

GESTIÓN DE ALÉRGENOS: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

11 y 12 de mayo de 2022

Curso Abierto

OBJETIVO GENERAL /

- Identificar los alérgenos presentes en sus procesos y tomar las medidas adecuadas en función de los riesgos de contaminación cruzada existentes.

DIRIGIDO A /

- Gerencia, Jefaturas, Supervisores, Monitores, Auditores y Consultores.

CONTENIDOS /

INTRODUCCIÓN:

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

MÓDULO 1

- Definiciones
- Principales alérgenos
- Historia
- Problemas y Reacciones Adversas
- Revisión de los requisitos BRC e IFS

MÓDULO 2:

- Legislación Chilena
- Legislación EE.UU
- Legislación Europea

MÓDULO 3:

- Identificación de alérgenos
- Identificación de trazas

MÓDULO 4:

- Almacenamiento
- Manejo de los Alérgenos en Planta de Proceso
- Identificación y Manejo de Riesgos de Trazabilidad

CIERRE:

- Prueba de aprendizajes del curso
- Evaluación nivel Reacción
- Entrega de certificados de participación

GESTIÓN DE ALÉRGENOS: INOCUIDAD DE ALIMENTOS

11 y 12 de mayo de 2022

Curso Abierto

INFORMACION ADICIONAL /

TIEMPO	8 horas 11 y 12 de mayo de 2022 09:00 a 13:00 hrs / 2 jornadas de 4 horas
PLATAFORMA	Zoom - 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	\$115.000.-
FORMA DE PAGO	OTEC: 360 GMS Capacitación SpA Banco Chile RUT: 76.004.256-0 Cta. Cte.: N°08820556410
CÓDIGO SENCE	1238005665 (Aplicación De Técnicas De Inocuidad Alimentaria)

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 32937674