

Misión:

A través del área de Capacitación y Desarrollo nos proponemos contribuir a aumentar los niveles de competitividad, empleabilidad y oportunidades de desarrollo de personas, empresas y organizaciones brindando productos y actividades alternativas de capacitación que permitan atender las necesidades de formación y actualización permanente que surgen a raíz de la constante evolución de las tecnologías y exigencias del mercado.

Público objetivo:

Contamos con productos dirigidos a actuales y potenciales integrantes de variados sectores industriales así como alternativas de actualización diseñadas especialmente para dueños, directivos y consultores de empresas en crecimiento – PYMES.

Servicios y productos ofrecidos:

- ❖ Cursos y talleres abiertos a inscripciones ofrecidos a través de una **Agenda Anual**, presenciales y a distancia, en distintos puntos del territorio
- ❖ Diseños de cursos “in company” y adaptaciones “a medida” de los requerimientos del cliente, dentro y fuera de fronteras.
- ❖ Apoyo a la coordinación y organización de actividades de capacitación promovidas por empresas, grupos u organizaciones (organización de relevamientos y diagnósticos de necesidades de formación; diseño y ejecución de programas y planes anuales de capacitación)

AGENDA DE ACTIVIDADES DE CAPACITACION – AÑO 2010 -

CURSO para MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Fechas: 22, 23 y 24 de marzo de 2010

Horario: 09:30 a 13:30 hs.

Lugar: LATU – Av. Italia 6201 Primer Piso

CURSO sobre METROLOGIA GENERAL

Fechas: 15 y 16 de abril de 2010

Horario: 9:30 a 12:30; 14:00 a 17:00 hrs.

Lugar: LATU– Av. Italia 6201 Primer Piso

CURSO para MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Fechas: 21, 22 y 23 de abril de 2010

Horario: 09:30 a 13:30 hs.

Lugar: LATU – Av. Italia 6201 Primer Piso

CURSO para MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Fechas: 12, 13 y 14 de mayo de 2010

Horario: 16:00 a 20:00 hs.

Lugar: LATU – Av. Italia 6201 Primer Piso

CURSO para SUPERVISORES / DECISORES DE EMPRESAS Y SERVICIOS ALIMENTARIOS

Fechas: 24, 26, 31 de mayo; 2, 7, 9, 14 y 16 de junio de 2010

Horario: de 16:00 a 20:00 hs.

Lugar: LATU – Av. Italia 6201 Primer Piso

CURSO-TALLER: EVALUACIÓN DE LA INCERTIDUMBRE DE LAS MEDICIONES

Fechas: 23, 24 y 25 de junio de 2010

Horario: 9:00 a 17:00 hs.

Lugar: LATU– Av. Italia 6201 Primer Piso

CURSO sobre ETIQUETADO TEXTIL

Fechas: A confirmar

Horario: 9:30 a 11:30 hs.

Lugar: LATU– Av. Italia 6201 Primer Piso

CURSO TEORICO PRÁCTICO AYUDANTE DE CORTADOR DE CARNE

Organizan: LATU Y UVC (Unión de Vendedores de Carne) Apoya: INAC

Inicio: 14 de Julio de 2010

Días y horarios: Días martes y miércoles (solicitar cronograma de clases)

Lugar: LATU – Av. Italia 6201 Primer Piso

CURSO para SUPERVISORES / DECISORES DE EMPRESAS Y SERVICIOS ALIMENTARIOS

Fechas: 20, 27 de julio; 3, 10 y 17 de agosto de 2010

Horario: de 09:00 a 12:00; 13:30 a 17:30 hs.

CURSO-TALLER sobre BUENAS PRACTICAS DE LABORATORIO (BPL) para laboratorios industriales y de control

Fechas: A confirmar

Horario: jueves y viernes de 9:00 a 17:00 hs; sábado de 9:00 a 13:00 hs.

Lugar: LATU– Av. Italia 6201 Primer Piso

CURSO SOBRE METROLOGIA DE MASA – NIVEL II

Fechas: 10, 11 y 12 de agosto de 2010

Horario: 09:30 a 12:30; 14:00 a 17:00 hs.

Lugar: LATU – Av. Italia 6201 - Primer Piso

CURSO para MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Fechas: 18, 19 y 20 de agosto de 2010

Horario: 09:30 a 13:30 hs.

Lugar: LATU – Av. Italia 6201 Primer Piso

NORMA ISO/IEC 17025: 2005 – CURSO INTRODUCTORIO

Fechas: A confirmar

Horario: 13:00 a 17:00 hs.

Lugar: LATU– Av. Italia 6201 Primer Piso

NORMA ISO/IEC 17025: 2005 – CURSO DE PROFUNDIZACIÓN

Fechas: A confirmar

Horario: 13:00 a 17:00 hs.

