

CURSOS AUTOASISTIDOS

SEGUNDO SEMESTRE 2022

SOBRE LOS CURSOS

La carga horaria total de cada curso reparte entre Videos, Lecturas y Ejercicios. El tiempo total de cursado se establece en cada curso en particular. Todo el material se encuentra disponible al momento del inicio del curso, de forma que el participante puede administrar libremente sus tiempos de cursado. Adicionalmente se brinda apoyo mediante reuniones de consulta en vivo con el docente.

MÉTODO DE ESTUDIO

- Al contenido del Curso se accede a través de nuestra Plataforma Online.
- El curso tiene una fecha de inicio y una de finalización, durante este periodo de tiempo el participante puede avanzar al ritmo que desee, con total libertad para acceder a la Plataforma Online con los contenidos del curso.
- El acceso a la Plataforma Online es únicamente por el período de cursado. Es decir, una vez alcanzada la fecha de finalización no se podrá acceder a la plataforma.
- El curso dispone de un Planning, para que el participante pueda llevar el orden y control de su formación.
- Se permite descargar el material didáctico disponible en formato PDF. No se permite descargar los videos ni realizar capturas de pantalla o audio de los mismos.
- El acceso a la Plataforma Online es de carácter restringido y personal. Cada participante recibe un acceso a través de correo electrónico.
- En función de la duración del curso, se cuenta con acceso a contacto en vivo con el docente, a la que pueden acceder todos los participantes que se encuentren realizando el curso. La duración máxima de esta reunión es de 60 minutos. Este encuentro remoto no será grabado y solo se encuentra disponible durante la transmisión en vivo. El día y horario se definirá en función de cada curso en particular, así como el número de reuniones.
- El curso tiene actividades prácticas de realización obligatoria, la presentación de las mismas es requerida para obtener el certificado de aprobación final.
- Una vez realizadas las actividades prácticas se podrá realizar el examen del curso. Esta evaluación se realiza mediante un formulario web. Una vez verificadas las prácticas realizadas se envía por correo electrónico un link de acceso para realizar el examen.
- Se emiten certificados. Si el examen es Aprobado se emiten Certificados de Aprobación. Si el examen no es Aprobado, se emiten Certificados de Participación.
- Los cursos se abren al llegar al número mínimo de inscriptos.

CURSOS PROGRAMADOS

- ⇒ **INTRODUCCIÓN A FSSC 22000 V 5.1** Carga Horaria: 8 HS / Inicio Planificado: SEPTIEMBRE
- ⇒ **INTRODUCCIÓN A LA GESTIÓN DE METROLOGÍA** Carga Horaria: 8 HS / Inicio Planificado: SEPTIEMBRE
- ⇒ **HACCP AVANZADO** Carga Horaria: 16 HS / Inicio Planificado: OCTUBRE
- ⇒ **AUDITOR INTERNO EN CALIDAD E INOCUIDAD** Carga Horaria: 16 HS / Inicio Planificado: NOVIEMBRE
- ⇒ **PRINCIPALES CAMBIOS EN BRCGS FOOD ED. 9** Carga Horaria: 8 HS / Inicio Planificado: NOVIEMBRE

- **CONTENIDO TEMÁTICO: INTRODUCCIÓN A FSSC 22000 v5.1.** Presentación del Esquema FSSC 22000 v5.1. Esquema y requisitos ISO 22000. Esquema y requisitos ISO 22002-x. Requisitos Adicionales y Lista BOS. Categorización de No Conformidades. Códigos según tipos de productos. Proceso de Certificación. Mantenimiento, actualización y Mejora del Sistema.
- **CONTENIDO TEMÁTICO: INTRODUCCIÓN A LA GESTIÓN DE METROLOGÍA.** Principios generales y definiciones. Principios específicos de la metrología. Función metrológica. Recursos de información, de materiales. Proveedores externos. Proceso metrológico. Confirmación metrológica. Procesos de medición. Incertidumbre. Análisis y mejora del sistema de gestión de mediciones.
- **CONTENIDO TEMÁTICO: HACCP AVANZADO.** Presentación general del HACCP. Normas legales y voluntarias que lo contemplan. Aplicación del HACCP, pasos preliminares y principios del mismo. Control de documentos y registros. Ejemplos de casos en el contexto actual y tratamiento de los errores más comunes. Validación y Verificación. Mejora. Seguimiento.
- **CONTENIDO TEMÁTICO: AUDITOR INTERNO EN SISTEMAS DE CALIDAD E INOCUIDAD.** Principios generales y definiciones. Tipos de auditorías. Planificación de la Auditoría. Planificación. Elección del equipo auditor. Realización de la Auditoría y reporte de hallazgos. Reporte de Desviaciones. Reuniones de información de resultados. Actividades Post- auditoría. Atributos personales y selección del auditor. Técnicas de auditoría.
- **CONTENIDO TEMÁTICO: PRINCIPALES CAMBIOS EN BRCGS FOOD ED. 9.** Presentación general de la versión y pautas para su aplicación. Proceso de certificación. Categorización de No conformidades. Requisitos fundamentales. Categorías de certificados. Esquema general de la Norma versión 9. Calendario de fechas de Aplicación. Principales cambios en cuanto a requisitos.

OTROS CURSOS OFRECIDOS

- | | |
|-------------------------------------|---------------------------------------|
| ⇒ SMETA 6 PILARES | ⇒ GESTIÓN DE ALÉRGENOS |
| ⇒ FOOD DEFENSE | ⇒ ISO 9001 |
| ⇒ PREVENCIÓN DEL FRAUDE ALIMENTARIO | ⇒ DETECTORES DE METALES |
| ⇒ TRATAMIENTO DE NO CONFORMIDADES | ⇒ CULTURA DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA |

DOCENTES

- **GERARDO BLASCO.** Ingeniero en Alimentos. Gerente de Tasker Consultores (Blasper Consultores SRL). Asesor, docente y auditor en normas de gestión de inocuidad (BRC, FSSC, IFS, ISO 9001 entre otros). Auditor para certificación de normas GFSI e ISO 9001, auditando en España Colombia, Brasil, Perú, Ecuador, Bolivia, Paraguay, Chile, Uruguay y Argentina. Docente de grado y posgrado en la Universidad Nacional de Quilmes. Disertante en ferias, congresos y seminarios, autor de artículos y material bibliográfico en gestión de la calidad e inocuidad.
- **EDUARDO PERALTA.** Ingeniero en Alimentos. Gerente de Tasker Consultores (Blasper Consultores SRL). Asesor, Docente y Auditor en para normas de gestión de inocuidad como BRC, FSSC 22000, IFS e ISO 9001, entre otras. Auditor de Certificación de para estándares FSSC 22000 e ISO 9001, auditando en con labores efectuadas en México y sud américa. Docente de Grado en la Universidad Nacional de Quilmes. Disertante en Ferias, Congresos y Seminarios, autor de artículos y material bibliográfico. Capacitador Oficial para Manipuladores de Alimentos, con más de 5000 personas capacitadas.



Blasper Consultores SRL

Internet: www.blasper.com.ar

Correo: info@blasper.com.ar

Teléfono: (011) 4958 2747

Celular / WhatsApp: +541161915872