

***Instituto Superior Particular Incorporado N° 4034
INTI (Instituto Nacional de Tecnología Industrial)***

CARRERA DE POSTITULACIÓN

***"Especialización en Sistemas de Gestión de la Calidad para la
Industria Agroalimentaria"***

La Carrera de Postitulación se encuadra en el tipo: Especialización Superior, con una carga horaria de 400 horas reloj.

Está dirigida a técnicos y profesionales que participan en el desarrollo o implementación de propuestas orientadas a la búsqueda o mejoramiento de la calidad e inocuidad de los alimentos o que trabajen en el análisis, toma de decisiones, implementación y gestión de sistemas de calidad, así como a capacitadores y comunicadores que se desempeñen en esta área.

Detalle de módulos que integran la carrera, divididos en 4 espacios curriculares:

Espacio curricular 1:

Módulo 1: Sistemas de Gestión en la Industria de Alimentos

Módulo 2: Gestión de la Calidad s/Normas de la serie ISO 9000

Espacio curricular 2:

Módulo 3: BMP, HACCP, ISO 22000, Seguridad alimentaria

Módulo 4: Gestión de la calidad en los laboratorios: ISO 17025

Espacio curricular 3:

Módulo 5: Auditorias

Módulo 6: Muestreo y control de calidad

Módulo 7: Automatización de procesos y de controles

Espacio curricular 4:

Módulo 8: Confiabilidad y mantenimiento

Módulo 9: Gestión ambiental, Seguridad e Higiene laboral

Módulo 10: Sistemas de Gestión Integradas: Calidad Global

MARCO DE LA CARRERA:

La expansión del comercio internacional, el énfasis en la productividad con defecto cero y la mayor complejidad de los productos industrializados, hace que cada vez las industrias lácteas y agroalimentarias en Argentina y Sudamérica sean más dependientes del nivel de calidad de sus productos. Existe además una creciente atención sobre la responsabilidad no sólo por los productos sino por los procesos y servicios, se debe garantizar la calidad de procesos, productos y servicios.

En este marco de gestión y gerenciamiento para garantizar la calidad en el cual ya está incluida una gran mayoría de empresas del sector y otra gran parte está ingresando, es necesario la presencia de personal técnico formado en el área de gestión y específicamente en el área de sistemas de gestión de la calidad.

Los sistemas de gestión son una herramienta básica para el logro, mantenimiento y mejora de la calidad de un proceso, producto o servicio y su conocimiento y manejo es hoy esencial en cualquier industria moderna.

Una oferta integrada de capacitación en todos los sistemas de gestión presentes en las industrias agroalimentarias del mundo actual, no existe en la región y podría decirse que no existe en el país aún para profesionales en la modalidad de postgrados.

El Instituto Superior N° 4034 en convenio con INTI-Lácteos percibió la necesidad del sector de contar con personal formado en estos temas y también percibió la necesidad de una gran cantidad de técnicos, muchos de ellos egresados de la propia institución, de lograr una especialización y diferenciación en sus puestos de trabajo.

El propósito de la carrera es dar la posibilidad a los técnicos egresados de carreras terciarias afines y también a profesionales, de completar sus conocimientos en una rama muy necesaria, mejorando sus capacidades, a la vez de contribuir, con el mejoramiento de las capacidades de los responsables del análisis, formulación y seguimiento de planes y programas, a garantizar alimentos sanos e inocuos.

La carrera proyectada aborda los principales aspectos relacionados con los sistemas nacionales e internacionales de control de alimentos y el aseguramiento de la calidad.

El fortalecimiento de conocimientos en esta área les permitirá tener una amplia visión, comprensión y posibilidad de definición de sistemas que garanticen y mejoren, todos aquellos aspectos, que a lo largo de la cadena agroalimentaria deben ser considerados para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, proceso éste que se inicia en la producción agrícola y se va construyendo a lo largo de los distintos eslabones de la cadena por donde transita el alimento hasta llegar al plato del consumidor.