Lugar: LATU– Av. Italia 6201 Primer Piso

CURSO sobre VALIDACION DE METODOS. (Requisito de la Norma ISO/IEC 17025)

Fechas: A confirmar

Lugar: LATU– Av. Italia 6201 Primer Piso

CURSO TEORICO PRACTICO sobre HERRAMIENTAS Y TECNICAS DE LABORATORIO DE LANAS

Fechas: A confirmar

TALLERES SOBRE CREACION DE EMPRESAS

Fechas: A confirmar

TALLERES DE ACTUALIZACION EMPRESARIAL

- **GESTION DE EMPRESAS FAMILIARES**
- **LIDERAZGO BASADO EN PRINCIPIOS**

Fechas: A confirmar

CURSOS A DISTANCIA:

CURSO a distancia: AHORRO DE COMBUSTIBLE EN LA GENERACION Y USO EFICIENTE DEL VAPOR

Duración : 5 semanas

CURSO a distancia: MANEJO SEGURO Y EFICIENTE DE GENERADORES DE VAPOR

Duración : 5 semanas

CURSO a distancia sobre CALDERAS A LEÑA (EUCALIPTO)

Duración: 5 semanas

CURSO a distancia: TECNOLOGÍA Y ELABORACIÓN DE DULCE DE LECHE

Duración: 3 semanas

CURSO-TALLER sobre BUENAS PRACTICAS DE LABORATORIO (BPL) para laboratorios industriales y de control

Fechas: A confirmar

Horario: Jueves y Viernes de 9:00 a 17:00 hrs.; Sábado de 9.00 a 13:00 hrs.

Lugar: Avda. Italia 6201 – LATU

Metodología: El curso está estructurado bajo la forma de curso-taller. Consiste en dos jornadas completas dedicadas a abordar los aspectos teóricos con cortes (breaks) a media mañana y tarde y espacio libre para almuerzo; el curso se completa con media jornada durante el día sábado destinada a prácticas demostrativas a cargo de la docente instructora, realizadas en los laboratorios del LATU.

Contenido Temático:

1. Introducción
2. Conceptos generales (Muestreo, representatividad, muestra de laboratorio, toma de ensayo):
 - Muestras, acondicionamiento y rotulación
 - Definiciones
 - Calor. Temperatura. Termómetros. Escalas de temperatura
 - Estados de agregación. Cambios de estado. Punto de ebullición
 - Punto de fusión
 - Sistemas. Clasificación
 - Soluciones. Concentración de soluciones. Solubilidad
 - Algunas expresiones de la concentración de las soluciones usadas en el laboratorio. (g/l, %(v/v), % (m/v), % (m/m))
3. Materiales equipos y reactivos
 - Análisis volumétrico
 - Descripción del material volumétrico
 - Unidad de volumen
 - Efecto de la temperatura sobre las medidas volumétricas
 - Técnicas y operaciones de medidas de volúmenes
 - Necesidad de calibración del material volumétrico
 - Uso de pipetas, buretas y matraz aforado.
 - Análisis gravimétrico
 - Masa y peso
 - Unidad de masa
 - Balanza. Cuidados durante la pesada
 - Necesidad de calibración y verificación de la balanza. Adecuación al uso
 - Mufla. Cuidados con el material de porcelana
 - Necesidad de calibración de las muflas. Adecuación al uso
 - Desecadores y su uso
 - Reactivos. Clasificación y manejo
4. Datos en el laboratorio
 - Medición
 - Incertidumbre en las mediciones.
 - Exactitud
 - Precisión
 - Registro de datos
5. Seguridad en el laboratorio
6. Herramientas matemáticas
 - Cálculo de promedios
 - Regla de tres
7. Introducción a la calidad en el laboratorio
 - Definiciones
 - Actividades en el laboratorio relacionadas al concepto.

Prácticas demostrativas de:

- e) Verificación de balanzas; 2) Preparación de muestras para análisis; 3) Preparación de una solución de concentración conocida; 4) Preparación de una dilución; 5) Determinación de humedad por pérdida por secado; 6) Determinación de cenizas.

Instructora: Prof. Gabriela Dotta

ROGAMOS NO CONCRETAR EL PAGO HASTA NO HABER ENVIADO Y CONFIRMADO RECEPCIÓN DEL FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN EN EL ÁREA DE CAPACITACIÓN

Por mayor información y reservas comuníquese con nosotros:

tel: (02) 601.37.24 int. 325 e-mail: capacita@latu.org.uy

Visite nuestra página Web: <http://www.latu.org.uy/capacitacion>

[Volver a la Agenda](#)

CURSO PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Fechas: 22, 23 y 24 de marzo de 2010
Lugar: LATU – Av. Italia 6201 – Montevideo

Horario: 09:30 a 13:30 hrs.
Duración del curso: 10 hrs.

Dirigido a: Personas que trabajan o aspiran a trabajar en la elaboración de alimentos a nivel industrial, artesanal o gastronómico

Objetivo: Al finalizar el curso los participantes habrán comprendido los conceptos y serán capaces de aplicar buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos necesarias para asegurar la obtención de alimentos inocuos en diferentes escenarios.

Metodología: Exposiciones teóricas apoyadas en proyecciones, videos, demostraciones y ejercicios grupales. Se entregará certificado a quienes asistan a la totalidad del curso y aprueben la prueba final.

