



## CURSO IRAM

### SEPTIEMBRE 2019

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

**CÓRDOBA: Inicia 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

#### 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

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 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

Alimentaria.

## **ARANCEL**

\$ 3900

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

## **CAPACITADOR**

Docentes validados por IRAM

## **OBSERVACIONES**

El arancel se compone de 12 cuotas mensuales de \$3.000.-

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 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,  
CHIECCA, CIMCC, CLUSTER  
TECHNOLGY, UIC

## INFORMES E INSCRIPCIÓN

IRAM Mediterráneo  
Av. Hipolito 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)