



FEDERACION VETERINARIA ARGENTINA

# CURSO A DISTANCIA



## Actualización en sistemas de calidad en la industria alimentaria



**2021**

**Duración:** 160 horas

Sistema Modular: un (1) Módulo mensual, total cuatro (4) Módulos con evaluación.

**INICIA: 05/04/2021**

Modalidad: Curso totalmente a distancia.

### **Objetivos:**

- ✪ Propiciar la actualización profesional en los aspectos inherentes a la gestión de la calidad en sus diferentes modalidades y tendencias.
- ✪ Promover la formación de los Profesionales en las metodologías de evaluación de los sistemas de calidad de acuerdo a las exigencias de los compradores.
- ✪ Fomentar la actitud y las habilidades para la implementación y auditoría de la calidad.

## **PROGRAMA**

### **MÓDULO 1**

Carga horaria: 40 horas

Los Sistemas de Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria. Evolución del concepto y modelos de calidad. El comercio mundial de alimentos. Principio de sustentabilidad. Normas generales y certificaciones. Las GAP y las BPM. Normas (BPA. GlobalGap, TESCO. Agricultura Certificada AAPRESID. Incumbencias técnicas. Trazabilidad y rastreabilidad. Recall.

### **MÓDULO 2**

Carga horaria: 40 horas

Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) y Normas de gestión de calidad relacionadas: BRC, IFS, BRC y SQF 1000 y 2000. BRC, IFS Y SQF 1000 y 2000: Generalidades implementación. Gestión ambiental y Seguridad Laboral. Enfoque de control basado en riesgos

### **MODULO 3**

Carga horaria: 40 horas

Normas ISO 9000, 14000 y 22000. OHSAS 18000. Sistemas integrados de Gestión. Global Report Initiative. Sistema de Responsabilidad Social (SA 8000). Pacto Global ISO 26000. Certificaciones. Producción orgánica. Certificación de sistemas de gestión de la calidad. Denominación de Origen e Indicación Geográfica. Sellos nacionales: Sello de Calidad "Alimentos Argentinos, una elección natural"; sello "Orgánico Argentino". Sello de Calidad Producto de La Pampa

### **MODULO 4**

Auditorias de sistemas de gestión. Tipos de auditoria. Planificación y preparación de la auditoria. Plan de auditoria. Calificación y selección de auditores. Etapas para la ejecución de la auditoria. Informe de auditoría. Acciones derivadas de la auditoria

**INFORMES E INSCRIPCIÓN:**  
[cursos@federacionveterinaria.com.ar](mailto:cursos@federacionveterinaria.com.ar)