Temario:

- Introducción. Calidad de un alimento. Importancia de la inocuidad alimentaria. Enfermedades Transmitidas por Alimentos. Causas y efectos. Poblaciones de riesgo.
- Alimentos potencialmente peligrosos. Factores que hacen que un alimento pueda ser peligroso. Abuso de temperatura y tiempo. Contaminación cruzada. Falta de higiene
- Peligros asociados a los alimentos. Peligros físicos, químicos y biológicos. Bacterias: factores de crecimiento y barreras de control.
- Estadísticas en América Latina y Uruguay. Principales relevancias.
- Importancia del manipulador en la obtención de alimentos inocuos. Estado de salud del trabajador. Prácticas de higiene recomendadas. Ropa de trabajo.
- Instalaciones. Iluminación y ventilación. Manejo de residuos y de plagas. Sustancias peligrosas.
- Limpieza y desinfección. Objetivos. Agentes. Agua potable. Efluentes y aguas residuales. Equipos y utensilios.
- Controles a lo largo de la cadena alimentaria. Adquisición y almacenamiento de materias primas; de productos refrigerados, congelados y a temperatura ambiente. Utensilios. Termómetros.
- Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP/APPCC). Historia y aplicación. Nociones básicas. Principios HACCP. Aplicaciones y ejemplos.
- Reglamentación Alimentaria en Uruguay.

Instructores: Q.F. Inés Martínez (LATU); T.L. Sergio Borbonet (LATU)

Precio: consulte a capacita@latu.org.uy

Forma de pago

a) depósito bancario - Cuenta corriente (pesos) de BROU No. 1520029310 a nombre de Laboratorio Tecnológico del Uruguay, siendo imprescindible remitir el comprobante de depósito a nuestro número de Fax para acreditar el pago; b) personalmente en nuestras oficinas (1er. Piso - Cobranzas) en horario de 9:00 a 17:00 hrs; c) solicitando Cobrador del LATU en dirección de preferencia, con la debida antelación (aplica sólo en Montevideo).

Por mayor información y reservas comuníquese con nosotros:
tel: (02) 601.37.24 int. 325 y 326
e-mail: capacita@latu.org.uy

Visite nuestra página Web: <http://www.latu.org.uy/capacitacion>

**CURSO PARA DECISORES / SUPERVISORES DE EMPRESAS Y SERVICIOS
ALIMENTARIOS - Manipulación e higiene de alimentos**

Fechas: 24, 26, 31 de mayo; 2, 7, 9, 14 y 16 de junio de 2010

Lugar: LATU – Av. Italia 6201

Horario: de 16:00 a 20:00 horas

Duración: 32 hrs

Dirigido a: personas que supervisan personas y procesos en restaurantes, cantinas, hoteles, rotiserías, comedores; profesionales vinculados a la temática alimentaria; profesionales que desarrollan su actividad como consultores internos o externos en control y aseguramiento de la calidad para empresas del sector alimentario.

Metodología: El curso se desarrolla a lo largo de 5 jornadas completas con cortes para el almuerzo y pausas para café en la mañana y tarde. El contenido incluye exposiciones teóricas basadas en proyecciones y ejemplos prácticos, además de integrar ejercicios grupales que permitirán a los participantes profundizar en el tema.

TEMARIO:

Módulo I:

Las Enfermedades Transmitidas por Alimentos y sus causas. Enfermedades Transmitidas por Alimentos. Brotes. Peligros para la inocuidad alimentaria. Peligros químicos, físicos y biológicos. Toxinas biológicas. Agentes de toxiinfecciones alimentarias.

Módulo II:

Buenas prácticas de Manufactura, Procedimientos Operativos Estándares de Sanitización: Prerrequisitos HACCP/APPCC. Agua potable. La planta física. Iluminación. Ventilación. Flujo. Controles a tener en cuenta en los diferentes lugares. Los equipos y utensilios. Aspectos Generales de Higiene. Calidad e higiene. El empleado. Salud. Higiene personal. Cómo supervisar la higiene de los empleados. Vestimenta. Lavado de manos. Control Integral de Plagas. Procedimientos operativos estándares de sanitización. Uso de termómetro. Entrenamiento del personal.

Módulo III:

Técnicas actuales de prevención: el HACCP/APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) . Historia y aplicación. Pasos preliminares. Estudio del alimento. Flujo de elaboración. Estudio de los 7 principios HACCP. Aplicaciones y ejemplos prácticos. Desarrollo de talleres.

Módulo IV: El APPCC y el análisis de peligros aplicado al establecimiento. Selección de proveedores. Recepción, almacenamiento, preparación, exhibición, enfriado, recalentado, transporte. Control de las operaciones en cada etapa.

Módulo V: La Reglamentación Alimentaria en Uruguay.

Instructores: Q.F. Inés Martínez (LATU); T.L. Sergio Borbonet (LATU)

Precio total: consulte a capacita@latu.org.uy

Forma de pago

a) depósito bancario - Cuenta corriente (pesos) de BROU No. 1520029310 a nombre de Laboratorio Tecnológico del Uruguay , siendo imprescindible remitir el comprobante de depósito a nuestro número de Fax para acreditar el pago; b) personalmente en nuestras oficinas (1er. Piso - Cobranzas) en horario de 9.00 a 17 hrs; c) solicitando Cobrador del LATU en dirección de preferencia, con la debida antelación (aplica sólo en Montevideo).

Por mayor información y reservas comuníquese con nosotros:

tel: (02) 601.37.24 int. 325 y 326

e-mail: capacita@latu.org.uy

Visite nuestra página Web: <http://www.latu.org.uy/capacitacion>

[Volver a la Agenda](#)

CURSO TALLER: EVALUACION DE LA INCERTIDUMBRE DE LAS MEDICIONES

Fechas: 23, 24 y 25 de Junio de 2010

Horario: 9:00 a 17:00 hrs.

