



**Producción**

Secretaría de la Producción  
Gobierno de Entre Ríos



## PROGRAMA CALIDAD ENTRE RÍOS- CRONOGRAMA

AGOSTO 2009 – ETAPA 1- PROFESIONALES Y TÉCNICOS

03	04	05	06	07	08
10	11	12	13	14	15
17	18	<b>19 Apertura.</b> Introducción a la calidad.  Profesionales y Técnicos (8 horas)	<b>20</b> Sistema de Calidad en el Sector Agropecuario. Profesionales y Técnicos (8 horas)	<b>21</b> Sistema de Calidad en el Sector Agropecuario. Profesionales y Técnicos (8 horas)	22
24	25	<b>26</b> Calidad y Marketing.  Profesionales y Técnicos (8 horas)	<b>27</b> Sector Primario Producción Vegetal. Profesionales y Técnicos (8 horas)	<b>28</b> Sector Primario Producción Vegetal. Profesionales y Técnicos (8 horas)	<b>29</b>
31					



## SEPTIEMBRE 2009 – ETAPA 2- PROFESIONALES Y TÉCNICOS INSPECTORES ORGÁNICOS

	01	02	<b>03</b> Producción Orgánica. Profesionales y Técnicos (8 horas)	<b>04</b> Producción Orgánica. Profesionales y Técnicos (8 horas)	<b>05</b> Producción Orgánica. Profesionales y Técnicos (8 horas)
07	08	<b>09</b> Producción de miel orgánica. Profesionales y Técnicos (8 horas)	<b>10</b> Producción de miel orgánica. Profesionales y Técnicos (8 horas)	<b>11</b> Producción de miel orgánica. Profesionales y Técnicos (8 horas)	<b>12</b> Producción de miel orgánica. Profesionales y Técnicos (8 horas)
14	<b>15</b> Producción de carne y lana orgánica. Profesionales y Técnicos (8 horas)	<b>16</b> Producción de carne y lana orgánica. Profesionales y Técnicos (8 horas)	<b>17</b> Producción de carne y lana orgánica. Profesionales y Técnicos (8 horas)	<b>18</b> Producción de carne y lana orgánica. Profesionales y Técnicos (8 horas)	<b>19</b> Producción De carne y lana orgánica. Profesionales y Técnicos (4 horas)
21	22	23	<b>24</b> Curso para Inspectores Orgánicos (8 horas)	<b>25</b> Curso para Inspectores Orgánicos (8 horas)	<b>26</b> Curso para Inspectores Orgánicos (8 horas)
28	29	30			



OCTUBRE 2009 – ETAPA 3/4- PROFESIONALES. Y TÉCNICOS.

## PRODUCTORES Y ENCARGADOS DE EMPRESAS.

			<b>01</b> Manejo integrado de plagas. Profesionales y Técnicos (8 horas)	<b>02</b> Manejo integrado de plagas. Profesionales y Técnicos (4 horas)	<b>03</b> Auditoria y Certificac de productos. Profesionales y Técnicos (8 horas)
05	<b>06</b>  Producción de Miel Orgánica P/ Apicultores. (8 horas)	<b>07</b>  Producción de Miel Orgánica P/ Apicultores. (8 horas)	<b>08</b> Sector primario, producción animal. Prof. y Téc. (8 horas) Producción de Miel Orgánica P/ Apicultores. (8 horas)	<b>09</b> Sector primario, producción animal. Prof. y Téc. (8 horas) Producción de Miel Orgánica P/ Apicultores. (8 horas)	<b>10</b> Sector primario, producción animal. Prof. y Téc. (8 horas) Producción de Miel Orgánica P/ Apicultores. (8 horas)
12	<b>13</b>  Curso para/ Productores Ganaderos Orgánicos. (8 horas)	<b>14</b>  Curso para Productores Ganaderos Orgánicos. (8 horas)	<b>15</b> Buenas Prácticas Apícolas. Prof. y Téc. (8 horas) Curso para Productores Ganaderos Orgánicos. (8 horas)	<b>16</b> Buenas Prácticas Apícolas. Prof. y Téc. (8 horas) Curso para Productores Ganaderos Orgánicos. (8 horas)	<b>17</b> Buenas Prácticas Apícolas. Prof. y Téc. (8 horas) Curso para Productores Ganaderos Orgánicos. (8 horas)
19	20	21	<b>22</b> Sector AgroIndust: Requisitos para procesadores. Prof. y Téc. (8 horas)	<b>23</b> Sector AgroIndust: Requisitos para procesadores. Prof. y Téc. (8 horas)	<b>24</b> Sector AgroIndust: Requisitos para procesadores. Prof. y Téc. (8 horas)
26	27	28	29	<b>30</b> Sector AgroIndust: Programa HACCP. Prof. y Téc (8 horas)	<b>31</b> Sector AgroIndust: Programa HACCP. Prof. y Téc. (4 horas)



## NOVIEMBRE 2009 – ETAPA 4/5- PROFESIONALES Y TÉCN- TRABAJADORES-

<b>02</b>  <b>Trabajadores</b> Como se trabaja en un Sistema de Calidad. (8 horas)	<b>03</b>  <b>Sitio 1:</b> Principios Básicos de limpieza y desinfección de la industria alimentaria. (8 horas)	<b>04</b>  Principios Básicos de limpieza y desinfección de la industria alimentaria. (4 horas) Manipulación de alimentos. (4 horas)	<b>05 Medio Ambiente</b> Prof.- Téc (8 horas)  Manipulación de alimentos. (8 horas)	<b>06 Medio Ambiente.</b> Prof.- Téc. (8 horas)  Utilización y manejo de agroquímicos (8 horas)	<b>07 Medio Ambiente.</b> Prof.- Téc (8 horas)  Maquinaria y equipos agrícolas (8 horas)
09	10	11	<b>12 Denom</b> de origen y protocolo de procedencia. Prof.- Téc. (8 horas)	<b>13 Comer</b> cio justo y responsabilidad. Prof.- Téc. (8 horas)	<b>14 Com.</b> justo y responsabilidad Prof.-Téc. (8 horas)
<b>16</b>  <b>Trabajadores</b> Como se trabaja en un Sistema de Calidad. (8 horas)	<b>17</b>  <b>Sitio 2:</b> Principios Básicos de limpieza y desinfección de la industria alimentaria. (8 horas)	<b>18</b>  Principios Básicos de limpieza y desinfección de la industria alimentaria. (4 horas) Manipulación de alimentos. (4 horas)	<b>19 Análisis</b> estratégico de la calidad Prof.- Téc (8 horas)  Manipulación de alimentos (8 horas)	<b>20 Proy.</b> Agroalternativos sustent. Prof.- Téc (8 horas).  Utilización y Manejo de agroquímicos (8 horas)	<b>21 Logist.</b> y exportación.  Prof.- Téc (8 horas)  Maquinaria y equipos agrícolas (8 horas)
23	24	25	<b>26 Formula.</b> y evaluación de Proyectos basados en protocolos	<b>27</b> Proyectos.	<b>28</b> Proyectos.



# Producción

Secretaría de la Producción  
Gobierno de Entre Ríos



			de Calidad. Prof.- Téc (8 horas)	Prof.- Téc. (8 horas)	Prof.-Téc. (8 horas)
30					