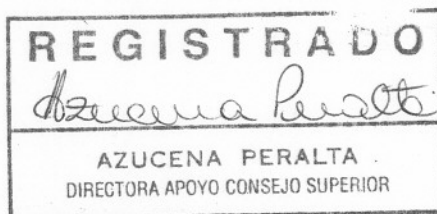




Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología  
Universidad Tecnológica Nacional  
Rectorado



**Contenidos mínimos:**

Concepto de Inocuidad. Identificación de Peligros en las Industrias y Servicios Biológicos. Manejo de Peligros. *Code Federal of Regulations- USA. Food and Drug Administration.* Serie IRAM 14100 Buenas Prácticas de Manufactura en Industria y Serie IRAM 14200 (Servicios); Norma IRAM 14104:2000. Implementación y gestión de un sistema HACCP. Norma IRAM-ISO 15161:2002. *ISO/FDIS 22000. Food safety management systems- Requeriments. Food Safety Enhancement Program- Canada.*

Buenas Prácticas Agrícolas. Res. SENASA 530/01. Lineamientos EUREP-GAP-1999.

Programa de Manejo Integrado de Plagas.

Certificación de Productos Orgánicos.

Certificación de la Calidad Agroalimentaria en el mercado internacional. Referencias cruzadas entre sistemas de Certificación disponibles.

Medicamentos: Buenas Prácticas de Manufactura. Familia 37001-1/7. Buenas prácticas de manufactura en el procesamiento aséptico de soluciones inyectables. Familia 37025-1/7. Fabricación de medicamentos sólidos orales. IRAM 37011-1/2. BMP-Validación de los procesos. *Quality assurance of pharmaceuticals. GMP-WHO.*

Productos médicos: Res. MERCOSUR 4/95. BPM. Productos Médicos.

▪ **Calidad Agroalimentaria**

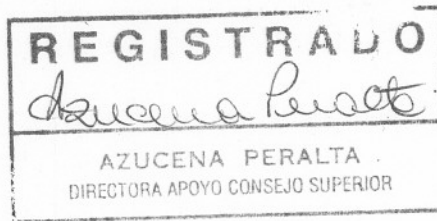
**Objetivos:**

Incorporar en los centros de producción estrategias y mejoras que permitan gestionar la cadena agroalimentaria bajo el marco del concepto de inocuidad para disminuir los riesgos de contaminación de los productos alimenticios y aumentar su competitividad.





Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología  
Universidad Tecnológica Nacional  
Rectorado



**Contenidos mínimos:**

Concepto de Inocuidad. Identificación de Peligros en las Industrias y Servicios Biológicos.  
Manejo de Peligros. *Code Federal of Regulations- USA. Food and Drug Administration.*  
Serie IRAM 14100 Buenas Prácticas de Manufactura en Industria y Serie IRAM 14200 (Servicios); Norma IRAM 14104:2000. Implementación y gestión de un sistema HACCP.  
Norma IRAM-ISO 15161:2002. *ISO/FDIS 22000. Food safety management systems- Requeriments. Food Safety Enhancement Program- Canada.*  
Buenas Prácticas Agrícolas. Res. SENASA 530/01. Lineamientos EUREP-GAP-1999.  
Programa de Manejo Integrado de Plagas.  
Certificación de Productos Orgánicos.  
Certificación de la Calidad Agroalimentaria en el mercado internacional. Referencias cruzadas entre sistemas de Certificación disponibles.

▪ **Calidad en Telecomunicaciones.**

**Objetivos:**

Proporcionar una visión general sobre normativa, requisitos, proceso de implementación y mantenimiento de un Sistema de Calidad aplicado específicamente en la industria de las telecomunicaciones en post de la excelencia.

**Contenidos mínimos:**

- Introducción a TL 9000. Antecedentes en la Industria. ¿Que es TL 9000?  
Comparación de TL 9000 con ISO 9001:2000. Beneficios esperados.
- Mediciones de TL 9000. Introducción a las Mediciones de TL 9000. Reporte de las