Lugar: Avda. Italia 6201 – LATU

Dirigido a: responsables de laboratorios de ensayos (tanto físicos como químicos) o control de calidad, con conocimientos básicos de estadística.

Objetivos: finalizado el curso, el participante estará en condiciones de aplicar las herramientas para estimar la incertidumbre en los ensayos que realiza en forma autónoma.

Metodología: El curso está estructurado bajo la forma de curso-taller. Consiste en reuniones de exposición teórica, una reunión de ejercicios prácticos en áreas de interés de los participantes y una reunión destinada a estimación de incertidumbre utilizando datos de validación de métodos.

CONTENIDO TEMATICO

- Introducción a la Guía ISO para la Determinación de la Incertidumbre de Medida
- Conceptos básicos y definiciones
- Breve repaso de conceptos de estadística
- Determinación de las fuentes de incertidumbre
- Fuentes
- Tipo de distribución
- Incertidumbres A y B
- Estimación de los valores
- Definición del modelo matemático
- Propagación de incertidumbres
- Ecuaciones fundamentales
- Métodos analíticos
- Estimaciones de grados de libertad
- Covarianzas
- Incertidumbre estándar, combinada y expandida.
- Definiciones
- Cálculo
- Factores de cobertura
- Expresión de la incertidumbre
- Modelos prácticos para la estimación de incertidumbres, uso de planillas de cálculo
- Aceptación y rechazo de valores. Tolerancia - Incertidumbre

Instructor: Ing. Quim. Claudia Santo - (ver Resumen Curricular adjunto)

Precio: consulte a capacita@latu.org.uy

Forma de pago

a) depósito bancario - Cuenta corriente (pesos) de BROU No. 1520029310 a nombre de Laboratorio Tecnológico del Uruguay, siendo imprescindible remitir el comprobante de depósito a nuestro número de Fax para acreditar el pago;

b) personalmente en nuestras oficinas (1er. Piso - Cobranzas) en horario de 9.00 a 17 hrs.

c) solicitando Cobrador del LATU en dirección de preferencia, con la debida antelación (aplica sólo en Montevideo).

Por mayor información y reservas comuníquese con nosotros:

tel: (02) 601.37.24 int. 325 y 326

e-mail: capacita@latu.org.uy

Visite nuestra página Web: <http://www.latu.org.uy/capacitacion>

[Volver a la Agenda](#)

Curso sobre : ETIQUETADO TEXTIL

Fechas: A confirmar

Horario: 09:30 - 11:30 hrs.

Lugar: LATU – Av. Italia 6201 – Montevideo

Duración del curso: 4 hrs.

Dirigido a: Personas vinculadas a las actividades de la industria textil, estudiantes y público en general.

Metodología: El curso está diseñado en base a exposiciones teóricas apoyadas en proyecciones. Se entregará certificado de asistencia.

Temario:

- Análisis de normas:
 - Mercosur
 - México
 - España
- Definiciones aclaratorias
- Contenidos de una etiqueta textil:
 - Composición
 - Simbología de cuidados textiles
 - Texto de cuidados textiles
 - Otros requerimientos (marcas, razón social, origen, etc.)
- Análisis de casos particulares (USA, etc.).
- Análisis de ejemplos.
- Búsquedas de normativas vigentes.

Instructor: Andrea Mesa – Departamento de Proyectos Textiles – LATU

Precio: consulte a capacita@latu.org.uy

FECHA LIMITE PARA INSCRIPCIONES:

Forma de pago a) depósito bancario - Cuenta corriente (pesos) de BROU No. 1520029310 a nombre de LATU, siendo imprescindible remitir el comprobante de depósito a nuestro número de Fax para acreditar el pago; b) personalmente en nuestras oficinas en fechas previas al inicio de la actividad

Por mayor información y reservas comuníquese con nosotros:

tel: (02) 601.37.24 int. 325 y 326

e-mail: capacita@latu.org.uy

Visite nuestra página Web: <http://www.latu.org.uy/capacitacion>

[Volver a la Agenda](#)

CURSO TEORICO PRACTICO: AYUDANTE DE CORTADOR DE CARNE
Organizan: LATU y UVC (Unión de Vendedores de Carne) Apoya: INAC

Fecha de inicio: 14 de julio de 2010

Lugar: LATU – Av. Italia 6201 – Montevideo

Días y horarios:

El curso es los días MARTES Y MIÉRCOLES de Julio, Agosto y Setiembre inclusive.

Las clases Prácticas son los días MARTES y MIÉRCOLES de 13:30 a 17:00 hrs.;

Las clases Teóricas son los días MIÉRCOLES de 09:30 a 12:30 hrs.

Metodología: El curso es teórico y práctico; incluye 11 clases teóricas a cargo de técnicos LATU y expertos invitados apoyadas en proyecciones y material de lectura complementaria y 24 clases prácticas a realizarse en la Planta Piloto de Carnícos del LATU a partir de demostraciones de los docentes y ejercitación de cada alumno. El curso incluye breves experiencias de pasantías a realizar en carnicerías de la UVC y visita a Planta Frigorífica.

CERTIFICADO: para quienes asistan al 80% de las clases y días de pasantía y aprueben la prueba final se emite certificado de APROBACION del curso como AYUDANTE CORTADOR; en caso contrario, se emite únicamente constancia de asistencia. En ambos casos los pagos deben estar al día.

