



CURSO IRAM



SEPTIEMBRE 2016

GA-01 DIPLOMATURA EN SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA

Inicio: 09 de Septiembre 2016, de 9 a 17 hs. Córdoba, en IRAM Mediterráneo

OBJETIVOS

Adquirir conocimientos específicos para la implementación de los Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos de las empresas y organizaciones. Comprender las herramientas disponibles para la implementación, seguimiento y mejora de los Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos.

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.
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 IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN 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°

DOCUMENTACIÓN

Se entregará documentación de apoyo: Material digital de los contenidos. Normas específicas según lo definido para cada módulo.

MODALIDAD

Modalidad Presencial. Clases Teóricas-Prácticas. Estudio de casos.

DURACIÓN

12 meses (21 módulos). Encuentros quincenales los días viernes de 9 a 17 hs.

CERTIFICADO

Se entregará un certificado de aprobación de la Diplomatura en Sistemas de Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria con el reconocimiento de IRAM y la Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Católica de Córdoba. Para la aprobación del mismo, los participantes deberán cumplir con los siguientes requisitos: a) Aprobación de las evaluaciones de los módulos, con un porcentaje mayor al 60 %. b) El porcentaje de asistencia deberá ser como mínimo del 80%.

ARANCELES

Público en general: 12 cuotas mensuales de \$2.300. Consulte bonificaciones para socios IRAM, clientes y estudiantes.

CAPACITADOR

Docentes validados por IRAM

Módulo: Taller de peligros para la implementación de Sistemas de Gestión de 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 afines
 Persona calificada con técnico o puesto de trabajo que acredite conocimiento, formación y/o experiencia.

»

NUESTROS BENEFICIOS

SOCIOS IRAM

Descuentos entre el 10% al 25%. Consulte sobre los beneficios de membresías 0800-222-7624

POR CANTIDAD DE PARTICIPANTES

Las empresas que inscriban a dos o más participantes, serán acreedoras de un descuento del 5% a partir del segundo participante.

BONIFICACIONES ESPECIALES:

SOCIOS UIC, CIECCA, CIMCC, CLUSTER TECHNOLOGY, AFAMAC.

POR PRONTO PAGO

5% de descuento abonando 7 días antes del comienzo del curso.

Programa de Capacitación PYME 2016

Régimen de crédito fiscal para capacitación micro, pequeñas y medianas empresas.
 Se abrió el llamado para la presentación de proyectos de capacitación.
 Capacitese con IRAM y obtenga el reintegro de su inversión mediante la emisión de un certificado de Crédito Fiscal utilizable para la cancelación de impuestos nacionales.

INFORMES E INSCRIPCIÓN

IRAM Mediterráneo
 Av. Sabatini N° 1737 B° Mipú, X5014ATJI, Córdoba, Córdoba, Argentina
 Tel: 0351-4581231 - 08107771231
 Fax: 0351-4581231 - 08107771231
 Email: [cursosmediterraneo@iram.org.ar](mailto: cursosmediterraneo@iram.org.ar)

www.iram.org.ar

