



## SEPTIEMBRE 2019

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

#### **CÓRDOBA: Inicia el 13 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 hospitalarios). Elaboradores de alimentos para la Nutrición Animal.

#### **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**

\$ 46800

**Consulte por bonificaciones para socios, clientes y estudiantes**

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 Manufactura Bloque 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 Sensorial Bloque 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 profesiones a fines. Personal calificado con tecnicatura o puesto de trabajo que

## **CAPACITADOR**

Docentes validados por IRAM

## **OBSERVACIONES**

El arancel se compone de 12 cuotas mensuales de \$3.900.-

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 categoría

#### **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 llevarán a cabo en la filial:**

Av. Hipólito Yrigoyen 146 8°A, C.P. X5000JHO, Córdoba, Argentina. Tel: +54 (351) 4217657-4290484-4259481 INT 2201

#### **BONIFICACION ESPECIAL**

CLIENTES IRAM, ESTUDIANTES, SOCIOS DE CAMARAS: AFAMAC, CACEC, CIECCA, CIMCC, CLUSTER TECHNOLOGY, UIC

## **INFORMES E INSCRIPCIÓN**

IRAM Mediterráneo

Av. Hipólito Yrigoyen 146 8° A. CPX5000JHO. Córdoba. Argentina.

Tel. +54 (351) 4217657 - 4290484 - 4259481 - 0-810-777-1231

Fax. +540(351) 4217657 - 4290484 - 4259481 INT 2215

Email: [cursosmediterraneo@iram.org.ar](mailto:cursosmediterraneo@iram.org.ar)

[www.iram.org.ar](http://www.iram.org.ar)