

## **PROGRAMA DE PERFECCIONAMIENTO PROFESIONAL** "La gestión de un sistema de calidad agroalimentario"

### **Módulos de capacitación aplicada**

**Año 2008**

#### **OBJETIVO GENERAL**

El objetivo general de estos módulos de capacitación es que los participantes conozcan y trabajen sobre los alcances, la organización y las herramientas para poner en funcionamiento un sistema de gestión de calidad de agroalimentos en casos reales.

#### **ALCANCE**

La aplicación de los contenidos abarca a empresas del sector agroalimentario entre las que se cuentan empresas productoras de frutas y hortalizas, de cereales y oleaginosas, de animales vivos, de alimentos balanceados, de alimentos para consumo humano en general. Asimismo, abarca la venta a granel, envasada, los servicios de comida institucional y la gastronomía.

#### **DESTINATARIOS**

El curso está dirigido a personas que se desempeñen en empresas del rubro agroalimentario.

#### **DIRECTORAS DEL CURSO**

Ing. Agr. Paula Feldman (EJE – Centro de Información Alimentos), Ing. en Alimentos Malena Stagnaro (Aliar Internacional)

#### **CUPO**

Con el objeto de maximizar el aprovechamiento de los contenidos y las dinámicas se prevé un cupo máximo de 25 asistentes.

#### **LUGAR FÍSICO DONDE SE DICTARÁ:**

Thames 2486 - 1° piso  
(C1425FIJ) Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina

**Organizado por:**

ALIAR Internacional – [www.gestionaliar.com.ar](http://www.gestionaliar.com.ar)

EJE – Centro de Información Alimentos – [www.axonas.com.ar](http://www.axonas.com.ar)

## **ORGANIZACIÓN DEL PROGRAMA**

El programa consta de 10 módulos que serán dictados a lo largo de todo el año 2008 de acuerdo al siguiente esquema:

18/04/08	1. Manual de calidad para la empresa agroalimentaria
23/05/08	2. Procedimientos operativos estandarizados – Buenas Prácticas
27/06/08	3. Procedimientos operativos estandarizados – Proceso productivo
18/07/08	4. Procedimientos operativos estandarizados – Saneamiento
01/08/08	5. Control de Plagas Industriales
29/08/08	6. Procedimientos operativos estandarizados – Mantenimiento
19/09/08	7. Gestión de proveedores
24/10/08	8. Tercerizaciones
14/11/08	9. Trazabilidad y recall de productos en el mercado
19/12/08	10. Procedimientos operativos estandarizados – Gestión del sistema de calidad

El horario establecido para cada módulo es de 09:00 a 13:00 y de 14:00 a 18:00

## **METODOLOGÍA Y EVALUACIÓN**

El presente programa adopta una metodología general teórico práctica. En cada módulo se desarrollarán temas teóricos que se aplicarán a casos reales aportados por los participantes y los docentes, según el tema y la disponibilidad.

La aplicación de los temas teóricos sobre un caso real de acuerdo a pautas indicadas como "trabajos prácticos" es la herramienta clave que se utilizará para evaluar de manera integral la comprensión de los temas.

Para obtener el certificado de aprobación de cada módulo, los participantes deberán presentar el Informe de trabajo práctico correspondiente.

**Organizado por:**

ALIAR Internacional – [www.gestionaliar.com.ar](http://www.gestionaliar.com.ar)

EJE – Centro de Información Alimentos – [www.axonas.com.ar](http://www.axonas.com.ar)

**ARANCEL DEL CURSO:** \$390 cada módulo.

**Formas de pago:**

- En **efectivo** en Thames 2486 1º piso Ciudad Autónoma de Buenos Aires. De Lunes a Viernes de 14 a 18hs. - Se acepta pago exacto o se devuelve la diferencia el día del curso.
- Por depósito o transferencia bancarios:  
Banco HSBC  
A nombre de: Mariana Arla  
Cuenta corriente N°: 0733239847  
CBU: 15000459-00007332398478  
CUIL: 27-20431340-2

Una vez realizado el depósito enviar el comprobante del mismo por fax al 4776-0777 detallando nombre, teléfono y dirección de e-mail o enviar el comprobante vía mail indicando en el Asunto: "Depósito – Capacitación (Indicar nombre del módulo)" a:  
[capacitacion@gestionaliar.com.ar](mailto:capacitacion@gestionaliar.com.ar) ó [capacitación@axonas.com.ar](mailto:capacitacion@axonas.com.ar)

**PREINSCRIPCIÓN**

A los **interesados en participar** en cualquiera de los módulos les solicitamos enviar los siguientes datos personales para la preinscripción y reserva de vacantes a:

[capacitacion@gestionaliar.com.ar](mailto:capacitacion@gestionaliar.com.ar) ó [capacitacion@axonas.com.ar](mailto:capacitacion@axonas.com.ar)

Por la misma vía recibirán la confirmación de la vacante ya que las mismas son limitadas.

- \* Módulo a inscribirse:
- \* Nombre y Apellido:
- \* Fecha de Nacimiento:
- \* Empresa/Institución en la que trabaja:
- \* Rubro de actividad:
- \* Cargo o función:
- \* Tarea en la que utilizará lo aprendido:
- \* Estudios:
- \* Carrera:
- \* Institución:
- \* Teléfono:
- \* Fax:
- \* e-mail:
- \* Website:

**Datos para facturación:**

Nombre/Razón social:

Domicilio (dirección, localidad, provincia y código postal):

CUIT:

IVA (resp. Inc., Exento, resp. Monotributo, No resp., cons. Final):

Socio de la AAIIA:

En caso de no poder asistir solicitamos informar con 48 hs de anticipación.

**Organizado por:**

ALIAR Internacional – [www.gestionaliar.com.ar](http://www.gestionaliar.com.ar)

EJE – Centro de Información Alimentos – [www.axonas.com.ar](http://www.axonas.com.ar)