Ventajas comparativas con otras ofertas similares:

No existen ofertas de capacitación similares fundamentalmente en dos aspectos. Por un lado no hay ofertas de capacitación que incluyan e integren todos los sistemas de gestión que se aplican en la industria agroalimentaria. Y por otro lado no hay ofertas de formación académica aunque sean parciales en estos contenidos para técnicos egresados de Institutos Terciarios o Universitarios, ya que las especializaciones requieren título profesional universitario.

Destinatarios de la carrera y requisitos de admisión:

La carrera está destinada a Técnicos de Institutos Superiores No Universitarios, a Técnicos Universitarios o a Profesionales todos ellos egresados de carreras vinculadas con la industria, agroindustria, alimentación o gestión de la calidad.

Los requisitos de admisión adicionales al de titulación, son los habituales para toda carrera aprobada por el Ministerio de Educación de la Provincia de Santa Fe.

PROPUESTA CURRICULAR:

-Estructura de los espacios curriculares:

Espacio curricular 1:

**Denominación: Sistemas de Gestión en la Industria de Alimentos-
Gestión de la Calidad s/Normas de la serie ISO 9000**

Carga horaria: 72 horas reloj presenciales – 42 horas reloj no presencial

Modalidad organizativa: Materia dividida en dos módulos:

Módulo 1: Sistemas de Gestión en la Industria de Alimentos

Duración: 35 horas (5 sábados: 7:30 a 14:30 hs descanso de 20-30 minutos)

Objetivos:

- Introducir en la importancia de los sistemas de calidad y su influencia en el desarrollo de las organizaciones
- Brindar un panorama de los sistemas de aseguramiento de la calidad

Contenidos:

Introducción a la problemática de la industria alimentaria argentina. Perspectivas.

Introducción e importancia del concepto de Calidad Total

Barreras no arancelarias. Evolución histórica .Estructuras organizacionales-Costos de la no calidad. Sistemas de aseguramiento de la calidad más difundidos.

Programas de calidad en las empresas. Principios de Calidad – Importancia de trabajar con un Sistema de Calidad. Desarrollo e implementación de un sistema de la calidad. Gestión por Procesos. Desarrollo de documentación. Registros

Actividades presenciales:

Exposición oral a cargo del profesor, presentaciones en powerpoint. Coloquios y debates entre docente y alumnos, y entre alumnos. Presentación y resolución de casos prácticos.

Docentes responsables: Lic. Mabel Fabro-Bqco Javier Vieri

Actividades propuestas para las horas no presenciales: actividades de búsqueda bibliográfica y aplicación de conceptos aprendidos en la realización de trabajos prácticos. Elección de un sistema de calidad y desarrollo de su aplicación en un mínimo de 5 carillas. Posterior exposición en clase presencial. (Total: 21 horas)

Evaluación: 2 (dos) Trabajos Prácticos grupales a realizar en horas no presenciales. Uno de ellos: elección de un sistema de calidad y desarrollo de su aplicación en un mínimo de 5 carillas, con posterior exposición en clase presencial. Segundo Trabajo Práctico: Resolución de cuestionario a entregar por parte del profesor.

1 (una) evaluación escrita individual al final del módulo.

Módulo 2: Gestión de la Calidad s/Normas de la serie ISO 9000

Duración: 37 horas (6 sábados 7:30 a 14:00 hs descanso de 30 minutos)

Objetivos:

- Brindar conocimientos teóricos necesarios para la implementación de sistemas de aseguramiento de la calidad según las Normas de la serie ISO 9000.
- Brindar un panorama de los sistemas de aseguramiento de la calidad

Contenidos:

Serie de Normas ISO 9000: objetivo- estudio detallado de los requisitos Pasos en su implementación en industrias alimenticias.

