



Calendario de Cursos – septiembre y octubre

Modalidad E- Learning

HIGIENE Y MANIPULACIÓN
DE ALIMENTOS EN
SERVICIOS DE
ALIMENTACIÓN

E-LEARNING SINCRÓNICO
1 y 2 de Octubre

CURSO OFICIAL FSPCA:
FSPCA PREVENTIVE
CONTROLS FOR HUMAN
FOOD

E-LEARNING SINCRÓNICO
5 al 9 de octubre

INTERPRETACION Y
APLICACIÓN DE LA NORMA
MUNDIAL DE MATERIALES
DE ENVASADO - BRC
PACKAGING V6.

E-LEARNING SINCRÓNICO
5 al 8 de octubre

APLICANDO LAS BUENAS
PRÁCTICAS DE
MANUFACTURA EN LA
INDUSTRIA DE ALIMENTOS

E-LEARNING SINCRÓNICO
13 y 14 de octubre

DESARROLLO DE
HABILIDADES PARA LA
IMPLEMENTACIÓN DE LA
NORMA ISO 9001:2015

E-LEARNING SINCRÓNICO
13 al 16 de octubre

PRERREQUISITOS PARA
LA IMPLEMENTACIÓN DE
UN SISTEMA HACCP

E-LEARNING ASINCRÓNICO
13 de octubre al 1 de
diciembre

NORMATIVA PARA LA
APLICACIÓN DEL
ETIQUETADO
NUTRICIONAL

E-LEARNING SINCRÓNICO
15 y 16 de octubre

LEGISLACIÓN AMBIENTAL
APLICABLE A LA
INDUSTRIA DE ALIMENTOS

E-LEARNING SINCRÓNICO
19 y 20 de octubre

HABILIDADES PARA EL
DISEÑO E
IMPLEMENTACIÓN DE UN
SISTEMA HACCP

**E-LEARNING
ASINCRÓNICO**
20 de octubre al 8 de
diciembre

FORMACIÓN DE
AUDITORES INTERNOS EN
LA NORMA ISO 9001:2015

E-LEARNING SINCRÓNICO
20 al 23 de octubre

FOOD DEFENSE & FOOD
FRAUD:

DISEÑANDO ESTRATEGIAS DE
DEFENSA ALIMENTARIA Y
PREVENCIÓN DEL FRAUDE EN
LA CADENA DE PRODUCCIÓN

E-LEARNING SINCRÓNICO
21 y 22 de octubre

FORMACIÓN DE
AUDITORES INTERNOS DE
SISTEMAS DE GESTIÓN DE
INOCUIDAD ALIMENTARIA

E-LEARNING SINCRÓNICO
26 al 29 de octubre

CURSO OFICIAL PSA:

**PRODUCE SAFETY
ALLIANCE (PSA) PARA
PRODUCTORES**

E-LEARNING SINCRÓNICO

26 al 29 de octubre

En caso de estar interesados contactar a Javiera Micheli encargada de cursos Abiertos ,
Mail javieramicheli@eurofins.com o llamando al número: (+56) 9 4127 950