



REGLAMENTACIÓN ALIMENTARIA

Impartido por: **Capacitaciones GoCursos Spa**

Modalidad
Presencial/Elearning

Reunión con Relator
Costo 0

Incluye
Diploma y Certificado





Objetivo general

Aplicar Los Requisitos De La Reglamentación Alimentaria Considerando Las Normativas Nacionales E Internacionales Vigentes En La Industria De Alimentos.



Objetivos específicos

- Identificar los elementos clave de la reglamentación alimentaria
- considerando su evolución histórica y el impacto en la
- industria.
- Reconocer las normativas nacionales aplicables a la industria
- alimentaria según los requisitos legales vigentes.
- Describir los principios de seguridad alimentaria considerando los sistemas de control y análisis de riesgos
- exigidos.
- Aplicar los criterios de etiquetado y publicidad de alimentos
- considerando las normativas regulatorias establecidas.
- Aplicar los procedimientos de control de calidad alimentaria
- considerando los estándares nacionales e internacionales
- vigentes.
- Aplicar los requisitos de regulación alimentaria a productos
- tecnológicos innovadores considerando la normativa
- emergente



Modalidad

Presentamos todas las modalidades que ofrecemos a nuestros alumnos

Temario del curso:

Módulo 1:

- Introducción A La Reglamentación Alimentaria,
- Historia Y Evolución
- Principales Normativas Internacionales
- Importancia De La Reglamentación
- Organismos Reguladores
- Impacto En La Industria

Módulo 2:

- Legislación Alimentaria Nacional
- Marco Legal Nacional
- Leyes Y Reglamentos Específicos
- Autoridades Competentes
- Responsabilidades De Los Productores
- Procedimientos De Cumplimiento

Módulo 3:

- Seguridad Alimentaria
- Conceptos Básicos De Seguridad
- Análisis De Riesgos
- Sistemas De Control
- Buenas Prácticas De Manufactura
- Casos De Estudio

Modulo 4:

- Etiquetado Y Publicidad De Alimentos
- Normativas De Etiquetado
- Información Nutricional
- Reglas De Publicidad
- Declaraciones Saludables
- Ejemplos Y Sanciones

Modulo 5:

- Control De Calidad En La Industria Alimentaria
- Normas De Calidad
- Procedimientos De Inspección
- Certificaciones Internacionales
- Gestión De No Conformidades
- Auditorías De Calidad

Modulo 6:

- Tecnología Y Reglamentación Alimentaria
- Innovaciones Tecnológicas
- Impacto De La Tecnología
- Regulación De Nuevos Productos

y mucho más...

Datos del Organismo Capacitador:

Nombre Empresa OTEC:	Capacitaciones GoCursos SPA
Rut:	77919346-2
Giro:	Servicio de Capacitaciones
Dirección	Irrazaval 690 Ñuñoa Santiago de Chile
Cuenta Bancaria	Cuenta Corriente 95466877 Banco Santander
Email:	contacto@gocursos.cl