Importancia y utilización de los distintos Documentos – Reingeniería de los procesos. Responsabilidad de la Dirección. Liderazgo. Gestión de Recursos: Gestión de Personal, Infraestructura, Ambiente de Trabajo. Realización del Producto: planificación, desarrollo, puntos críticos, control, identificación y trazabilidad. Gestión del proceso compras. Mantenimientos correctivos, preventivos y predictivos de dispositivos de control. No conformidades. Mejora continua. Acciones mitigadoras, correctivas y preventivas. Análisis de datos. Auditorias Internas. Gestión de Indicadores.

Actividades presenciales:

Exposición oral a cargo del profesor, presentaciones en powerpoint. Coloquios y debates entre docente y alumnos, y entre alumnos Presentación y resolución de casos prácticos.

Actividades propuestas para las horas no presenciales: actividades de búsqueda bibliográfica y aplicación de conceptos aprendidos en la realización de trabajos prácticos. Relevamiento de por lo menos 10 empresas de la región que tengan implementado y certificado un sistema de calidad según ISO 9000. Elaboración de informe consignando, entidades certificadoras, antigüedad en la certificación y cualidades distintivas y comunes a las mismas. . (Total: 21 horas)

Docentes responsables: Lic. Mabel Fabro-Bqco Javier Vieri

Evaluación: 2 (dos) Trabajos Prácticos Uno de ellos grupal: Relevamiento de por lo menos 10 empresas de la región que tengan implementado y certificado un sistema de calidad según ISO 9000. Elaboración de informe consignando: entidades certificadoras, antigüedad en la certificación y cualidades distintivas y comunes a las mismas (mínimo 30 carillas).

Segundo Trabajo Práctico: Resolución de cuestionario a entregar por parte del profesor (individual).

1 (una) evaluación escrita individual al final del módulo.

Espacio curricular 2:

**Denominación: BMP, HACCP, ISO 22000, Seguridad Alimentaria-
Gestión de la calidad en los laboratorios: ISO 17025**

**Carga horaria: 72 horas reloj presenciales – 34 horas reloj no presencial
(realización de trabajos prácticos)**

Modalidad organizativa: Materia dividida en dos módulos:

Módulo 3: BMP, HACCP, ISO 22000, Seguridad alimentaria

Duración: 36 horas (6 sábados de 7:30 a 13:40 hs con un descanso de 30 minutos)

Objetivos:

- Brindar a los cursantes los conocimientos teóricos necesarios para el entendimiento y participación en la implementación de buenas prácticas de manufactura y sistemas HACCP
- Conocer y manejar la normativa de seguridad alimentaria

Contenidos:

Buenas prácticas de manufacturas- Puntos críticos de control- Implementación de HACCP- Sistemas de Calidad s/ ISO 22000 - Seguridad Alimentaria- Regulaciones

Actividades presenciales:

Exposición oral a cargo del profesor, presentaciones en powerpoint. Coloquios y debates entre docente y alumnos, y entre alumnos. Presentación y resolución de casos prácticos.

Docente responsable: Tec. Laura Robert

Actividades propuestas para las horas no presenciales: actividades de búsqueda bibliográfica y aplicación de conceptos aprendidos en la realización de trabajos prácticos. Realizar una simulación de un proceso básico de una industria alimentaria, indicando puntos críticos de control y estudio de las regulaciones de aplicación. Elaboración del informe correspondiente. (Total: 12 horas)

Evaluación: 1 (un) Trabajo Práctico grupal: Realizar una simulación de un proceso básico de una industria alimentaria, indicando puntos críticos de control y estudio de las regulaciones de aplicación. Elaboración de un documento (procedimiento o instructivo). Elaboración del informe correspondiente (mínimo 25 carillas)

1 (un) Trabajo Práctico individual como evaluación final del módulo.

Módulo 4: Gestión de la calidad en los laboratorios: ISO 17025

Duración: 36 horas (6 sábados de 7:30 a 13:50 hs con un descanso de 30 minutos)

Objetivos:

- Brindar a los cursantes los conocimientos teóricos necesarios para el entendimiento y participación en la implementación de sistemas de aseguramiento de la calidad en ensayos según la Norma ISO 17025.

