

CURSO OFICIAL: FSMA – PCQI FORMACIÓN DE INDIVIDUOS CALIFICADOS EN CONTROLES PREVENTIVOS

25 al 29 de abril de 2022

Curso Abierto

OBJETIVO GENERAL /

- Comprender los requisitos relacionados con las buenas prácticas de manufactura y los principios de inocuidad con enfoque de riesgos, asegurando la producción de alimentos inocuos.

DIRIGIDO A /

- Profesionales vinculados a la industria alimentaria para consumo humano.

CONTENIDOS /

INTRODUCCIÓN:

Presentaciones de los participantes.
Expectativas de los participantes
Presentación de los objetivos del curso

MÓDULO 1

Controles Preventivos
Revisión general de los Planes de Inocuidad Alimentaria
BPM y otros programas de prerrequisitos
Peligros biológicos relacionados con alimentos
Peligros Químicos, Físicos y de Impacto Económico
Pasos Preliminares en el Desarrollo de los Planes de Inocuidad Alimentaria
Recursos para los Planes de Inocuidad Alimentaria
Análisis de Peligros y Determinación de Controles Preventivos

MÓDULO 2:

Controles Preventivos de procesos
Controles Preventivos de alérgenos de alimentos
Controles Preventivos de sanitización
Controles Preventivos de la Cadena de Provisión

MÓDULO 3:

Procedimientos de verificación y validación
Procedimientos de mantención de registros
Plan de Recall
Revisión general de Regulaciones – GMP (Current GMP), análisis de peligros y controles preventivos de Inocuidad de Alimentos basados en riesgos.

CIERRE:

Examen
Evaluación de participación
Entrega de Diplomas

CURSO OFICIAL: FSMA – PCQI FORMACIÓN DE INDIVIDUOS CALIFICADOS EN CONTROLES PREVENTIVOS

25 al 29 de abril de 2022

Curso Abierto

INFORMACION ADICIONAL /

TIEMPO	20 horas 25 al 29 de abril de 2022 14:00 a 18:00 hrs
PLATAFORMA	Aula Virtual 360 GMS
MATERIALES INCLUIDOS	Presentación digital del curso, material digital para realización de talleres, diploma digital de participación y certificado de aprobación.
VALOR POR PARTICIPANTE	\$320.000.-
FORMA DE PAGO	OTEC: 360 GMS Capacitación SPA Banco Chile RUT: 76.004.256-0 Cta. Cte.: N°08820556410
CÓDIGO SENCE	1238013340 (Aplicación De La Ley De Modernización De La Inocuidad Alimentaria (Fsma)

Es responsabilidad de la empresa participante o de la OTIC, realizar el trámite de inscripción ante SENCE 2 días hábiles antes de su inicio. "360GMS se reserva el derecho de modificar las fechas de ejecución y/o suspender un curso de no contar con el quórum mínimo"

Daniela López Ardiles
Encargada Marketing & Comunicaciones
daniela.lopez@360gms.cl
+56 9 32937684