Contenido: Parte Teórica. Conversión de músculo en carne. Clasificación y tipificación de carne. Cortes de carne. Propiedades de la carne fresca. Refrigeración de la carne. Congelación de la carne. Prevención de accidentes. Alteración y contaminación de la carne. Higiene y desinfección en locales comerciales. Manejo higiénico de alimentos. Muebles frigoríficos. Reglamentaciones. Venta y atención al público. Parte Práctica. Preparación y manejo de equipos y herramientas; despiece y desosado de vacunos; cortes de ovino y cerdo.

Destinatarios: Aprendices en formación; Personas interesadas en prepararse para postular en carnicerías; intendencias y cocinas de instituciones o empresas (hospitales, hoteles, cantinas, etc.); propietarios de empresas preocupados en interiorizarse en la temática para mejorar los criterios de control y evaluación de los rendimientos esperados.

Instructores: Teóricos: Luis Repiso (LATU); Prácticos: Rafael Rodríguez y Hebert Falero (UVC). Coordinador técnico: Luis Repiso. Especialistas invitados: INAC y Banco de Seguros del Estado.

PRECIO TOTAL: consulte a capacita@latu.org.uy

LOS PRECIOS NO INCLUYEN GASTOS DE ALMUERZO

Forma de pago

a) depósito bancario - Cuenta corriente (pesos) de BROU No. 1520029310 a nombre de Laboratorio Tecnológico del Uruguay, siendo imprescindible remitir el comprobante de depósito a nuestro número de Fax para acreditar el pago; b) personalmente en nuestras oficinas (1er. Piso - Cobranzas) en horario de 9:00 a 17:00 hrs; c) solicitando Cobrador del LATU en dirección de preferencia, con la debida antelación (aplica sólo en Montevideo).

Por mayor información y reservas comuníquese con nosotros:

tel: (02) 601.37.24 int. 325 y 326

e-mail: capacita@latu.org.uy

Visite nuestra página Web: <http://www.latu.org.uy/capacitacion>

[Volver a la Agenda](#)

CURSO SOBRE METROLOGIA GENERAL

Fechas: 15 y 16 de abril de 2010

Horario: de 9.30 a 12.30: 14:00 a 17:00 hrs.

Lugar: LATU Av. Italia 6201 – Montevideo

Temario:

- Historia de la Metrología.
 - Sistema Internacional de unidades.
 - Magnitudes, precisión, exactitud.
 - Calibración, verificación, ajuste
 - Patrones , clasificación
 - Trazabilidad, Incertidumbre.
 - Metrología Química, Materiales de Referencia.
 - Metrología Legal, Científica e Industrial
 - Organización Internacional
-
- Requisitos de las normas ISO 17025 e ISO 10012 referentes a control de equipamiento en los laboratorio, su calibración y su uso.
-
- Equipamiento y su control.
 - Condiciones ambientales.
 - Procedimientos y métodos.
 - Interpretación de certificados de calibración
 - Definición de equipamiento adecuado o metrológicamente confirmado.
 - Intervalos de confirmación.
-
- Ejemplos de calibración de equipamiento:
 - Termómetros
 - Balanzas
 - Matraz
 - pHmetro

Instructora: Ing. Claudia Santo

Precio: consulte a capacita@latu.org.uy

Forma de pago

a) depósito bancario - Cuenta corriente (pesos) de BROU No. 1520029310 a nombre de Laboratorio Tecnológico del Uruguay, siendo imprescindible remitir el comprobante de depósito a nuestro número de Fax para acreditar el pago; b) personalmente en nuestras oficinas (1er. Piso - Cobranzas) en horario de 9.00 a 17 hrs; c) solicitando Cobrador del LATU en dirección de preferencia, con la debida antelación (aplica sólo en Montevideo).

Por mayor información y reservas comuníquese con nosotros:

tel: (02) 601.37.24 int. 325 y 326

e-mail: capacita@latu.org.uy

Visite nuestra página Web: <http://www.latu.org.uy/capacitacion>

[Volver a la Agenda](#)

**MEJORA DE LA GESTIÓN DE LABORATORIO DE ENSAYO:
CURSO INTRODUCTORIO DE LA NORMA ISO/IEC 17025:2005**

Fechas: A confirmar

Horario: 13:00 - 17:00 hrs.

Lugar: LATU – Av. Italia 6201 – Montevideo

Duración del curso: 8 hrs.

Dirigido a: personal relacionado con laboratorio/inspección y/o gestión de calidad (sin conocimientos previos sobre el tema) que deseen conocer los requisitos y contenidos de la Norma ISO/IEC 17025:2005.

Objetivo: al finalizar el curso el participante habrá adquirido los conocimientos básicos necesarios para colaborar en el desarrollo de un sistema de gestión de laboratorios según la Norma ISO/IEC 17025:2005.

Metodología: El curso está diseñado en base a exposiciones teóricas apoyadas en proyecciones y ejercicios grupales. Se entregará certificado a quienes asistan a la totalidad del curso.

