

PRIMER SEMESTRE 2018									
ÁREA TEMÁTICA	CURSOS	HORAS	CIUDAD	ENERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	
PROGRAMAS DE PREREQUISITOS	Aplicando las Buenas Prácticas de Elaboración (BPE) en la Industria de Alimentos	16	SANTIAGO	SEGUNDO SEMESTRE					
	Diseño y Control del Programa de Manejo Integrado de Plagas (MIP)	16	SANTIAGO	SEGUNDO SEMESTRE					
	Food Defense & Food Fraud: Diseñando Estrategias de Defensa Alimentaria y Prevención del Fraude en la Cadena de Producción	16	SANTIAGO		14 y 15		24 y 25		
	Limpieza y Sanitización: Control Preventivo para Garantizar Inocuidad en sus Procesos	16	SANTIAGO	22 y 23					
	Procedimientos Operativos de Saneamiento bajo Normativa Semapesca	08	PUERTO MONITT	SEGUNDO SEMESTRE					
	Monitoreo Ambiental: una herramienta para verificar la eficacia de su control preventivo de limpieza	08	SANTIAGO	SEGUNDO SEMESTRE					
	Fraude Alimentario - Evaluación de vulnerabilidad y estrategia de mitigación	08	SANTIAGO	SEGUNDO SEMESTRE					
	ServSafe® Food Protection Manager Certification: Higiene e Inocuidad en el Servicio de Alimentos	16	SANTIAGO			18 y 19 (ex 20)			
CIENCIAS APLICADAS	Curso Oficial: FSPCA Preventive Controls for Human Food	24	SANTIAGO	17 al 19	19 al 21				
	Curso Oficial: FSPCA Preventive Controls for Animal Food	20	SANTIAGO	SEGUNDO SEMESTRE					
	Curso Oficial: FSPCA Preventive Controls for Animal Food	20	SANTIAGO	PENDIENTE					
	Curso Oficial: Produce Safety Alliance (PSA) para Productores	08	SANTIAGO	SEGUNDO SEMESTRE					
	ELEARNING: Buenas Prácticas Agrícolas en la Producción y Manejo de Productos Hortofrutícolas Frescos	80	E-LEARNING	SEGUNDO SEMESTRE					
	ELEARNING: Microbiología de los Alimentos Aplicados al HACCP	50	E-LEARNING	SEGUNDO SEMESTRE					
	Microbiología de los Alimentos Aplicados al HACCP	16	SANTIAGO			9 y 10			
	Contaminantes Químicos: Identificación y control - CURSO NUEVO	16	SANTIAGO	SEGUNDO SEMESTRE					
DIPLOMADO	Diplomado para la Gestión de Inocuidad Alimentaria	200	E-LEARNING		19/03 al 17/07			18/06 al 15/10	
HACCP Y SISTEMAS DE INOCUIDAD	Desarrollo e Implementación del Sistema HACCP	16	SANTIAGO	11 y 12	12 y 13	16 y 17	14 y 15	11 y 12	
	Desarrollo e Implementación del Sistema HACCP Bajo Normativa Semapesca	16	PUERTO MONITT	SEGUNDO SEMESTRE					
	ELEARNING HACCP 1: Prerrequisitos para la Implementación de un Sistema HACCP	50	E-LEARNING				28/05 al 17/07		
	ELEARNING HACCP 2: Habilidades para el Diseño e Implementación de un Sistema HACCP	50	E-LEARNING					04/06 al 24/07	
HERRAMIENTAS DE GESTIÓN	Formación de Auditores Internos de HACCP	16	SANTIAGO	30 y 31				20 y 21	
	Formación de Auditores Internos del Estándar FSSC 22000	16	SANTIAGO					28 y 29	
	Formación de Auditores Internos del Estándar BRC Food Vs 7	16	SANTIAGO				31 y 1		
	Formación de Auditores Internos del Estándar IFS Food	16	SANTIAGO					18 y 19	
	Gestionando las No Conformidades	16	SANTIAGO					06 y 07	
	Implementando un Sistema para el Control y Gestión de Proveedores	16	SANTIAGO	SEGUNDO SEMESTRE					
NORMAS Y PROTOCOLOS	Actualización del Esquema de Certificación FSSC 22000 versión 4.1	08	SANTIAGO	25	23			27	
	Habilidades para la Implementación del Esquema de Certificación FSSC 22000 v 4.1	16	SANTIAGO				17 y 18		
	Habilidades para la Implementación del Estándar BRC Food Vs 7	16	SANTIAGO					04 y 05	
	Habilidades Para la Implementación del Estándar IFS Food	16	SANTIAGO				22 y 23		
	Habilidades para la Implementación del Estándar BRC Packaging	16	SANTIAGO	SEGUNDO SEMESTRE					
	Habilidades para la implementación del Estándar IFS PAC Secure	16	SANTIAGO	PENDIENTE					
	Interpretación de Resultados Microbiológicos, Según RSA	08	SANTIAGO		28			13	
	Buenas Prácticas de Laboratorio en Microbiología, Según ISO 7218	08	SANTIAGO	SEGUNDO SEMESTRE					
	Actualización de la Nch-ISO 17025	08	SANTIAGO				11		
	Actualización de la Normativas para la Aplicación del Etiquetado Nutricional	08	SANTIAGO	29	16			22	
	Seafood HACCP Alliance	20	PUERTO MONITT	SEGUNDO SEMESTRE					
	Evaluación de Riesgos para Sistemas de Gestión de Inocuidad	16	SANTIAGO					25 y 26	
TECNOLOGÍA Y PROCESOS	Desarrollando Habilidades para la Evaluación Sensorial de Productos Alimenticios	16	SANTIAGO		08 y 09				
	Herramientas para la Estimación de Vida Útil de los Alimentos	16	SANTIAGO				10 y 11		

