



tecnología industrial

Cursos

2011

CURSOS Y TALLERES

Área - Electrónica y Automatismos

En los últimos años toda la industria, desde la mas pequeña hasta mas importante, se ha visto invadida por equipos electrónicos para la medición y control de sus procesos.

Procesos que se controlaban con equipos electromecánicos o pequeñas automatizaciones hoy son controlados por equipos comandados con microprocesadores .PLC. Comunicaciones con software SCADA. etc,

Debido a este cambio tecnológico el personal de operación y mantenimiento. ya sea por un tema generacional o porque los programas educativos no se han actualizado en concordancia con la tecnología, se encuentran totalmente desbordados,

TI, presenta la modalidad de curso-taller especialmente pensado para personal de operación y mantenimiento en el sector industrial y electricistas independientes interesados en actualizarse en el control electrónico de procesos.

En esta modalidad se explicara en forma clara y practica el principio de funcionamiento de los diferentes equipos y procesos pero también se solicitara a los participantes que presenten en clase ejemplos de problemas con los que se enfrentan diariamente los que serán desarrollados por los profesores y discutidos con el resto de la clase.

Esto hace que los participantes no solo contarán con la información general del curso sino que podrán entender y resolver problemas concretos de su actividad diaria.

Esta modalidad permite optimizar recursos ya que los cursos se pueden organizar para diferentes requerimientos

a) Para Empresa

Se estudiarán con mayor profundidad los procesos y equipos particulares de esa empresa

b) Por ramo de actividad.

Por ejemplo si pensamos en la rama del plástico, los procesos y problemas son muy parecidos y se pueden estudiar con mayor profundidad

c) Cursos Generales con independencia de Marcas

Generales los cursos están diseñados para personal de mantenimiento y operación con conocimientos básicos de electricidad y electrónica. Serán dictados en un lenguaje sencillo pensando en la resolución practica e intuitiva de los problemas minimizando el tiempo de producción parada y no en complicadas formulas matemáticas generalmente requeridas para el diseño de los sistemas a nivel de ingeniería lo que no es la finalidad de estos cursos.,

Medición y control de Temperatura

Horas estimadas: 8 Hs

Programación de variadores de Velocidad

Horas estimadas: 8 Hs

Diagnostico de fallas en sistemas - PLC, SCADA

Horas estimadas: 8 Hs

Sistemas de Medición de Nivel y Caudal

Horas estimadas: 8 Hs

Programación de Micros PLC Crouzet – Logo - Zennio

Horas estimadas: 8 Hs

Área - Gestión de la Calidad

Introducción a la Gestión de la Calidad en las PYMES (Norma ISO 9001:2008)

Horas estimadas: 8 Hs

Implantación de un Sistema de Gestión de la Calidad en las PYMES (Norma ISO 9001:2008)

Horas estimadas: 20 Hs

Herramientas para la Implantación de Sistemas de Gestión de la Calidad en las PYMES

Horas estimadas: 20 Hs

Gestión por procesos y análisis de datos.

Horas estimadas: 15 Hs

Taller de diseño, documentación e implantación de procesos en el marco de los sistemas de gestión.

Horas estimadas: 8 Hs

Taller de No Conformidades, Acciones Correctivas y Acciones Preventivas

Horas estimadas: 8 Hs

Gestión del Capital Humano en los Sistemas de Gestión

Horas estimadas: 8 Hs

Manuales y Documentación en los Sistemas de Calidad.

Horas estimadas: 15 Hs

Gestión de la Documentación.

Horas estimadas: 8 Hs

Formación de Auditores Internos de Sistemas de Gestión

Horas estimadas: 20 Hs

Metrología en los Sistemas de Gestión

Horas estimadas: 20 Hs

Área - Gestión de la Calidad en Laboratorios:

Buenas Prácticas de Laboratorio en la industria

Horas estimadas: 8 Hs

Acreditación de Laboratorios de ensayos y calibraciones. Norma ISO/IEC 17025:2005

Horas estimadas: 20 Hs

Sistema de Gestión de la Calidad en el Laboratorio de Análisis Clínicos (Norma UNIT-NM-ISO 15189:2007)

Horas estimadas: 20 Hs

Área - Seguridad Alimentaria

Buenas Prácticas en las empresas alimentarias.

Horas estimadas: 20 Hs

Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control en las empresas alimentarias (HACCP).

Horas estimadas: 20 Hs

Manipuladores de alimentos. (Resolución Nº 5152/07 de la Intendencia Municipal de Montevideo)

Horas estimadas: 10 Hs

Decisores de Empresas Alimentarias. (Resolución Nº 5152/07 de la Intendencia Municipal de Montevideo)

Horas estimadas: 40 Hs

Área – Manejo de Granos

Funcionamiento y mantenimiento de Termometrias de Silos

Horas estimadas: 8 Hs

Mitos y verdades en el almacenamiento de Granos

Horas estimadas: 8 Hs

Curso de Gestión de Proyectos

Gestión de Proyectos. Fundamentos y buenas prácticas para la planificación, ejecución y monitoreo del Alcance, Cronograma, Costos, Calidad, Riesgos, Comunicaciones, Recursos Humanos, Compras y Subcontratos, Ética profesional y Responsabilidad social.

Basados en el PMBOK® del PMI (Project Management Institute).

Dictado por profesionales con amplia experiencia en dirección de proyectos, certificados PMP® (Project Management Profesional).

Dirigido a líderes de proyecto e integrantes de grupos de proyecto de diferentes disciplinas como ser: construcción, desarrollo de software, ingeniería e industria.