

TRAINING ON LINE**8 HORAS**

DISEÑANDO PLANES DE MUESTREO PARA EL MONITOREO Y VERIFICACIÓN DE LOS SISTEMAS DE INOCUIDAD

El valor de los resultados depende de la representatividad de la muestra

OBJETIVOS DEL CURSO

1. Reconocer el rol del muestreo en la obtención de resultados confiables y su clasificación.
2. Identificar las normas de muestreo aplicables tanto a muestreo de producto final como a los Programas de Aseguramiento de Calidad.
3. Aplicar correctamente las normas técnicas de muestreo y procedimientos de extracción, manejo y traslado de muestras.

QUIENES DEBERÍAN PARTICIPAR

Personal Técnico y Profesional relacionado con muestreo de materias primas, insumos, producto final o en línea de proceso, con conocimientos generales de procesos de alimentos.

PRERREQUISITOS

Sin prerequisites.

BENEFICIOS DE PARTICIPAR

Para lograr resultados analíticos, cuantitativos y/o cualitativos confiables, es fundamental extraer muestras representativas y al azar. El que la muestra analizada sea representativa permite obtener resultados confiables sobre el lote analizado, así como también, tomar decisiones certeras respecto a la calidad del mismo.

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 0 – SESIÓN DE PRUEBA / AL MENOS 48 HORAS ANTES DEL INICIO DEL CURSO / 1 HORA

- Introducción al uso de la plataforma LMS Moodle Eurofins.
- Revisión de herramientas de la Plataforma LMS Moodle Eurofins para el logro del aprendizaje.
- Pruebas de conectividad con plataforma de video conferencias de Eurofins (audio, cámara, etc.)

DÍA 1 - SESIÓN 1 / 4 HORAS

- Bienvenida
- Instrucciones de uso de la plataforma
- Presentación y Expectativas
- **UNIDAD 1: CONCEPTOS GENERALES DE MUESTREO**
 - ❖ Terminología Básica.
 - ❖ Clasificación de los Planes.
 - Las características a inspeccionar.
 - Número de unidades a inspeccionar.
 - Forma de determinar el tamaño de la muestra.
 - Forma de extraer la muestra.
- **UNIDAD 2: BUENAS PRÁCTICAS DE MUESTREO**
 - ❖ Requisitos y preparación de materiales.
 - ❖ Extracción de la muestra.
 - ❖ Rotulación de las muestras.
 - ❖ Transporte, conservación y almacenamiento de las muestras.
 - ❖ Extracción de contramuestras.
- **UNIDAD 3: NORMA CHILENA 43 EXTRACCIÓN DE MUESTRAS AL AZAR**
 - ❖ Norma Chilena 43 Extracción de muestras al Azar.
 - ❖ Contenido de la Norma
- 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 4: IMPACTO EN LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS**
 - ❖ Impacto de los trabajadores en la Inocuidad y resultados del muestreo
 - ❖ Muestreo según Reglamento Sanitario de los Alimentos.
 - ❖ Tipos de Planes de Muestreo
 - ❖ Tipos de muestreo y criterios microbiológicos por tipo de Alimentos
- **UNIDAD 5: NORMA DE MUESTREO NCH 44: PLANES DE MUESTRO POR ATRIBUTOS**
 - ❖ Revisión y aplicación de la Norma
- 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: 12-38-0076-17
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