

| NOMBRE CURSO (FECHAS SUJETAS A MODIFICACIONES) | HRS. | ENERO | FEBRERO | MARZO | ABRIL | MAYO | JUNIO | JULIO | AGOSTO | SEPT | OCTUBRE | NOV | DIC |
|--|------|---------------|---------|-------|---------------|-------|-------|--------------|--------|-------|---------|---------------|-------------|
| CONFERENCIAS INTERNACIONALES | | | | | | | | | | | | | |
| TENDENCIAS DE INOCUIDAD ALIMENTARIA EN EL RETAIL | 8 | | | | | | 0 | | | | | | |
| INOFOOD - CUMBRE INTERNACIONAL Y EXPO DE TECNOLOGIAS E INOCUIDAD | 16 | | | | | | | | | | | 7-8 | |
| CATEGORY MANAGEMENT PROCESS: Desarrollo conjunto de categorías | 16 | | | | 27-28 | | | | | | | | |
| BUENAS PRÁCTICAS DE ELABORACIÓN | | | | | | | | | | | | | |
| Buenas Prácticas de Elaboración (BPE) en la Industria de Alimentos | 16 | | 07-08 | | 6-7 | | 15-16 | | 25-26 | | 25-26 | | 1-2 |
| Buenas Prácticas de Elaboración (BPE) en la Industria de Alimentos | 16 | | | | | | | | 30-31 | 6-7 | | | |
| Revisión de NCh3235: Buenas prácticas de manufactura | 5 | | | | | 0 | | | | | | | |
| ServSafe®: Higiene e Inocuidad en el Servicio de Alimentos para Supervisores, con Certificación Internacional de NRA | 16 | 26-27 (ex 28) | | | 12-13 (ex 14) | | | 26-27 (28ex) | | | | 16-17 (ex 18) | |
| Microbiología Aplicada a la Gestión de Inocuidad | 16 | | | | 27-28 | 12-13 | 21-22 | | | 7-8 | | | 13-14 |
| Microbiología Básica en la Industria de Alimentos | 8 | | | | 5 | | | | 30 | | | | |
| Identificación y Análisis de Peligros Químicos en la Industria de Alimentos | 8 | | | | | 10 | | | | | 20 | | |
| Manejo Integrado de Plagas (MIP) - En Alianza con AIB | 16 | | | | | | | 4-5 | | | | | |
| Manejo Integrado de Plagas (MIP) - En Alianza con AIB | 16 | | | | | | | 7-8 | | | | | |
| Procedimientos de Limpieza y Sanitización en Plantas de Alimentos | 16 | | | | | | 8-9 | | | | | | |
| Aplicaciones Prácticas de la Evaluación Sensorial | 16 | | 24-25 | | | | | 13-14 | | | 13-14 | | |
| Estrategias de Prevención y Control de Listeria monocytogenes | 8 | | | | 28 | 25 | | | 11 | | | | 6 |
| Micotoxinas y Procedimientos Para su Control en la Industria de Alimentos | 8 | 20 | | | | | 14 | | | | 6 | 24 | |
| Aplicación de la Regulación Nacional del Etiquetado Nutricional | 8 | | | | | 18 | | | | 28 | | | |
| Desarrollo e Implementación de un Programa de Control de Alérgenos - En Alianza con AIB | 8 | | | | | | | | 11 | | | | |
| Elementos Para un Programa de Prevención y Control de Alérgenos | 8 | | | 15 | | | | 28 | | | | | 15 |
| ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP) | | | | | | | | | | | | | |
| Introducción al HACCP basado en NCh 2861 | 8 | | 10 | | | 6 | | 6 | | 26 | | 25 | |
| Haccp: Actualización NCH 2861 Versión 2010 | 5 | | | | | | | | | 27 | | | |
| Taller: Prerrequisitos y Sistema HACCP basado en la NCh 2861 | 16 | | | 22-23 | 27-28 | | 22-23 | | 18-19 | | 27-28 | | 15-16 |
| Taller: Prerrequisitos y Sistema HACCP basado en la NCh 2861 | 16 | | | 14-15 | | | | | | | | | |
| Taller: Desarrollo e Implementación de Sistema HACCP basado en la NCh 2861 | 16 | | | | | 24-25 | | 21-22 | | | | 15-16 | |
| Gestión de HACCP: Control y Mejora Continua | 16 | | | | | 30-31 | | | | | | 3-4 | |
| Formación de Auditores Internos del Sistema HACCP | 16 | | 22-23 | | 14-15 | | | 26-27 | | 22-23 | | | |
| Auditoría HACCP - En Alianza con AIB | 24 | | | | | | | | | | | | 30 NOV, 1-2 |
| Auditoría HACCP - En Alianza con AIB | 24 | | | | | | | | | | | | 5-6-7 |
| Taller de HACCP Avanzado - en Alianza con AIB | 16 | | | | | | | 22-23 | | | | | |
| Taller de HACCP Avanzado - en Alianza con AIB | 16 | | | | | | | 25-26 | | | | | |
| Aplicación del Sistema HACCP en Servicios de Alimentos | 12 | | | | | | 22-23 | | | | | | |
| Elementos para la Verificación Integral y Validación del HACCP | 8 | 11 | | | | | | 20 | | | | 10 | |
| Curso Oficial Sernapesca: Procedimientos Operacionales de Saneamiento (P.O.S.) | 8 | | | | 26 | | | | | | 18 | | |