Contenido Temático:	
Discusión de requisitos de sistema de ISO 17025. Comparación con ISO 9001:2000 Gestión de calidad en laboratorios. Aspectos generales de acreditación. Organismos acreditadores. Discusión de los puntos: <u>4. Requisitos relativos a la Gestión</u> 4.1 Organización 4.2 Sistema de Gestión 4.3 Control de los Documentos 4.4 Revisión de los pedidos, ofertas y contratos 4.5 Subcontratación de ensayos y de calibraciones 4.6 Compras de servicios y de suministros 4.7 Servicios al cliente 4.8 Quejas 4.9 Control de trabajo de ensayos o calibraciones no conformes 4.10 Mejora 4.11 Acciones Correctivas	4.12 Acciones Preventivas 4.13 Control de registros 4.14 Auditorías internas 4.15 Revisiones por la dirección Discusión de los puntos: <u>5. Requisitos Técnicos</u> 5.1 Generalidades 5.2 Personal 5.3 Instalaciones y condiciones ambientales 5.4 Métodos de ensayo y calibración y validación de los métodos 5.5 Equipos 5.6 Trazabilidad de las Mediciones 5.7 Muestreo 5.8 Manipulación de los Item de ensayos y calibración 5.9 Aseguramiento de la calidad de los resultados de ensayo y calibración 5.10 Informes de Resultados de Ensayo

Instructores: Ing. Agr. Daniel Pippolo; QF Carina di Candia (consultores especialistas del LATU)

Precio: consulte a capacita@latu.org.uy

Forma de pago

a) depósito bancario - Cuenta corriente (pesos) de BROU No. 1520029310 a nombre de Laboratorio Tecnológico del Uruguay, siendo imprescindible remitir el comprobante de depósito a nuestro número de Fax para acreditar el pago; b) personalmente en nuestras oficinas (1er. Piso - Cobranzas) en horario de 9.00 a 17 hrs; c) solicitando Cobrador del LATU en dirección de preferencia, con la debida antelación (aplica sólo en Montevideo).

Por mayor información y reservas comuníquese con nosotros:

tel: (02) 601.37.24 int. 325 y 326

e-mail: capacita@latu.org.uy

Visite nuestra página Web: <http://www.latu.org.uy/capacitacion>

[Volver a la Agenda](#)

MEJORA DE LA GESTIÓN DE LABORATORIO DE ENSAYO: CURSO DE PROFUNDIZACIÓN DE LA NORMA ISO/IEC 17025:2005

Fechas: A confirmar

Horario: 13:00 - 17:00 hrs.

Lugar: LATU – Av. Italia 6201 – Montevideo

Dirigido a: profesionales, técnicos, responsables de calidad, personal relacionado con laboratorio/inspección y/o gestión de calidad que deseen profundizar en los requisitos y contenidos de la Norma ISO 17025:2005.

Objetivo: Al finalizar el curso el participante estará en condiciones de diseñar e implementar un sistema de gestión de calidad según la Norma ISO 17025:2005 que le permita abordar la acreditación del laboratorio.

Metodología: Exposiciones teóricas apoyadas en proyecciones y ejercicios grupales. Se entregará certificado a quienes asistan a la totalidad del curso.

Contenido Temático

Gestión de calidad en laboratorios. Aspectos generales de acreditación. Organismos acreditadores. Discusión de requisitos de sistema de ISO 17025. Comparación con ISO 9001:94 e ISO 9001:2000 Estado de revisión de la Norma. Discusión de los puntos:

4. Requisitos relativos a la Gestión

4.1 Organización

4.2 Sistema de Gestión

4.3 Control de los Documentos

4.4 Revisión de los pedidos, ofertas y contratos

4.5 Subcontratación de ensayos y de calibraciones

4.6 Compras de servicios y de suministros

4.7 Servicios al cliente

4.8 Quejas

4.9 Control de trabajo ensayos o calibraciones no conformes

4.10 Mejora

4.11 Acciones Correctivas

4.12 Acciones Preventivas

4.13 Control de registros

4.14 Auditorías internas

4.15 Revisiones por la dirección

Tareas prácticas:

Analizar: Una política de calidad de laboratorio, con el fin de encontrar grupos de interés y necesidades cubiertas; Contrato genérico, buscando que contiene y que falta; Ejemplos de reclamos, No Conformidades y Sugerencias, para desarrollar el tratamiento;

Identificar ejemplos de Producto no Conforme Elaborar: Flujograma de procesos: Control Documental; Compras; Servicios al cliente; Tratamiento de RSNC y ACPM

- Role-playing de auditoría interna

5. Requisitos Técnicos

5.1 Generalidades

5.2 Personal

5.3 Instalaciones y condiciones ambientales

5.4 Métodos de ensayo y calibración y validación de los métodos

5.5 Equipos

5.6 Trazabilidad de las Mediciones

5.7 Muestreo

5.8 Manipulación de los Item de ensayos y calibración

5.9 Aseguramiento de la calidad de los resultados de ensayo y calibración

Tareas prácticas:

Elaborar: 5.10 Informes de Resultados de Ensayo; Perfil de analista y plan de capacitación asociado; Flujograma o instructivo de ensayo; Flujograma de muestreo

Analizar: Ejemplo calibración/mantenimiento de equipos y adecuación al uso; Gráfico de control ; Interlaboratorio; Formato y contenido de informe de ensayo

Instructores: Ing. Agr. Daniel Pippolo; QF Carina di Candia (consultores especialistas LATU)

Precio: consulte a capacita@latu.org.uy

Por mayor información y reservas comuníquese con nosotros:

tel: (02) 601.37.24 int. 325 y 326

e-mail: capacita@latu.org.uy

Visite nuestra página Web: <http://www.latu.org.uy/capacitacion>

[Volver a la Agenda](#)

