



FEDERACION VETERINARIA ARGENTINA

CURSO A DISTANCIA

Actualización profesional para la Dirección
Técnica de establecimientos de alimentos de
origen animal.



Resolución SENASA n° 791/2017

Comienza el 05 de abril de 2021



2021

Duración: 180 horas

Sistema Modular: un (1) Módulo mensual, total tres (3) Módulos con evaluación.

INICIA EL 05 DE ABRIL DE 2021

Modalidad: Curso totalmente a distancia.

Requisitos: Encontrarse matriculado y al día con el pago de la matrícula profesional

Objetivos:

- ✦ Propiciar la actualización profesional en los aspectos inherentes a la función del Director Técnico de establecimientos alimentarios y sus responsabilidades.
- ✦ Promover la formación de los Profesionales en las metodologías de la evaluación de las Buenas Prácticas en establecimientos alimentarios y la integración de los conocimientos para atender las auditorías de Organismos Oficiales de Control y de los compradores.
- ✦ Fomentar la actitud, las habilidades y las destrezas necesarias para llevar adelante las actividades propias de la Dirección Técnica y como Jefe de Equipo HACCP (APPCC).

PROGRAMA

MÓDULO 1

Carga horaria: 60 horas

La Dirección Técnica: Definición, alcances y responsabilidades. Inocuidad y Control de Calidad. Los Prerrequisitos. Manuales y procedimientos. Las Buenas Prácticas de Manufactura.

Manuales y Procedimientos. El HACCP. La Auditoria de sistemas de inocuidad, conceptos, clasificación. Trazabilidad.

MÓDULO 2

Carga horaria: 60 horas

La Dirección Técnica en los Mataderos Frigoríficos y Plantas de faena de liebres

MODULO 3

Carga horaria: 60 horas

La Dirección Técnica en los establecimientos transformadores del Ciclo II y III

INFORMES E INSCRIPCIÓN:

cursos@federacionveterinaria.com.ar