

# **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