

Calendario 2024

Cursos Abiertos E-learning sincrónicos

NOMBRE DEL CURSO	HORAS	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
CALIDAD E INOCUIDAD										
Food Defense: Estableciendo estrategias de defensa alimentaria en la cadena de producción	8			05 Y 06				01 Y 02		
Desarrollando habilidades para la evaluación sensorial de productos alimenticios	8		05 Y 06							
Evaluación de riesgos para sistemas de gestión de inocuidad	8			18 Y 19						
Gestión de proveedores para el cumplimiento de las normas GFSI	8		23 Y 24							
Herramientas para la validación de medidas de control en planes de Inocuidad	8									
Diseñando el Plan de Monitoreo ambiental en plantas de alimentos	8	17 Y 18		03 Y 04						
Implementando un plan de desarrollo de la cultura de inocuidad	8			10 Y 11						
Microbiología aplicada a la gestión de inocuidad en alimentos	16	23 AL 26								
Fundamentos para la implementación de las buenas prácticas de bienestar animal	8			12 Y 13						02 Y 03
Normativa para la aplicación del etiquetado nutricional en Chile	8		28 Y 29							
Prevención de fraude alimentario y sistema de control	8									
FSMA: Estrategias de mitigación para proteger los alimentos contra la adulteración intencional	8		07 Y 08							
Requisitos técnicos y control de calidad de envases plásticos en la industria de alimentos										
GESTIÓN Y MEJORA CONTINUA										
5S KAIZEN - Herramientas para la mejora continua	8	11 Y 12								
Aplicación de los criterios microbiológicos para el análisis de riesgos y control de calidad	8									
Manejo de No conformidades y acciones correctivas en sistemas de gestión	8	09 Y 10								
LABORATORIOS										
Aplicación de las buenas prácticas de laboratorio basado en la NChISO 17025:2017	8									
Formación de auditores internos de la Norma NChISO 17025:2017	16			04 AL 07						
Implementación de un sistema de gestión de laboratorio según NChISO 17025:2017	16		28 AL 31							
NORMATIVAS GFSI										
Curso Oficial BRCGS: Global Standards for Food Safety Issue 9 -Entrenamiento para sitios	16							15 AL 18		
Interpretación del esquema de certificación FSSC 22000 Versión 6	16		07 AL 10							
Interpretación de la norma de Aseguramiento Integrado de Fincas para frutas y hortalizas - IFA v 6 - de GLOBALG.A.P.	16		28 AL 31		16 AL 19					
Individuo Calificado (PCQI) para Alimentos de Consumo Animal	20									
Individuo Calificado (PCQI) para Alimentos de Consumo Humano	24									
SISTEMA HACCP										
Formación de auditores internos del sistema de gestión de inocuidad	16									
Formación de auditores internos del sistema HACCP	16		14 AL 17							
Formación de auditores internos del sistema HACCP	16									
HACCP Alliance: Desarrollo e Implementación de un Sistema HACCP	16	23 AL 26		25 AL 28						
HACCP Alliance: Formación de individuo calificado en la Norma HACCP para Mariscos y Pescados. Curso oficial CFR 21 parte 123	16			11 AL 14						
SUSTENTABILIDAD										
Introducción a la metodología de Análisis de ciclo de vida y cuantificación de Huella de Carbono de producto	8									
Herramientas para gestionar la Huella de Agua en la industria alimentaria	16	02 AL 05								
Legislación Ambiental aplicable a la industria de alimentos en Chile	8			25 Y 26						
Ley REP Chile: Responsabilidad extendida del productor. Alcances y reglamento	8									
Ventanilla única: Registro de emisiones y transferencia de contaminantes	8	29 Y 30								
SEMINARIOS TÉCNICOS										
Seminario: Un enfoque de riesgos para alérgenos alimentarios	8			05 Y 06						
Seminario: Feed	8									
Seminario: Tendencias en ecoenvases en la industria de alimentos	8						25 Y 26			
Seminario: Contaminantes y residuos en alimentos	8									04 Y 05

■ Fechas pendientes de confirmación

Información de contacto:

Daniela Palma
 Daniela.palma@eurofinslatam.com
 +569 75844076

Más Información:

training-CL@eurofinslatam.com
 www.eurofins.cl