

MANEJO EFECTIVO DE RIESGO DE INCORPORACIÓN DE DIOXINAS EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

Un curso requisito para ingresar al programa REP, inocuidad
de Dioxinas

CAPACITACIÓN E LEARNING

Presentación

Los policlorinados, llamados comúnmente Dioxinas, son compuestos orgánicos incoloros e inodoros, ubicuos y extremadamente estables en el ambiente, muchos de estos pueden ser tóxicos para los seres humanos generando patologías como cáncer o síndromes de supresión del sistema inmunitario.

Las dioxinas son solubles en agua y altamente solubles en grasa, por lo tanto al ingerirlas son adsorbidas por los tejidos grasos de los animales y humanos. Para los seres humanos la principal fuente de contaminación con dioxinas proviene de los alimentos consumidos.

OBJETIVO

Entregar los conocimientos necesarios a las personas responsables de la producción, que aseguren un producto inocuo y una correcta toma de decisiones que puedan afectar la producción y/o legalidad de los alimentos.

DESTINATARIOS

Gerentes, jefes de área, supervisores de producción, personal de aseguramiento de calidad, monitores y empleados calificados

METODOLOGÍA

Curso on line modalidad sincrónica

Al inicio: Se envía vía email el nombre de usuario y contraseña para entrar en el campo virtual.

Programa del curso. El contenido del curso está organizado en 5 módulos con sus respectivas lecciones. Cada lección contiene un video con el tema central de la clase y un PDF con el contenido. Además de los materiales complementarios como guías, plantillas y artículos de lectura para descargar. A cada participante se le asignará un tutor que lo apoyará y atenderá sus consultas durante el desarrollo del

CAPACITACIÓN E LEARNING

curso. Además los participantes podrán interactuar a través del chat que estará a disposición.

Se realizará una evaluación teórica será evaluado al finalizar el curso.

DURACIÓN DEL CURSO

El curso tiene una duración de 8 horas, distribuidas en 2 sesiones

CONTENIDO DEL CURSO

Módulo I

Generalidades y características de Dioxinas, Furanos y PCB's

Módulo II

Legislación Nacional e Internacional

Módulo III

Insumos de Riesgo para Dioxinas, Furanos y PCB's en la Industria de Alimentos

Módulo IV

Trazabilidad y Recall

Módulo V

Requisitos para Proveedores de insumos de Riesgo, Plantas de Alimentos y Planteles de Engorda. (REP).

Diploma

Una vez terminado el curso el participante recibirá un diploma acreditando su participación