| Curso Oficial Sernapesca: Desarrollo y Aplicación de Planes HACCP en Plantas de Proceso | 16 | | | | 27-28 | | | | | | 19-20 | | |
| SISTEMAS DE GESTIÓN Y HERRAMIENTAS PARA LA MEJORA CONTINUA | | | | | | | | | | | | | |
| Contenidos y Aplicación de la Norma Mundial de Seguridad Alimentaria - NMSA (Estándar BRC) Versión 5 | 16 | | | | | | | 13-14 | | | 19-20 | | |
| FSSC: Integración de la Norma ISO 22000 y PAS 220 para la Homologación GFSI | 16 | | | | | | | 7-8 | | | | 29-30 | |
| NORMA ISO 22.000:2005: Un Sistema de Gestión de Inocuidad para la Cadena Alimentaria | 16 | | | | 14-15 | | | | 23-24 | | | | |
| Formación de Auditores Internos de la ISO 22.000 | 16 | | | | | 26-27 | | | 7-8 | | | | |
| Gestión de Documentación para los Sistemas de Inocuidad | 8 | | | | | | | 28 | | | | | |
| Sistema de Selección y Evaluación de Proveedores para la Gestión de Calidad | 12 | | | | 28-29 | | | | 4-5 | | | | |
| Diseño de Indicadores de Gestión y Mejora Continua de los Sistemas de Gestión | 16 | 24 - 25 | | | | | 19-20 | | | 28-29 | 25-26 | 23-24 | |
| Muestreo para el Monitoreo y Verificación de Programas de Gestión de Inocuidad | 12 | | | 30-31 | | | 21-22 | | | | 20-21 | | |
| Identificación y Gestión de No Conformidades para la Mejora Continua | 8 | | | 28 | | | | | 9 | | | | |
| Gestión de Reclamos y Satisfacción del Cliente basado en la Norma ISO 10002 | 8 | | | 17 | | | | 21 | | | | | |
| Estrategia para la Planificación y Manejo de Crisis Alimentarias | 8 | | | 24 | | | | 20 | | | | | |
| Taller: Manejo Integrado de Plagas Roedores | 5 | | | | | 12 | | | | | | | |
| Taller: Manejo Integrado de Plagas Moscas | 5 | | | | | 13 | | | | | | | |
| Gestión de la Trazabilidad y Retiro de Productos - En Alianza con AIB | 16 | | | | | | | | 9-10 | | | | |
| Gestión de la Trazabilidad y Retiro de Productos - En Alianza con AIB | 16 | | | | | | | | | 26-27 | | | |
| Gestión de la Trazabilidad y Retiro de Productos - En Alianza con AIB | 16 | | | | | | | | | 29-30 | | | |
| CALIDAD Y CUIDADO DEL MEDIOAMBIENTE | | | | | | | | | | | | | |
| Principios y Prácticas de Producción Limpia en la Eficiencia Productiva | 16 | | | | 13-14 | | 21-22 | | 11-12 | | 5-6 | | |
| Manejo de residuos Industriales | 8 | | | | | 10 | | | | | | | |
| Nueva institucionalidad ambiental y normativa ambiental aplicable a la industria de alimentos | 8 | | | | | | 8 | | | | 13 | | |
| Interpretación de los requisitos de la norma ISO 14001:2004 | 16 | | | | 5-6 | | | | | | | | |
| Formación de auditor interno ISO 14001:2004 | 16 | | | | | 30-31 | | | 23-24 | | | | |
| BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS | | | | | | | | | | | | | |
| Manejo Seguro de Pesticidas en su Almacenamiento y Aplicación | 16 | | | | | | | 12-13 | | | | | |
| Formación de Auditores Internos de Buenas Prácticas Agrícolas | 16 | | | | | | | | 29-30 | | | | |
| FORMACIÓN A DISTANCIA E-LEARNING | | | | | | | | | | | | | |
| E-LEARNING: Las Buenas Prácticas Agrícolas: Sus Fundamentos, Contenidos y Aplicación | 83 | | | | | | 27 | 29 | | 12 | 30 | | |
| E-LEARNING: Contenidos y Aplicación Práctica del HACCP: Modalidad e-learning | 50 | | | 29 | | | 27 | | | | | | |
| E-LEARNING: Microbiología aplicada a la gestión de Calidad | 50 | | | | | | 24 | 29 | | | | | |
| DIPLOMADOS | | | | | | | | | | | | | |
| DGIA: Diplomado en Gestión de Inocuidad Alimentaria | 180 | | | | 1 | | | | | | 7 | | |
| DGIA: Diplomado en Gestión de Inocuidad Alimentaria | 180 | | | | | | | 10 | | | | | 9 |
| E-DGIA: Diplomado en Gestión de Inocuidad Alimentaria, modalidad e-learning | 200 | | | | | | 27 | | | 27 | | | |
| Diplomado en Analisis estadístico para la gestion de datos de procesos | 120 | | | | | | 8 | | | 6 | | | |

| | |
|------------|---|
| SANTIAGO | ■ |
| CONCEPCION | ■ |
| PTO. MONTE | ■ |
| E-LEARNING | ■ |



INOFOOD
7 y 8 de noviembre / Casa Piedra / Santiago
CUMBRE / EXPO 2011
INTERNACIONAL DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