CURSO A DISTANCIA

“OPERACION SEGURA Y EFICIENTE DE GENERADORES DE VAPOR”

Fecha de inicio:

Duración: 5 semanas

Introducción: La generación de vapor (calderas), tiene como consecuencia la obtención de energía mecánica y/o eléctrica y calefacción de los procesos industriales. La conducción segura y eficiente de las calderas, el conocimiento de su funcionamiento, operación y mantenimiento, favorecen el aprovechamiento al máximo de su energía, a la vez que minimizan los riesgos operativos del equipo. El costo de los combustibles así como el buen funcionamiento de este equipamiento tienen una relevancia muy importante tanto desde el punto de vista económico como ambiental.

Objetivos: A través del curso el participante podrá acceder a la información, herramientas y aspectos clave para la conducción segura y eficiente de los Generadores de Vapor y para la toma de decisiones frente a las diferentes problemáticas que pueden

Destinatarios: Operadores de equipos de generación de vapor (foguistas), encargados de mantenimiento, técnicos y estudiantes de carreras técnicas en el área industrial, tanto mecánica como química que deseen complementar sus conocimientos teóricos.

Metodología: El curso está diseñado de manera que el participante regule la carga horaria de estudio de acuerdo a sus posibilidades. Recibirá catorce módulos abarcativos de material teórico, láminas y fotografías ilustrativas y ejercicios prácticos, a través de correo electrónico y aula virtual, así como videos breves aclaratorios de algunos de los puntos tratados.

El curso incluye la posibilidad de consultar al Tutor Docente sobre dudas y aspectos del curso -también a través de correo electrónico-, durante la duración del mismo. Se emite certificado de participación

Instructor: Ing. Carlos Thomasset

Precio: consulte a capacita@latu.org.uy

Forma de pago: Giro bancario o personalmente en nuestras oficinas, (Sector Cobranzas, 1er. piso) en fecha previa al inicio del curso.

Datos para realizar el giro/depósito:

BROU- Banco de la República Oriental del Uruguay, Cuenta N° 1520031539 en dólares a nombre del Laboratorio Tecnológico del Uruguay - LATU
El número swif es BROUJYMM, y el AVA es 026003324

Importante: Es imprescindible remitir por vía electrónica o fax, el comprobante correspondiente.

Por mayor información y reservas comuníquese con nosotros:
tel: (02) 601.37.24 int. 325 y 326
e-mail: capacita@latu.org.uy
Visite nuestra página Web: <http://www.latu.org.uy/capacitacion>

[Volver a la Agenda](#)

CURSO A DISTANCIA

“AHORRO DE COMBUSTIBLES EN LA GENERACION Y USO EFICIENTE DEL VAPOR”

Fecha de inicio:

Duración: 5 semanas

Objetivos: Al finalizar el curso, el participante estará en condiciones de identificar y aplicar elementos y herramientas para el ahorro y mejor aprovechamiento de los combustibles en la generación de vapor, así como un mejor uso de los recursos naturales (renovables y no renovables) y la reducción de la contaminación.

Destinatarios: Operadores de equipos de generación de vapor (foguistas), encargados de mantenimiento, oficinas técnicas de fábrica, técnicos y estudiantes de carreras técnicas en el área industrial, tanto mecánica como química que deseen complementar sus conocimientos teóricos.

Metodología: El curso está diseñado de manera que el participante regule la carga horaria de estudio de acuerdo a sus posibilidades. Incluye doce módulos abarcativos de material teórico, láminas y fotografías ilustrativas y ejercicios prácticos, a través de correo electrónico y aula virtual, así como videos breves aclaratorios de algunos de los puntos tratados y la posibilidad de consultar al Tutor Docente sobre dudas y aspectos del curso -también a través de correo electrónico-, durante la duración del mismo. Se emite certificado de participación.

Contenido temático:

La eficiencia. Combustión y Transferencia. Eficiencia total. Eficiencia al comprar calderas. Medición de Eficiencia en Calderas. Ahorros al elegir combustible y quemador. Control de combustión en F. Oil Triángulo de Ostwald. Combustión de leña. El Orsat. La quema de gases (en especial de gas natural). Calor perdido en la caldera como equipo térmico. Pérdidas debido a condiciones operativas; por el vapor de “flash” y su posible ahorro. Influencia del % de purga en la Eficiencia. Pérdidas por los sistemas auxiliares caldera. Distribución de vapor. El aislamiento. Ahorro en los equipos de proceso

Autor/Instructor: Ing. Carlos Thomasset

Precio: consulte a capacita@latu.org.uy

Forma de pago: Giro bancario o personalmente en nuestras oficinas, (Sector Cobranzas, 1er. piso) en fecha previa al inicio del curso.

Datos para realizar el giro/depósito:

BROU- Banco de la República Oriental del Uruguay, Cuenta N° 1520031539 en dólares a nombre del Laboratorio Tecnológico del Uruguay - LATU
El número swif es BROUUYMM, y el AVA es 026003324

Importante: Es imprescindible remitir por vía electrónica o fax, el comprobante correspondiente.

