. 11643/3004/1.

En caso de que IDEP no cumpliera con esta prestación, LABACER quedaría exento de capacitar en forma gratuita a las empresas.

En prueba de conformidad se firman 2 (dos) ejemplares del mismo tenor y contenido, en San Miguel de Tucumán, a los días del mes de octubre de 2023.



.....
Ing. Zoot. Alvaro Simón Padrós
Presidente IDEP



.....
Ing. Sergio José Pagani
Rector UNT

Hoja de firmas