



Member of the



FEPALE
Federación
Panamericana
de Lechería

NOVEDAD

ESPECIALISTA EN GESTIÓN DE LA INOCUIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA para toda la cadena agroalimentaria

MODALIDAD A DISTANCIA

Este COMPLETO PROGRAMA A DISTANCIA, surge como respuesta a una importante demanda desde diferentes países.

De esta manera se hace llegar a la mayor cantidad de interesados en América Latina, los últimos avances y conceptos sobre estos importantes temas

Cuenta además con la Acreditación de International HACCP Alliance de EEUU en los cursos HACCP

15 CURSOS O MÓDULOS EN TRES NIVELES DE ESPECIALISTA

DIRIGIDO A:

Gerentes de Producción y Calidad e Inocuidad.

Consultores y asesores de la industria alimentaria. Integrantes de equipos HACCP y aquellos relacionados con los PPR
Jefes de Plantas procesadoras y Mandos medios de Producción.

Profesionales de Aseguramiento y Control de la Calidad e Inocuidad de alimentos.

Profesionales y Técnicos de organismos bromatológicos y Entidades reguladoras de alimentos. Profesionales y estudiantes universitarios de la industria alimentaria.

Personal relacionado con el servicio gastronómico.



La capacitación implica trabajos prácticos según las principales temáticas propuestas y de acuerdo a la metodología de la International HACCP Alliance

ORGANIZAN Y CONVOCAN:

QUALITY INTERNATIONAL y FEPALE

Ambas organizaciones ofrecen a los participantes de esta Capacitación, por el aprendizaje que la misma implica, un fuerte apoyo institucional a posteriori para el logro de objetivos relacionados con la temática del mismo.

Todos los cursos de esta ESPECIALIDAD, son dictados por Instructores líderes de International HACCP Alliance de EEUU y por reconocidos expertos

Se utiliza una Plataforma Web expresamente diseñada para esta capacitación, desde donde se podrá acceder a los documentos, videos, link de interés e interactuar con los docentes y el resto de los participantes del curso. Se realizan sesiones plenarias o Webinar donde se discuten y analizan todos los temas (Se envía previamente a la capacitación un completo instructivo para poder trabajar a pleno en esta modalidad)

**No es necesario conocimientos especiales de esta modalidad.
Solamente un PC y conexión a Internet**

Los participantes en la Plataforma Web podrán contar con:

Foro de Novedades, donde se dispondrán noticias o novedades que los docentes consideren deban comunicar al participante.

Materiales de los Cursos, semana a semana, desde donde los participantes podrán retirar y bajar a su ordenador los materiales (previamente dejados en este espacio) y otra carpeta que se dispondrá donde los alumnos podrán subir sus ejercicios.

Foro de Presentación: en los primeros días, luego del comienzo de las actividades y a modo de bienvenida y presentación, cada participante podrá presentarse indicando su actividad laboral, profesional y educativa, su país o lugar de residencia, expectativas y demás en relación a estos Cursos.

Foro de Dudas y consultas: el participante encontrará un espacio para plantear sus eventuales dudas, comentarios y consultas en relación a los cursos, materiales y demás que considere importante y necesario realizar. Esto otorga a los participantes un lugar virtual de retroalimentación entre quienes están tomando el curso y los docentes. Este Foro está habilitado para todos, sin excepciones, y se encuentra disponible durante toda la duración de los cursos.

Sala de chat general, donde se pueden intercambiar comentarios "on line", las 24 horas del día durante toda la capacitación, ya sea con otros participantes o con los docentes.

Estos Foros y espacios disponibles se podrán ir modificando o ajustando a medida que se avance, para mejora de todos los usuarios.

Horarios: los cursos son en modalidad asincrónica permitiendo al participante acceder a las diferentes instancias de los cursos en la hora que mejor le convenga, siempre respetando la cronología del curso.

Webinar: en horario a coordinar con los participantes se desarrollarán más instancias semi-presenciales, que permiten que los alumnos puedan escuchar la exposición y explicación de los docentes, así como poder comentar sus dudas y encauzarlas. En estas instancias se discutirán aquellos puntos más relevantes o que los alumnos quieren plantear como dudas surgidas en su trabajo diario. Para participar en estas instancias se enviará a cada participante, vía e-mail, una invitación a la reunión.

Los cursos están diseñados en un formato de curso – taller, con análisis de casos prácticos, teniendo el incuestionable valor agregado de estar acreditado por la International HACCP Alliance

Toda la capacitación cuenta con un fuerte componente práctico con el objetivo de lograr alimentos inocuos (basado en los procesos tecnológicos pero también en el capital humano de las organizaciones) dado el cúmulo de experiencias que sobre estos temas obtenidos en varios países, tiene el cuerpo docente. Los conceptos teóricos serán siempre ejemplificados con experiencias prácticas, a la que se sumará un trabajo grupal donde predominará un muy eficiente intercambio entre los participantes, con realidades diferentes en muchos casos pero con objetivos comunes.

Para quien lo desee, se puede ver la lista de los profesionales de toda América Latina capacitados por Quality International (más de 2300 acreditaciones) y registrados ante la International HACCP Alliance, así como la opinión que varios de ellos emitieron sobre estos cursos, en <http://www.quality-international.org/Acreditacion.htm>

Docentes principales de este Programa de Especialista en tres niveles



**Lic. Luisa
Cáceres**



**Dr. Alejandro
Castillo**



**Dr. Eduardo
Erro**



**Dr. Santiago
Baggini**

Certificados y acreditación:

Quienes cumplan con los requisitos previstos en esta capacitación, recibirán los correspondientes Diplomas por los cursos realizados y aprobados, así como el Certificado general de Especialista.

En cuanto a los Certificados de los Cursos HACCP: "Implementación de Planes HACCP para toda la Industria de Alimentos" y "Validación/Verificación = HACCP Avanzado" los mismos tendrán un sello dorado emitido y controlado por la International HACCP Alliance (USA) como prueba de la Acreditación.

Quienes realicen y aprueben esta capacitación de 15 cursos en total, quedarán registrados en Internet en la nómina de Especialistas en Gestión de la Inocuidad y Calidad alimentaria de Quality International, Member of International HACCP Alliance EEUU.

Los diplomas serán enviados por las vías de correo internacional habilitados según el caso o informáticas, una vez finalizados todos los trámites de participación, aprobación y acreditación.

La participación en los cursos incluye:

- Material de las presentaciones de todos los módulos
- Archivos que sugiere USDA, FSIS y FDA para ser entregados en estos cursos.
- Diploma de Especialista en Gestión de la Inocuidad y Calidad alimentaria, emitido por Quality International
- Inscripción y registro público como Graduado en Especialista en Gestión de la Inocuidad y Calidad alimentaria en la nómina de Quality International, member of the International HACCP Alliance
- Link a diferentes artículos, trabajos y videos de referencia
- Fuerte apoyo institucional a posteriori para el logro de objetivos relacionados con la temática de esta Especialización
- Diploma con código de registro y "Sello Dorado", controlado y regulado por la International HACCP Alliance, que acredita la capacitación recibida según su metodología (alcance y validez en todo el mundo) en los cursos Implementación de planes HACCP y HACCP Avanzado.
- Inscripción y registro en la International HACCP Alliance en la nómina de técnicos capacitados según esta metodología en los cursos Implementación de planes HACCP y HACCP avanzado.
- Emisión y envío de Diplomas obtenidos por el participante.

CUPOS LIMITADOS POR GRUPO

Agradecemos reenviar esta información a quien considere le puede interesar

CONSULTAS: glconsul@adinet.com.uy

Dirección de Quality International, 2017