

TRAINING ON LINE**8 HORAS**

FUNDAMENTOS Y PRÁCTICAS PARA UN PROGRAMA DE PREVENCIÓN Y CONTROL DE ALÉRGENOS EN LA CADENA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS.

OBJETIVOS DEL CURSO

1. Conocer cuáles son los componentes alérgenos en los alimentos y entender el peligro inherente de los alérgenos para aquellos consumidores susceptibles.
2. Conocer el contenido y las implicancias de la Resolución Exenta 427 y el Decreto Supremo N°88.
3. Aprender a desarrollar estrategias para implementar un programa efectivo de control de alérgenos.

QUIÉNES DEBERÍAN PARTICIPAR

Responsables de la gestión de inocuidad alimentaria en las empresas, supervisores y personal responsable de áreas

PRERREQUISITOS

Conocimientos en buenas prácticas de manufactura.

BENEFICIOS DE PARTICIPAR

Este curso permitirá a los participantes conocer los fundamentos y requisitos que deben cumplir las empresas para una correcta gestión de alérgenos, abarcando áreas de todo el proceso productivo, desde el control de materias primas hasta la limpieza y su validación.

METODOLOGÍA DE APRENDIZAJE

Clases y talleres interactivos en modalidad e-learning sincrónica.

Modalidad (e-learning sincrónica) de aprendizaje, en donde alumnos y tutor interactúan en tiempo real por medio de la plataforma sincrónica online de video conferencias de Eurofins.

QUÉ VAMOS A APRENDER

AGENDA CURSO SINCRÓNICO 8 HORAS

DÍA 1 - SESIÓN 1 / 4 HORAS

- Bienvenida
- Instrucciones de uso de la plataforma
- Presentación y Expectativas
- **UNIDAD 1: LOS ALÉRGENOS Y LAS RAZONES INMUNOLÓGICAS PARA SU CONTROL.**
 - ❖ Características de un alimento alérgeno.
 - ❖ Razones Inmunológicas de las alergias a compuestos alimentarios.
 - ❖ Los principales alimentos involucrados en casos de alergias.
 - ❖ Casos recientes de alergias alimentarias
- Actividades (sesiones de conversación, encuestas, tareas, entre otras).
- **UNIDAD 2: LEGISLACIÓN NACIONAL E INTERNACIONAL RELATIVA A LOS ALÉRGENOS**
 - ❖ Revisión de la resolución Exenta 427 en el marco de la nueva política de inocuidad alimentaria.
 - ❖ Artículo 107 (letra h) del RSA, sobre etiquetado de alérgenos.
 - ❖ Revisión de la legislación internacional relativa a los alérgenos.
 - ❖ Revisión de los requisitos de control de alérgenos dentro de los Protocolos GFSI.
 - ❖ Implicancia de los alérgenos en los casos de Recall a nivel mundial.
- Actividades (sesiones de conversación, encuestas, tareas, entre otras).

FIN DE LA SESIÓN 1 / *Se hará una pausa de 15 minutos durante la sesión.

DÍA 2 - SESIÓN 2 / 4 HORAS

- **UNIDAD 3: IMPLEMENTANDO UN PROGRAMA EFICAZ DE CONTROL DE ALÉRGENOS**
 - ❖ Identificación de Materias Primas Alérgenas
 - ❖ Control de Proveedores.
 - ❖ Recepción, descarga y almacenamiento de alérgenos.
 - ❖ Control de Alérgenos en las etapas de producción.
 - ❖ Requisitos para el etiquetado y empaçado.
 - ❖ Diseñando un POES de Limpieza y Sanitización para el control de alérgenos.
 - ❖ Elementos para la verificación del programa de control de alérgenos.
- Actividades (sesiones de conversación, encuestas, tareas, entre otras).
- Evaluación Final.
- Encuesta de Satisfacción.

FIN DE LA SESIÓN 2 / *Se hará un pausa de 15 minutos durante la sesión.

PARA EL CURSO PONEMOS A SU DISPOSICIÓN

- ☛ Plataforma de capacitación online sincrónica de video conferencias, operada a través de plataforma LMS Moodle de Eurofins.
- ☛ Manual de ingreso del participante y cuenta de acceso al curso.
- ☛ Material descargable de apoyo y complementario de cada sesión.
- ☛ Documento descargable elaborado por Eurofins con las “**Recomendaciones para la Prevención del Covid-19 en la Industria de Alimentos**”.
- ☛ Acceso durante un periodo de 30 días después de finalizado el curso para revisar las grabaciones de las sesiones.
- ☛ Sesión de prueba de uso de la plataforma de video conferencias, previo al inicio del curso.

REQUISITOS



Computador / Celular /
Tablet con tarjeta de video,
audio, cámara y micrófono.



Conexión a internet,
estable, por cable de red
o Wi-Fi.

NAVEGADOR INTERNET: Google Chrome, Mozilla de Firefox o última versión de Edge de Microsoft.

METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN

- ☛ Talleres en cada sesión de trabajo, evaluando participación y contenido - 40%.
- ☛ Evaluación Final - 60%.

La aprobación del curso está dada bajo las siguientes condiciones:

- ☛ Aprobación del curso (talleres y evaluación) mínimo de 60%.
- ☛ Asistencia del curso (online) mínimo de 75%.

IMPORTANTE

El trámite SENCE es de exclusiva responsabilidad de la empresa participante, debiendo realizarlo, como plazo máximo, **2 días hábiles previos** al inicio del curso. Mayores informaciones en www.sence.cl.

La empresa se reserva el derecho a modificar las fechas de ejecución y/o suspender un curso al no contar con el quórum mínimo y/o por razones de fuerza mayor.

En caso de no anular con 48 hrs. hábiles de anticipación se procederá a cobrar el 50% del valor del curso. La aceptación de la presente propuesta implica la aceptación de nuestros términos y condiciones de venta, las que encontrarás publicadas en nuestro sitio web www.eurofins.cl.

INSCRIPCIONES

- ✦ **RESERVA DE CUPOS: “Formulario de Inscripción Eurofins”**, solicitar y enviar con 72 horas previas al inicio del curso. Confirmada la reserva, se enviará vía correo la fecha y horario de la sesión de prueba de uso de la plataforma.
- ✦ **INSCRIPCIÓN SENCE:** En caso de optar a la franquicia SENCE, gestionar y enviar inscripción con 24 horas previas al inicio del curso.

VALOR CURSO

\$ 125.000.- por participante

Descuento especial ALUMNI(+)

Se considera ALUMNI toda persona que haya realizado un curso con Eurofins durante los últimos 12 meses.

INCLUYE

- ✦ Diploma de Participación Digital.
 - ✦ Certificado de Aprobación Digital*
- (*si se cumplen los requisitos de aprobación)

INFORMACIÓN GENERAL

CÓDIGO SENCE: 12-38-0076-52
DURACIÓN: 8 horas

OTEC: GCL CAPACITA S.A.
RUT: 76.501.680-0

HORARIO:
2 Sesiones de 4 horas cada una.
09:00 a 13:00 hrs. ó 14:00 a 18:00 hrs.



CONTACTO

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

CONSULTE POR MODALIDAD DE CURSO CERRADO