UNIVERSIDAD NACIONAL DEL COMAHUE
FACULTAD DE CIENCIAS *y TECNOLOGIA*
DE LOS ALIMENTOS

JORNADA DE ACTUALIZACIÓN TÉCNICA

"HERRAMIENTAS PARA LA PRODUCCIÓN A GRAN ESCALA DE ALIMENTOS LISTOS PARA EL CONSUMO EN SERVICIOS INSTITUCIONALES"

Jueves 13 de abril de 2023

MV. MsC. Dr.Julio Copes*

* **Profesor invitado** de la Cátedra de Tecnología y Sanidad de los Alimentos. Bromatología. FCV. Responsable del área de controles Bromatológicos, criterios operacionales y capacitación continua del personal afectado al Comedor Universitario. Universidad Nacional de La Plata.

Dirigido a: *Técnicos y Licenciados en Alimentos, Gastronomía y Nutrición. Responsables de comedores institucionales, servicios de catering y eventos gastronómicos.*

TEMARIO:

MAÑANA: 9- 12.30 HS

"Algunas consideraciones sobre la ecología microbiana en alimentos"
Factores bióticos y abióticos. Factores intrínsecos: pH, actividad acuosa, potencial redox, barreras naturales y compuestos antimicrobianos naturales. Factores extrínsecos: Temperatura, humedad relativa, Atmósfera y tratamientos tecnológicos a los que fue sometido el producto. Tecnología de los obstáculos (vallas).

11.00 HS BREAK

" Los peligros y los riesgos más comunes en comedores de alta producción.
Peligros: definición. Riesgo: Definición. Inocuidad. Peligros físicos, químicos y biológicos. Experiencias a campo. ETA. Multicausalidad. Triada epidemiológica."

HORARIO DE ALMUERZO 13.00 -14.30 hs (La Facultad ofrecerá para quienes lo deseen una comida a un precio promocional)

TARDE: 14.30 - 18.30 HS

"Procedimientos operativos de sanitización. Detergentes y sanitizantes"

Redacción de procedimientos técnicos (PT) que comprenden el POES. Detergentes y sanitizantes. Dosificación del Hipoclorito de Sodio.

Procedimiento operativo estandarizado de saneamiento o sanitización. ¿Qué comprende?Diagramade un establecimiento ejemplo. Entrada de peligros y como mitigarlos. Construcción de un protocolo de limpieza y desinfección.

Discusión de los pasos para llegar al éxito de un procedimiento:

Estado de situación, peligros presentes, riesgos probables, toma de decisión con la aplicación y uso de agentes físicos y químicos. Verificación. Monitoreo. Toma de decisiones con los resultados.

Aplicación, redacción del PT e instructivos. Diferentes métodos de capacitación.

Taller de realización.

16.30HS HS BREAK

"Producción de alimentos listos para ser consumidos en comedores a gran escala". Comedor Universitario de la Universidad Nacional de La Plata.

" Experiencias en restauración hospitalaria".Hospital Italiano y San Juan de Dios. La Plata

Diagramación de burbujas o estancos

Flujogramas de circulación, producción y servicio.

Métodos empleados para la cocción.

Flujograma para la utilización de contenedores plásticos en la producción.

COSTOS: *

Jornada completa:

Estudiantes y docentes de la FACTA. Sin costo

Graduados FACTA:$ 2.000

Externos: $ 3.000

Media Jornada:

Graduados FACTA$ 1.500

Externos: $ 2.000

* Instituciones que envían más de 3 participantes, tendrán un costo único de $ 8.000.

SE EMITIRÁN CERTIFICADOS DE ASISTENCIA

Informes: posgrado@factauncoma.net