



OBJETIVOS DEL CURSO

Adquirir los conocimientos para analizar y aplicar los programas de Prerrequisitos requeridos en el Estándar Mundial de Seguridad Alimentaria BRCS V8, conociendo la estructura, características y beneficios del BRCS V8.

CONTENIDO

Módulo I: Fomentar el desarrollo de la Cultura de Inocuidad y Seguridad del Producto, a través de BRCS V8

Cadena Alimentaria y Cultura de Inocuidad. Fundamentos, alcance y beneficios del BRCS FOOD V8.

Estructura y Clausulas Fundamentales

Importancia y Ventajas de los Sistemas de Inocuidad Alimentaria.

Taller: Generando un plan de Cultura de Inocuidad - Seguridad.

Módulo II: Conocer los requisitos de Higiene de entorno productivo, procesos y alimentos según BRCS V8

Prevención de la contaminación microbiológica producida por Bacterias, Virus y Hongos.

Protección y prevención de contaminación mal intencionada de alimentos.

Control de Contaminación física. Equipos de Detección de contaminación física (detector metales, filtros, tamices, imanes, otros)

Medidas de Prevención de Contaminación Química. Limpieza e Higiene
Gestión de Residuos y Productos No Conformes y Excedentes alimentarios.

Módulo III: Importancia y aplicabilidad de controles establecidos para disminución de riesgos de contaminación de los Alimentos.

Requisitos Base para los diversos tipos de servicios a subcontratar y evaluación de riesgo de inocuidad, seguridad y calidad.

Metodología de evaluación y seguimiento de proveedores de servicios.

Taller: Especificaciones para los proveedores de Servicios básicos.

Módulo IV: Competencias y concientización adecuadas para la manipulación segura de alimentos.

Talleres Prácticos: Cultura de Inocuidad y Seguridad de Alimentos, Monitoreo ambiental y de alimentos, Concientización de nuestros equipos de trabajo

GRUPO OBJETIVO

Personal de industria alimentaria, aseguramiento y control de calidad, jefes de área y todo el personal que trabaja en forma directa o indirecta en elaboración, almacenamiento y distribución de alimentos.

REQUISITOS DE INGRESO

Experiencia en la industria de alimentos, envases o insumos de rubro alimentario y/o conocimientos básicos de HACCP

INFORMACIÓN GENERAL E INSCRIPCIÓN ANTE SENCE

Modalidad: E—Learning

Duración: 8 Horas.

Evaluaciones: Ejercicios en clases y prueba escrita al final del curso.

Aprobación: Asistencia mayor a 75% y calificación superior a 4.0 (escala 1 a 7).

Código SENCE:

Nombre OTEC: Capacitaciones PowerCap Ltda.

RUT OTEC: 76.146.247-4

MAYOR INFORMACION

contacto@powercapitacion.cl

+569 44024995



PowerCap
CAPACITACIONES