ITINERARIO DE APRENDIZAJE



CONTACTO
Tel.: +56 2 2240 0659
FormacionCL@euofins.com
www.euofins.cl



RED INTERNACIONAL DE LABORATORIOS
Análisis | Muestreo | Auditoría | Formación

TEMÁTICAS DISPONIBLES EN MODALIDAD DE CURSOS CERRADOS	
ÁREA TEMÁTICA	CURSOS
BUENAS PRÁCTICAS DE ELABORACIÓN (BPE)	E Aplicando las Buenas Prácticas de Elaboración (BPE) en la Industria de Alimentos
	C Diseñando un Programa de Trazabilidad y Recall para la Industria de Alimentos
	A Diseño y Control del Programa de Manejo Integrado de Plagas (MIP)
	A Food Defense: Diseñando una Estrategia de Defensa Alimentaria en la Cadena de Producción
	P Implementando Prerrequisitos de los Sistemas de Inocuidad
	P Implementando un Sistema de Prevención y Control de Alérgenos
	P Procedimientos Operativos de Saneamiento bajo Normativa Sernapesca
CIENCIAS APLICADAS	P ServSafe® Food Protection Manager Certification: Higiene e Inocuidad en el Servicio de Alimentos 7ma versión
	P Curso Oficial: FSPCA Preventive Controls for Animal Food - CURSO NUEVO
	P Curso Oficial: FSPCA Preventive Controls for Human Food
	C Diseñando Planes de Muestreo para el Monitoreo y Verificación de los Sistemas de Inocuidad
	P E-LEARNING: Buenas Prácticas Agrícolas en la Producción y Manejo de Productos Hortofrutícolas Frescos
	C E-LEARNING: Microbiología de los Alimentos Aplicados al HACCP
	C Estadísticas Aplicadas para Análisis de Datos en la Gestión de Calidad
DIPLOMADO	C Microbiología de los Alimentos Aplicados al HACCP
	C E-LEARNING: Diplomado para la Gestión de Inocuidad Alimentaria
HABILIDADES PERSONALES	A Habilidades para la Negociación y Toma de Decisiones
	A Habilidades para la Supervisión de Equipos de Trabajo
HACCP Y SISTEMAS DE INOCUIDAD	C Curso Avanzado: Fortaleciendo su Sistema HACCP
	P Desarrollo e Implementación del Sistema HACCP
	P Desarrollo e Implementación del Sistema HACCP bajo Normativa Sernapesca
	P E-LEARNING HACCP 1: Prerrequisitos para la Implementación de un Sistema HACCP
	P E-LEARNING HACCP 2: Habilidades para el Diseño e Implementación de un Sistema HACCP
	P Habilidades para la Validación del Sistema HACCP
	P Implementando el Sistema HACCP en Fábricas de Alimentos para Animales
HERRAMIENTAS DE GESTIÓN	C Diseñando Indicadores para la Mejora Continua de los Sistemas de Gestión
	C Formación de Auditores Internos de HACCP
	C Formación de Auditores Internos de la NCh-ISO 17025
	C Formación de Auditores Internos de la Norma FSSC 22000
	C Formación de Auditores Internos del Estándar BRC Vs 7
	C Formación de Auditores Internos del Estándar IFS
	C Formación de Auditores Internos de los Sistemas Integrados de Gestión según Las Normas ISO 9001 – ISO 14001 & OHSAS 18001 - CURSO NUEVO
NORMAS Y PROTOCOLOS	C Gestionando las No Conformidades
	P Implementando un Sistema para el Control y Gestión de Proveedores
	P Actualización de La Norma ISO 9001:2015
	P Habilidades Para La Implementación De La Norma ISO 14001:2015
	P Habilidades para la Implementación de la Norma OHSAS 18001:2007
	P Habilidades para la Implementación de los Sistemas Integrados de Gestión según Las Normas ISO 9001 – ISO 14001 & OHSAS 18001 - CURSO NUEVO
	C Buenas Practicas de Laboratorio en Microbiología, Según ISO 7218 - CURSO NUEVO
	P Comprensión de los Requisitos de la Norma Mundial BRC de Envasado y Materiales de Envasado
	P Fundamentos e Implementación de FSSC 22000 Food Packaging - CURSO NUEVO
	P Fundamentos e Implementación de IFS PAC Secure
	P Habilidades para el Desarrollo e Implementación de Controles Preventivos para FSMA - CURSO NUEVO
	P Habilidades para la Implementación de la Norma FSSC 22000
	P Habilidades para la Implementación del Estándar BRC Vs 7
	P Habilidades para la Implementación del Estándar IFS Food
	P Implementando un Sistema de Gestión de Laboratorio Basado en la NCh-ISO 17025
	C Interpretación de Resultados Microbiológicos, Según RSA - CURSO NUEVO
	C Normativas para la Aplicación del Etiquetado Nutricional
	C Actualización de la NCh-ISO 17025
TECNOLOGIA Y PROCESOS	P Preparando a la Industria y sus Procesos para FSMA: Food Safety Modernization Act.
	P Seafood HACCP Alliance - CURSO NUEVO
	P Taller de Evaluación de Riesgos para Sistemas de Gestión de Inocuidad
	C Curso Avanzado de Tratamientos Térmicos en la Industria de Alimentos
	C Desarrollando Habilidades para la Evaluación Sensorial de Productos Alimenticios
	P Herramientas para la Estimación de Vida Útil de los Alimentos

ITINERARIO DE APRENDIZAJE



CONTACTO
Tel.: +56 2 2240 0659
FormacionCL@eurofins.com
www.eurofins.cl



ANÁLISIS DE LABORATORIO - MUESTREO - CONSULTORÍA - FORMACIÓN