

## **GUIA PEDAGOGICA – Nº 10**

**AREA:** Agroindustrial

**Curso:** 1º año División 1 y 2º

**Docente:** Castro Pablo

**Temas:** Buenas prácticas para la elaboración de conservas vegetales 2º parte

**Objetivos:**

- Conocer la utilidad, importancia y aplicación del control de las buenas prácticas de conservas, en los procesos agroindustriales.
- Comprender la importancia del correcto uso de las mismas para lograr una optimización de procesos agroindustriales poniendo en consideración las buenas prácticas para la elaboración de conservas

**Capacidad a desarrollar:**

- **Cognitivo:** Interpretación y toma de conciencia de la utilización de las correctas prácticas para la elaboración, en los diferentes procesos agroindustriales
- **Procedimental:** Realización de actividades (Trabajo Práctico) para llegar a comprender los temas abordados.
- **Actitudinales:**
  - Valoración del trabajo grupal e individual y la puesta en común posterior en forma grupal.

**Metodología**

La metodología se llevara a cabo mediante un trabajo práctico y una posterior puesta en común en clase

**Trabajo Práctico de Agroindustrial**

**Consignas:**

- 1- Lee e interpreta el texto aportado por el docente y responde.
- 2- ¿A qué se llama BPM?
- 3- ¿Dónde y a qué se aplican las mismas?

4- ¿Que reglamentaciones rigen las NCF y que tienen por objeto principal?

5- Enumere 5 (cinco) exigencias de las normas NCF que consideres de mayor importancia

6- ¿A que contribuye implementar BPM en la industria alimentaria?

7- Enumera 5 (cinco) Prácticas que consideres importantes al manipular alimentos

8- Realiza un glosario de las palabras desconocidas

*Te propongo que ocupes estos días como lo haces en la escuela, dedícale a cada espacio curricular las mismas horas que tienes normalmente de clase, realiza tranquilamente las tareas propuestas y deja una clase para revisar detenidamente lo que hiciste, anota las dudas que se te presenten y no te frustres si no recuerdas como hacer algunos ejercicios, estamos repasando y tendremos tiempo para reverlas, cuando regresemos a vernos en clase. Pero la tarea más importante es cuidarnos entre todos, así que recuerda...*

*¡QUEDATE EN CASA!*

*Tu profe... con cariño*

### **Bibliografía:**

Apuntes aportados por el docente de la cátedra

### **Evaluación:**

La evaluación será: Enviar fotos de las actividades resueltas en tu carpeta o cuaderno, al correo electrónico del docente

[profepablotecno@gmail.com](mailto:profepablotecno@gmail.com)

Además dudas e inquietudes

**Marco teórico:**

**Buenas prácticas para la elaboración de conservas de productos de consumo**

La definición comúnmente aceptada contenida en la normativa ISO 9000, dice que "CALIDAD" es el conjunto de características de una entidad que le confiere la aptitud para satisfacer las necesidades establecidas e implícitas (como se citó anteriormente)

Las buenas prácticas de fabricación (BPF) o normas de correcta fabricación (NCF) en inglés "good manufacturing practice" (GMP) son aplicables a las operaciones de fabricación de medicamentos, cosméticos, productos médicos, alimentos y drogas, (decimos droga o fármacos, a la industria farmacéutica y sus respectivas operaciones que se realizan en este campo) en sus formas definitivas de venta al público incluyendo los procesos a gran escala en hospitales y la preparación de suministros para el uso de ensayos clínicos para el caso de los medicamentos.

Se encuentran incluidas dentro del concepto de garantía de calidad y constituyen el factor que asegura que los productos se fabriquen de forma uniforme y controlada, de acuerdo con las normas de calidad adecuadas al uso que se pretende dar a los productos y conforme a las condiciones exigidas para su comercialización. Las reglamentaciones que rigen las NCF (Normas de Correcta Fabricación) tienen por objeto principal disminuir los riesgos inherentes a toda producción farmacéutica.

