

La alta rotación del personal de planta, la incorporación temporaria de dotaciones, el inicio de nuevas operaciones con tiempo de entrenamiento limitado, generan a menudo una capacitación deficiente en el personal de turno con la responsabilidad final de la calidad de los productos.

Entrenar a este personal en las técnicas básicas de control de calidad de los productos y en la operación elemental de los equipos asociados a la producción en la temporada productiva baja, es una oportunidad inmejorable que redundará en mejores rendimientos, eficiencias, resultados de calidad y excelencia operativa en temporada alta.

Destinatarios:

Se recomienda la asistencia de los operadores de cada sector y de los sectores afines (reemplazos potenciales) a cada módulo dictado, con un total máximo de 10 asistentes.

Extensión:

El total del curso, desarrollado en jornadas completas de 6/8 horas, requiere de 4 a 5 días para su implementación, dependiendo del número de participantes. Está planificado para ser dictado con una introducción teórica en aula de capacitación y un entrenamiento práctico en cada sector de la planta.

Material:

- ▶ Apunte temático de los temas tratados para los participantes.
- ▶ Transparencias, videos.
- ▶ Evaluación final.
- ▶ Certificados de Asistencia.

CONTENIDO BÁSICO:

- Módulo I.** Tratamiento de Agua
- Módulo II.** Materias Primas
- Módulo III.** Elaboración de Jarabe
- Módulo IV.** Microbiología
- Módulo V.** Laboratorio
- Módulo VI.** Embotellado
- Módulo VII.** Saneamiento



**Curso de
Control de
Calidad y
Manufactura**