SEPTIEMBRE 2018

GA-01 - Diplomado en Sistemas de Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria

CÓRDOBA: Inicia 14 de Septiembre, de 9:00 a 17:00, IRAM Mediterráneo

OBJETIVOS

Comprender y aplicar las herramientas necesarias para la Gestión de la Inocuidad Alimentaria de las empresas y organizaciones relacionadas.

DIRIGIDO A

Profesionales vinculados a la temática alimentaria: Licenciados e Ingenieros en Tecnología Industrial de los Alimentos, Nutricionistas, médicos, Bioquímicos, Químicos, Ingenieros Agrónomos, Bromatólogos, Veterinarios, Farmacéuticos. Personal jerárquico y supervisores de empresas que desarrollan su actividad en alguna etapa de la cadena alimentaria: Producción Primaria, Transporte, Almacenamiento, Elaboración, Distribución, Comercialización y Expendio. Elaboradores de alimentos a nivel industrial, servicios de alimentos e instituciones asistenciales (catering, supermercados, restaurantes, comedores institucionales, comedores

MODALIDAD

Presencial. Clases teóricas-prácticas. Estudio de casos. 12 meses, 21 encuentros Encuentros quincenales, en el horario de 09:00 a 17:00 hs. Se entregará certificado de aprobación a aquellas personas que superen las instancias de evaluación y cumplan con el 80% de asistencia.

DURACIÓN

168 horas

CERTIFICADO

Se entregarán certificados de aprobación del Diplomado en Sistemas de Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria.

ARANCEL

$ 3000
Consulte por bonificaciones

hospitalarios). Elaboradores de alimentos para la Nutrición Animal. Profesionales que desarrollan su actividad como consultores internos o externos en control y gestión de la calidad para empresas del sector alimentario.

CONTENIDO PROGRAMÁTICO

Bloque 1: INTRODUCCIÓN Y HERRAMIENTAS PARA LA IMPLEMENTACION DE UN SISTEMA DE GESTION DE LA INOCUIDAD.1° y 2° Módulo: Introducción a los sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos. Documentación de la Implementación de un sistema de gestión de inocuidad. 3° Módulo: Legislación Alimentaria. Marco Regulatorio Nacional e internacional. Rotulación. 4°Módulo: Trazabilidad y retirada de productos. 5° Módulo: Taller de peligros para la implementación de Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos. 6° Módulo: Microbiología de los Alimentos. 7° Módulo: Calibración de instrumentos de medición. Actividades de Verificación y validación.Bloque 2: BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM) PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.8° Módulo: Buenas Prácticas Agrícolas para la Producción Primaria. 9° y 10° Módulo: Buenas Prácticas de ManufacturaBloque 3: ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL.11° y 12° Módulo: Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP). 13° Módulo: Taller de Análisis SensorialBloque 4: SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS.14°, 15°, 16° y 17° Módulo: Introducción e Implementación de las Normas ISO 22000. Esquema FSSC 22000. Introducción a la norma BRC.Bloque 5: FORMACIÓN DE AUDITORES INTERNOS.18° Módulo: Formación de Formadores en Inocuidad y Calidad Alimentaria. Taller de PNL. 19°, 20° y 21° Módulo: Formación de Auditores Internos en Inocuidad Alimentaria.

REQUISITOS

Lic. o Ing en alimentos, Veterinario, Nutricionista, Químico, Biólogo o

para socios, clientes y estudiantes

CAPACITADOR

Docentes validados por IRAM

OBSERVACIONES

La actividad tiene una duración de un año y se lleva a cabo los días viernes con una frecuencia quincenal.

profesiones a fines. Personal calificado con tecnicatura o puesto de trabajo que acredite conocimiento, formación y experiencia y título secundario completo.

DOCUMENTACIÓN

Se entregará documentación de apoyo.

»

NUESTROS BENEFICIOS

SOCIOS IRAM
Consulte su descuento de acuerdo a su categoria

POR CANTIDAD DE PARTICIPANTES
A partir del segundo participante, obtendrá un descuento del 5% sobre el arancel

POR PRONTO PAGO
Abonando 5 días antes del comienzo del curso, obtendrá un descuento del 5% sobre el arancel.

Las actividades de capacitación se llevaran a cabo en la filial:
Av. Hipólito Yrigoyen 146 8º A . CPX5000JHO. Córdoba. Argentina. TE.: +54 (0351) 421 7657 - 429 0484 - 425 9481 int 2201

BONIFICACION ESPECIAL
CLIENTES IRAM, ESTUDIANTES, SOCIOS DE CÁMARAS: AFAMAC, CACEC, CIIECCA, CIMCC, CLUSTER TECHNOLOGY, UIC.

INFORMES E INSCRIPCIÓN

IRAM Mediterráneo
Av. Hipolito Yrigoyen 146 8º A, C.P. X5000JHO, Ciudad de Córdoba
Tel. +54 (351) 421 7657 - 429 0484 - 425 9481 - 0810 777 1231
Fax: +54 (351) 421 7657 - 429 0484 - 425 9481 int 2215
Email: cursosmediterraneo@iram.org.ar

www.iram.org.ar