**Los riesgos existentes son esencialmente de dos tipos:**

- Contaminación (en particular de contaminantes inesperados)
- Mezclas (confusión).

**Exigencias de las normas NCF (Normas de Correcta Fabricación)**

- Los equipos deben estar calificados y los procesos validados.
- Que se cuenten con los recursos necesarios para la correcta elaboración de los productos.
- Personal capacitado y apropiadamente cualificado para realizar los controles del proceso.
- Instalaciones y espacios adecuados.
- Servicios y equipamientos apropiados.

- Rótulos, envases y materiales apropiados.
- Instrucciones y procedimientos aprobados.
- Transporte y depósito apropiados.
- Que los procedimientos (SOP) se redacten en un lenguaje claro e inequívoco, y que sean específicamente aplicables a los medios de producción disponibles.
- Que se mantengan registros (en forma manual o electrónica) durante la fabricación, para demostrar que todas las operaciones exigidas por los procedimientos definidos han sido en realidad efectuados y que la cantidad y calidad del producto son las previstas. Cualquier desviación significativa debe registrarse e investigarse exhaustivamente.
- Que los registros referentes a la fabricación y distribución, los cuales permiten conocer la historia completa de un lote (batch record), se mantengan de tal forma que sean completos y accesibles.
- Que el almacenamiento y distribución de los productos sean adecuados para reducir al mínimo cualquier riesgo de disminución de la calidad.
- Que se establezca un sistema que permita retirar cualquier producto, sea en la etapa de distribución o de venta.
- Que se estudie toda reclamación contra un producto ya comercializado y, también, que se investiguen las causas de los defectos de calidad y se adopten medidas apropiadas con respecto a los productos defectuosos para prevenir que los defectos se repitan.
- Existen legislaciones que regulan la aplicación de algunas de estas prácticas. En Europa, por ejemplo, están reguladas por el Reglamento Europeo 852/2004 y el Reglamento Europeo 853/2004.

Desde 1999, también existen las normas de correcta fabricación para fármacos y aditivos. Por la Conferencia Internacional de armonización (ICH), las NCF se aplican en los países signatarios de la ICH (la Unión Europea, Japón y Estados Unidos) y en otros países (por ejemplo, Australia o Canadá) que adopten las normas ICH para la fabricación de materias primas.

### **Las normas NCF en cosmética**

En Europa, el cumplimiento de las “normas de correcta fabricación” es obligatorio según el Reglamento 1223/2009. Cuando cuenten con la homologación ISO 22716, se supondrá que los fabricantes cumplen dichas normas.

La norma ISO 22716 ofrece una guía para la gestión de los recursos humanos, técnicos y administrativos que pueden afectar a la calidad de un producto cosmético. La norma

contempla los pasos que van desde la recepción de las materias primas hasta su expedición.

### **Las BPM o GMP en la Industria Alimentaria**

*Las Buenas Prácticas de Manufactura en la Industria Alimentaria Argentina son una serie de prácticas y procedimientos básicos de uso obligatorio para las empresas en donde se reciban, fraccionen , procesen o envasen alimentos con el fin de obtener un alimento inocuo.*

Con la implementación de las BPM se generan barreras para impedir la contaminación de los alimentos como por ejemplo: un manejo integral de plagas, la puesta en marcha de un programa POES de limpieza y desinfección de equipos y superficies.

*El cuidado de la higiene y salud personal, usar uñas cortas limpias y sin esmalte, la prohibición del uso de elementos personales, un correcto lavado de manos antes de elaborar, luego de ir al baño y después de cada interrupción, el uso de ropa adecuada exclusiva para la elaboración de alimentos el cabello recogido y con cofia. El control de contaminaciones cruzadas al momento de la manipulación de alimentos y del almacenado de los mismos. El registro y la verificación de todos los aspectos son de vital importancia para identificar posibles riesgos y adoptar medidas correctivas. También se pueden utilizar para prevenir las ETAS (Enfermedades de transmisión alimenticia).*

**Directora: Lic. Gabriela Moreno**