Contenidos:

Sistemas de Calidad para laboratorios. Demostración de competencia técnica. Normas ISO 17025: estudio detallado de los requisitos. Metrología. Trazabilidad metrológica. Calibraciones. Patrones nacionales, materiales de referencia Pasos en su implementación en laboratorios de alimenticias. Auditorias-Mejora continua.

Acreditación de ensayos

Actividades presenciales:

Exposición oral a cargo del profesor, presentaciones en powerpoint. Coloquios y debates entre docente y alumnos, y entre alumnos. Presentación y resolución de casos prácticos.

Docente responsable: Lic. Mabel Fabro

Actividades propuestas para las horas no presenciales: actividades de búsqueda bibliográfica y aplicación de conceptos aprendidos en la realización de trabajos prácticos. Simulación de un ensayo en un laboratorio. Estudio de los recursos humanos necesarios para implementar la norma ISO 17025 en ese laboratorio. Descripción del laboratorio y justificación de los recursos necesario. Exposición del trabajo. (Total: 22 horas)

Evaluación: 2 (dos) Trabajos Prácticos grupales. Uno de ellos: Simulación de un ensayo en un laboratorio. Estudio de los recursos humanos necesarios para implementar la norma ISO 17025 en ese laboratorio. Descripción del laboratorio y justificación de los recursos necesario. Exposición del trabajo. Segundo: Simulación de un ensayo en un laboratorio. Estudio de la trazabilidad de los equipos necesaria para implementar la norma ISO 17025 en ese laboratorio. Exposición del trabajo
1 (un) Trabajo Práctico individual

Espacio curricular 3:

Denominación: Auditorías, muestreo y automatización

Carga horaria: 54 horas reloj presenciales – 36 horas reloj no presencial (realización de trabajos prácticos)

Modalidad organizativa: Materia dividida en tres módulos:

Módulo 5: Auditorias

Duración: 18 horas (3 sábados de 7:30 a 13:50 hs con un descanso de 30 minutos)

Objetivos:

- Concientizar de la importancia de las auditorias tanto externas como internas en un sistema de gestión y de la importancia de realizar evaluaciones eficaces de los sistemas de calidad implementados
- Brindar herramientas para su correcta implantación y evaluación

Contenidos:

Importancia de las Auditorias. Tipos de Auditorias. Papel de la Auditoria como herramientas de mejora continua de la calidad. Planificación de Auditorias Internas. Equipo de Auditores. Requisitos a cumplir. Realización, control y mejora del Proceso de Auditoria. Seguimiento de la Auditoria Interna.

Actividades presenciales:

Exposición oral a cargo del profesor, presentaciones en powerpoint. Coloquios y debates entre docente y alumnos, y entre alumnos. Presentación y resolución de casos prácticos.

Docente responsable: Bqco. Javier Vieri

Actividades propuestas para las horas no presenciales: actividades de búsqueda bibliográfica y aplicación de conceptos aprendidos en la realización de trabajos prácticos. Simulación de una situación de auditoría. (Total: 12 horas)

Evaluación: 1 (un) Trabajo Práctico grupal: Simulación de una situación de auditoría. Elaboración de programa. Descripción del desarrollo y elaboración del informe. Exposición del trabajo.

1 (una) evaluación escrita individual

Módulo 6: Muestreo y control de calidad

Duración: 18 horas (3 sábados de 7:30 a 13:50 hs con un descanso de 30 minutos)

Objetivos:

- Concientizar de la importancia de una correcta inspección o muestreo
- Brindar herramientas estadísticas para su correcta implantación y evaluación

Contenidos:

Errores en el control o en la medición. Causas. Inspección: errores y técnicas de inspección. Estadística aplicada al muestreo. Planificación de la inspección. Personal para la inspección. Evaluación de las respuestas

Actividades presenciales:

Exposición oral a cargo del profesor, presentaciones en powerpoint. Coloquios y debates entre docente y alumnos, y entre alumnos. Presentación y resolución de casos prácticos.

