



CURSOS IRAM

Atención los socios cuentan con 15% de descuento sobre el costo de los siguientes cursos.

Curso: Formación de Auditores Internos en Sistemas de Gestión de la Calidad en Laboratorios de Ensayo y Calibración

Fecha: 04 y 05 de Diciembre, de 9:00 a 17:00. Lugar: IRAM Mediterráneo (Córdoba).

Consulte aranceles y bonificaciones estudiantes, clientes y socios IRAM.

cursosmediterraneo@iram.org.ar Tel 0351-4217657 – 4290484 – 4259481 - 156111867, Av Hipólito Yrigoyen 146 8º A, Cba.

Objetivo

Adquirir las capacidades y herramientas necesarias para efectuar Auditorías Internas.

Dirigido a:

Nivel de conducción y personal de laboratorios de ensayos y de calibraciones.

Contenido programático:

PARTE TEÓRICA:• Norma IRAM 301:2005 (ISO/IEC 17025).• Criterios de gestión y técnicos.• Las Auditorías internas dentro del Sistema de la Calidad. Conceptos y definiciones.• Lineamientos para la Auditoría de Sistemas de la Calidad. Norma IRAM-ISO 19011.• Principios.• Gestión del Programa de Auditorías.• Ciclo de mejora.• Actividades de Auditoría.• Documentos de Auditoría.• Competencia del Auditor.• Ejercitación.PARTE PRÁCTICA:• Preparación de la Auditoría.• Etapas de la Auditoría.• Redacción del informe final.

Requisitos:

haber cursado el GC-29 ó tener conocimientos básicos de calidad en laboratorios norma IRAM 301.

Duración:

16 horas distribuidas en 2 días

Arancel Especial:

\$ 4.150

Modalidad:

Teórico-Práctico.

Certificado:

Se entregarán certificados de participación en el curso.

Documentación:

Se entregará la norma IRAM 301:2005. (ISO/IEC 17025) y documentación de apoyo

Capacitadores:

Mag. Bioq. María Andrea Marín (IRAM) - Ing. Jorge Cuevas (INTI)

Curso: Gestión de la Inocuidad Alimentaria, según FSSC 22000 VERSIÓN 4.1

Fecha: 11 y 12 de Diciembre, de 9:00 a 17:00. Lugar: IRAM Mediterráneo (Córdoba).

Consulte aranceles y bonificaciones estudiantes, clientes y socios IRAM.

cursosmediterraneo@iram.org.ar Tel 0351-4217657 – 4290484 – 4259481 - 156111867, Av Hipólito Yrigoyen 146 8º A, Cba.

OBJETIVOS

Proporcionar a los asistentes el conocimiento y las herramientas para evaluar, implantar y mejorar sistemas de gestión de la inocuidad según FSSC 22000.

DIRIGIDO A

Profesionales del área alimenticia (equipos directivos, responsables de calidad, responsables de procesos de fabricación, etc.) que deseen conocer los requisitos y criterios de la norma FSSC 22000 (IRAM-ISO 22000:2005 + ISO/TS 22002-1).

CONTENIDO PROGRAMÁTICO

- Normas voluntarias relacionadas con la Inocuidad de los Alimentos utilizadas en el comercio mundial.
- Estructura de FSSC 22000
- Objetivo y campo de aplicación de la norma IRAM-ISO 22000. Requisitos generales del Sistema. Requisitos generales de la documentación.
- Responsabilidad y compromiso de la Dirección. Gestión de Recursos.
- Planificación y realización de

MODALIDAD

Teórico-Práctico

DURACIÓN

16 hs distribuidas en 2 días

CERTIFICADO

Se entregarán certificados de participación en el curso

ARANCEL

\$ 4150

CAPACITADOR

Marcela, Carignani

OBSERVACIONES

Se incluye actualización a la nueva versión 4.1 del esquema FSSC 22000

Productos inocuos. Introducción a ISO/TS 22002-1. • Validación, verificación y mejora del Sistema de Gestión de la Inocuidad. Realización de productos inocuos. • Verificación y mejora del Sistema de Gestión. • Estudio de casos concretos. • Descripción del proceso de Certificación.

REQUISITOS

No Hay

DOCUMENTACIÓN

Se entregarán las Normas ISO 22000 e ISO-TS 22002-1 y documentación de apoyo

Maria Lidia ALVAREZ

Formación de Recursos Humanos

IRAM Filial Mediterráneo

Av. Hipólito Yrigoyen 146, 8°A
X5000JHO – Córdoba | Argentina

TE: +54 351 4217657- 4290484 - 4259481 | CEL: +54 9 351 6111867
0-810-777-1231

cursosmediterraneo@iram.org.ar | www.iram.org.ar

[Twitter.com/IRAMoficial](https://twitter.com/IRAMoficial)

[Linkedin: IRAM](#)

[Facebook: IRAM](#)

[Youtube: IRAM](#)