Por mayor información y reservas comuníquese con nosotros:
tel: (02) 601.37.24 int. 325 y 326
e-mail: capacita@latu.org.uy
Visite nuestra página Web: <http://www.latu.org.uy/capacitacion>

CURSO A DISTANCIA "CALDERAS A LEÑA (EUCALIPTOS)"

(basado en el "Pequeño Manual del Foguista: Para Calderas a Leña y Calderas en General")

Autor/Instructor: Ing. Carlos Thomasset

Fecha de inicio:

Duración: 5 semanas

Objetivos: Al finalizar el curso, el participante estará en condiciones de:

- * identificar y aplicar elementos y herramientas para el ahorro y mejor aprovechamiento de calderas a leña (fundamentalmente la quema de rolos de eucaliptos);
- * lograr un mejor uso de los recursos naturales (renovables) y la reducción de la contaminación;
- * analizar y decidir el camino correcto a tomar al decidir la adquisición de una caldera a leña (rolos de eucaliptos) teniendo en cuenta el costo inicial que representa.

Destinatarios: Encargados de mantenimiento, supervisores que usan el vapor. Operadores de calderas (foguistas). Oficina Técnica Fábrica. Estudiantes avanzados de carreras de ingeniería y afines. Interesados en los combustibles alternativos como la leña (eucaliptos).

Metodología: El curso está diseñado de manera que el participante regule la carga horaria de estudio de acuerdo a sus posibilidades. Incluye doce módulos abarcativos de material teórico, láminas y fotografías ilustrativas y ejercicios prácticos, que recibirá a través de correo electrónico y aula virtual, así como videos breves aclaratorios de algunos de los puntos tratados y la posibilidad de consultar al Tutor Docente sobre dudas y aspectos del curso -también a través de correo electrónico-, durante la duración del mismo. Cada participante recibirá además el siguiente material de apoyo: hoja de ruta "Ahorro de Energía", regla de cálculo de Eficiencia con leña (Eficiencia de Combustión y Transferencia, con leña 25%H.b.h.), un Cd. Con ejemplos de calderas en marcha y sobre fallas más comunes. Se expide certificado de participación.

Contenido temático:

La combustión a leña. El poder calorífico. Comparación de los combustibles. Secado de la leña. Cargado de la leña. Aires y chimeneas. Arrastre de cenizas y "chispas". Recorrida por calderas a leña. Calderas humo-tubulares de "quema directa". Quema por gasógeno. Calderas acuo-tubulares. Parrillas (grillas). Cenizas y ceniceros., Operación de calderas a leña. Quema de cáscara de arroz. Factores de compra de las calderas. Eficiencia en las calderas. Instrumentos de control de combustión. Pérdidas calderas leña por operación. Tablas.

Precio: consulte a capacita@latu.org.uy

Datos para realizar el giro/depósito: BROU- Banco de la República Oriental del Uruguay, Cuenta N° 1520031539 en dólares a nombre del Laboratorio Tecnológico del Uruguay - LATU. El número swif es BROUUYMM, y el AVA es 026003324.

Importante: Es imprescindible remitir por vía electrónica o fax, el comprobante de pago correspondiente aclarando nombre del participante y del curso a efectos de su registro.

Por mayor información y reservas comuníquese con nosotros:
tel: (02) 601.37.24 int. 325 y 326
e-mail: capacita@latu.org.uy
Visite nuestra página Web: <http://www.latu.org.uy/capacitacion>

[Volver a la Agenda](#)

CURSO A DISTANCIA

“TECNOLOGIA Y ELABORACION DE DULCE DE LECHE” (manjar blanco, arequipe y cajeta)

Fecha:

Duración: 3 semanas

Destinatarios: inversores, técnicos, profesionales, productores, estudiantes e idóneos con cierta experiencia y conocimientos en producción láctea

Objetivos: Ampliar conocimientos básicos en la tecnología y elaboración de dulce de leche con aplicación de diferentes sistemas de elaboración y formulaciones.

Temario:

MODULO 1

Curso: Composición y propiedades físicas de la leche

Efectos del calentamiento

Composición química del dulce de leche

Plano de planta

Elaboración del dulce de leche

Esquema de pailas

Esquema de sistemas de paila abierta , combinado y continuo

Envases

Defectos y causas

Rendimiento

Factores que inciden en la elaboración

MODULO 2

Formulaciones:

Con chocolate

Sólido

Común

Repostero

Heladero

Diet

Caramelos

Bloquitos

Delactosado del dulce de leche

Diseño factorial

Diagrama de flujo

Haccp como instrumento de inocuidad

Reglamento técnico MERCOSUR

Instructor: T.L. Pedro Urrestarazu

Precio: consulte a capacita@latu.org.uy

Forma de pago: Giro bancario o personalmente en nuestras oficinas, (Sector Cobranzas, 1er. piso) en fecha previa al inicio del curso.

Datos para realizar el giro/depósito:

BROU- Banco de la República Oriental del Uruguay, Cuenta N° 1520031539 en dólares a nombre del Laboratorio Tecnológico del Uruguay - LATU

El número swif es BROUYMM, y el AVA es 026003324

IMPORTANTE: Es imprescindible remitir por vía electrónica o fax, el comprobante correspondiente.

Por mayor información y reservas comuníquese con nosotros:

tel: (02) 601.37.24 int. 325 y 326

e-mail: capacita@latu.org.uy

Visite nuestra página Web: <http://www.latu.org.uy/capacitacion>

[Volver a la Agenda](#)