Docente responsable: Lic. Fernando Kornblit

Actividades propuestas para las horas no presenciales: actividades de búsqueda bibliográfica y aplicación de conceptos aprendidos en la realización de trabajos prácticos. Búsqueda de un ejemplo de muestreo en una empresa. Realización de una entrevista para recavar datos de los objetivos del muestreo ejemplo, errores tolerados, etc. Elaboración de informe. Exposición. (Total: 12 horas)

Evaluación: 1 (un) Trabajo Práctico grupal: Búsqueda de un ejemplo de muestreo en una empresa. Realización de una entrevista para recavar datos de los objetivos del muestreo ejemplo, errores tolerados, etc. Elaboración de informe. Exposición.
1 (una) evaluación escrita individual

Módulo 7: Automatización de procesos y de controles

Duración: 18 horas (3 sábados de 7:30 a 13:50 hs con un descanso de 30 minutos)

Objetivos:

- Concientizar de la importancia de los sistemas informáticos de rápida respuesta en la gestión de la empresa, en la calidad y en la disminución de errores y costos.

Contenidos:

Sistemas de información. Bases de datos. Recopilación de información. Elementos de la automatización. Retroalimentación. Coordinación de actividades

Actividades presenciales:

Exposición oral a cargo del profesor, presentaciones en powerpoint. Coloquios y debates entre docente y alumnos, y entre alumnos. Presentación y resolución de casos prácticos.

Docente responsable: Ing. Omar Gasparotti

Actividades propuestas para las horas no presenciales: actividades de búsqueda bibliográfica y aplicación de conceptos aprendidos en la realización de trabajos prácticos. Relevamiento de por lo menos 1 (un) sistema informático de uso en el ámbito de trabajo del alumno. Elaboración de un informe y presentación, indicando cualidades, ventajas y desventajas, objetivos. (Total: 12 horas)

Evaluación: 1 (un) Trabajo Práctico individual: Relevamiento de por lo menos 1 (un) sistema informático de uso en el ámbito de trabajo del alumno. Elaboración de un informe y presentación, indicando cualidades, ventajas y desventajas, objetivos.

1 (una) evaluación escrita individual

Espacio curricular 4:

Denominación: Confiabilidad, Higiene y Seguridad, Medio

Ambiente e Integración

Carga horaria: 50 horas reloj presenciales – 40 horas reloj no presencial (realización de trabajos prácticos)

Modalidad organizativa: Materia dividida en tres módulos:

Módulo 8: Confiabilidad y mantenimiento

Duración: 18 horas (3 sábados de 7:30 a 13:50 hs con un descanso de 30 minutos)

Objetivos:

- Concientizar de la importancia del mantenimiento preventivo en la vida de un sistema de gestión
- Brindar herramientas para la implementación y evaluación de eficacias.

Contenidos:

Fallas de sistemas, productos y equipos. Concepto de confiabilidad. Gráficos de riesgos, análisis de fallas. Distribuciones de reparación, falla, reparación. Sistemas en serie y en paralelo. Sistemas con redundancia

Actividades presenciales:

Exposición oral a cargo del profesor, presentaciones en powerpoint. Coloquios y debates entre docente y alumnos, y entre alumnos. Presentación y resolución de casos prácticos.

Bibliografía: Material vario vinculado

Docente responsable: Ing. Omar Gasparotti

Actividades propuestas para las horas no presenciales: actividades de búsqueda bibliográfica y aplicación de conceptos aprendidos en la realización de trabajos prácticos. Elección de dos equipos críticos en el ámbito de trabajo del alumno y estudio de la historia de fallas, reparaciones, de cada uno de ellos. Aplicación de conceptos, distribución aplicable y diseño de un plan de mantenimiento o alternativo para dichos equipos. Elaboración de una presentación y exposición de la misma. (Total: 12 horas)

Evaluación: 1 (un) Trabajo Práctico individual: Elección de dos equipos críticos en el ámbito de trabajo del alumno y estudio de la historia de fallas, reparaciones, de cada uno de ellos. Aplicación de conceptos, distribución aplicable y diseño de un plan de mantenimiento o alternativo para dichos equipos. Elaboración de una presentación y exposición de la misma.

