

Curso especializado en

ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD EN LA AGROINDUSTRIA

Clases Transmitidas en Vivo y Grabadas

(Acceso 24 / 7)

OBJETIVOS DEL CURSO

Capacitar al alumno para que sea capaz de identificar, desarrollar y aplicar programas de aseguramiento de calidad.

Con base en la normativa vigente, para asegurar la inocuidad de los alimentos, y así poder tomar decisiones que permitan la operación y mejora de un proceso productivo.



30 HORAS LECTIVAS

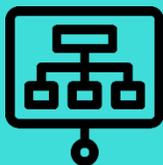
Tiempo estimado de dedicación al curso que planteamos es:

- Clases virtuales (Realizadas en 05 fechas), total 24 horas.
- 1 hora de estudio por cada sesión (a través de la plataforma educativa), total 05 horas.
- 5 horas prácticas (caso de estudio / examen), total 05 horas.



PERFIL DEL PARTICIPANTE

Profesionales con experiencia en calidad y producción agroindustrial, formación en industrias alimentarias, agroindustria y sistemas de gestión de calidad alimentaria.



METODOLOGÍA

- El curso consta de 6 lecciones, con una parte teórica (virtuales) y práctica.
- Las clases se desarrollan en triple modalidad: Virtuales, Transmisión en Vivo y Grabadas.
- Los materiales del curso serán subidos de forma digital a nuestra plataforma educativa.

CERTIFICACIÓN

A quienes cumplan con los requisitos exigidos del curso se le otorgará el Certificado del Curso Especializado en Aseguramiento de la Calidad en la Agroindustria, emitido por la Escuela ELDA.



ELDA

Escuela
Latinoamericana
de Agricultura

MÓDULO 1

*Fundamentos del sistema de calidad e inocuidad alimentaria.

*Normativas vigentes que rigen el sistema de calidad e inocuidad alimentaria.

MÓDULO 2

*Principales Estándares de Calidad en la agroindustria: BRC, IFS, SQF, FSSC 22000 Y GLOBALGAP.

MÓDULO 3

*Programas y sistemas de gestión de calidad e inocuidad alimentaria.

MÓDULO 4

*Análisis de riesgos y puntos críticos de control de la Calidad agroalimentaria.

MÓDULO 5

*Trazabilidad y recolecta en la agroindustria.

*Producción, comercialización y consumo en tiempos del COVID-19.

*Evaluación.

DOCENTE

RICARDO CÉPEDA

Sub Gerente de Aseguramiento de la Calidad en Molitalia.

Ingeniero Químico con más de 20 años de experiencia, en la industria de procesamiento de alimentos agrícolas frescos, congelados y en conservas.

Ha laborado en importantes empresas agroindustriales de la República Popular de China y Perú.

Cuenta con conocimientos en sistemas de gestión de calidad e inocuidad alimentaria, como GLOBALGAP, BRC, IFS, HACCP, BPM, BPA. Además de la metodología 5S, filosofía Lean Six Sigma y especialidad en tratamientos térmicos de alimentos procesados.

CONOCE MÁS DE NUESTRA ESCUELA



WEB LATINOAMÉRICA
elda.com

BENEFICIOS DE LLEVAR EL CURSO

- El curso se basa en cinco temas principales que permitirán al alumno la comprensión del funcionamiento e implementación de un sistema de aseguramiento de la calidad en la industria agroalimentaria.

¿POR QUÉ ESPECIALIZARTE EN ELDA?



Transferimos la experiencia de los docentes en cada clase.



Comparte experiencias especializadas del sector.



Haz crecer tu red de contactos y oportunidades