1 (una) evaluación escrita individual

Módulo 9: Gestión ambiental , Seguridad e Higiene laboral

Duración: 18 horas (3 sábados de 7:30 a 13:50 hs con un descanso de 30 minutos)

Objetivos:

- Concientizar de la importancia del cuidado del medio ambiente, de la seguridad e higiene en el ambiente laboral.
- Manejar la normativa al respecto

Contenidos:

Seguridad Laboral-Riesgos y prevención-Enfoque sistémico: ingeniería de la seguridad-Normativa Nacional. Higiene-Normativa Nacional. Gestión ambiental-Normativa Nacional

Actividades presenciales:

Exposición oral a cargo del profesor, presentaciones en powerpoint.Coloquios y debates entre docente y alumnos,y entre alumnos.Presentación y resolución de casos prácticos.

Bibliografía: Material y Normativa vinculada

Docente responsable: Ing. Diego Gornatti

Actividades propuestas para las horas no presenciales: actividades de búsqueda bibliográfica y aplicación de conceptos aprendidos en la realización de trabajos prácticos. Elaboración de un juego o concurso para que el personal del ámbito de trabajo del alumno pueda conocer y aplicar conocimientos del módulo. (Total: 12 horas)

Evaluación: 1 (un) Trabajo Práctico individual: Elaboración de un juego o concurso para que el personal del ámbito de trabajo del alumno pueda conocer y aplicar conocimientos del módulo.

1 (una) evaluación escrita individual

Módulo 10: Sistemas de Gestión Integradas: Calidad Global

Duración: 14 horas (2 sábados de 7:30 a 14:50 hs con un descanso de 30 minutos)

Objetivos:

- Englobar los conceptos, beneficios y dificultades de la integración de los sistemas de gestión de la calidad, medio ambiente y seguridad y salud o higiene ocupacional
- Brindar un panorama de los sistemas de aseguramiento de la calidad

Contenidos:

Integración de sistemas de gestión-Diseño y evaluación de sistemas integrados
Sistemas de certificación

Actividades presenciales:

Exposición oral a cargo del profesor, presentaciones en powerpoint.Coloquios y debates entre docente y alumnos,y entre alumnos.Presentación y resolución de casos prácticos.

Docente responsable: Lic. Mabel Fabro

Actividades propuestas para las horas no presenciales: actividades de búsqueda bibliográfica y aplicación de conceptos aprendidos en la realización de trabajos prácticos. Elaboración de una presentación y una serie de por lo menos 5 acciones que llevaría a cabo el alumno para transferir estos conocimientos en su empresa o ámbito de trabajo.Puesta en común con por lo menos dos alumnos más y elaboración de un informe grupal.(Total: 16 horas)

Evaluación: 1 (un) Trabajo Práctico grupal: Elaboración de una presentación y una serie de por lo menos 5 acciones que llevaría a cabo el alumno para transferir estos conocimientos en su empresa o ámbito de trabajo. Puesta en común con por lo menos dos alumnos más y elaboración de un informe grupal integrador.

Modalidad de evaluación final del postítulo:

Se aprobará el postítulo con el cumplimiento de las siguientes condiciones:

- Asistencia al 80% de las clases presenciales
- Aprobación del 100 % de las evaluaciones de cada módulo (aprobación del 100 % de los trabajos prácticos de cada módulo y de la evaluación final de cada módulo).
- Diseño y puesta en práctica de un **"Proyecto de Acción"** en el campo de especialización del presente postítulo y elaboración de un **Informe Final** de dicho Proyecto de Acción que dé cuenta de los resultados obtenidos en la ejecución del Proyecto así como del manejo conceptual y metodológico del conocimiento específico del postítulo, ambas actividades realizadas en forma de grupos de no más de 3 personas con un docente disertante como tutor.
- Presentación del Informe del Proyecto de Acción ante un Comité Académico conformado en un tercio por Especialistas externos: Profesores Universitarios, Investigadores Universitarios o Profesores de otras instituciones formadoras.
- Aprobación del informe final individual para cada cursante en una instancia de **coloquio individual** destinada a analizar y comentar el proceso y los resultados del proyecto realizado. Los resultados de la evaluación del Informe y el coloquio constarán en acta pública acompañada del dictamen que los fundamenta.

Certificación a otorgar :

Título de: "Especialista Superior en Sistemas de Gestión de la Calidad para la Industria Agroalimentaria."

Instituciones que presentan el Postítulo:

- Instituto Superior Particular Incorporado N° 4034 de la localidad de Humberto Primo.
- INTI -Instituto Nacional de Tecnología Industrial a través de su centro INTI Lácteos sede Rafaela.

Cronograma tentativo de desarrollo de las actividades académicas.

**Espacio curricular 1: Sistemas de Gestión en la Industria de Alimentos-
Gestión de la Calidad s/Normas de la serie ISO 9000**

Módulo 1: Sistemas de Gestión en la Industria de Alimentos

Fechas de dictado: Sábados 29 de marzo, 5,12,19 y 26 de abril de 2008

Fechas de evaluación: Sábado 3 de mayo 2008

Módulo 2: Gestión de la Calidad s/Normas de la serie ISO 9000

Fechas de dictado: Sábados 10,17, 24 y 31 de mayo y 7 y 14 de junio de 2008.

Fechas de evaluación: Sábado 21 de junio de 2008

**Espacio curricular 2: BMP, HACCP, ISO 22000, Seguridad Alimentaria-
Gestión de la calidad en los laboratorios: ISO 17025**

Módulo 3: BMP, HACCP, ISO 22000, Seguridad alimentaria

Fechas de dictado: Sábados 28 de junio , 5 de julio y 2,9, 16 y 23 de agosto de 2008

Fechas de evaluación: Sábado 6 de septiembre de 2008

Módulo 4: Gestión de la calidad en los laboratorios: ISO 17025

Fechas de dictado: Sábados 13, 20 y 27 de septiembre y 4 , 11 y 18 de octubre de 2008.

Fechas de evaluación: Sábado 1 de noviembre de 2008

Espacio curricular 3: Auditorías, muestreo y automatización

Módulo 5: Auditorias

Fechas de dictado: Sábados 8, 15 y 22 de noviembre de 2008

Fechas de evaluación: Sábado 29 de noviembre o 6 de diciembre de 2008

Módulo 6: Muestreo y control de calidad

Fechas de dictado: Sábados 21 y 28 de marzo y 4 de abril de 2009

Fechas de evaluación: Viernes 17 de abril de 2009

Módulo 7: Automatización de procesos y de controles

Fechas de dictado: Sábados 18 y 25 de abril y 2 de mayo de 2009

Fechas de evaluación: Viernes 8 de mayo de 2009.

Espacio curricular 4: Confiabilidad, Higiene y Seguridad, Medio Ambiente e Integración

Módulo 8: Confiabilidad y mantenimiento

Fechas de dictado: Sábados 9, 16 y 23 de mayo de 2009

Fechas de evaluación: Viernes 29 de mayo de 2009

Módulo 9: Gestión ambiental, Seguridad e Higiene laboral

Fechas de dictado: Sábados 30 de mayo y 6 y 13 de junio de 2009

Fechas de evaluación: Viernes 19 de junio de 2009

Módulo 10: Sistemas de Gestión Integradas: Calidad Global

Fechas de dictado: Sábados 20 y 27 de junio de 2009

Fechas de evaluación: Sábado 4 o 11 de julio de 2009.