



# REGLAMENTACIÓN ALIMENTARIA

Impartido por: **Capacitaciones GoCursos Spa**

**Modalidad**  
**Presencial/Elearning**

**Reunión con Relator**  
**Costo 0**

**Incluye**  
**Diploma y Certificado**





## Objetivo general

Desarrollar una comprensión integral de las normativas alimentarias vigentes para garantizar el cumplimiento de las regulaciones y la seguridad alimentaria en la producción y comercialización de alimentos.



## Objetivos específicos

- Conocer las normativas alimentarias nacionales e internacionales.
- Analizar los procesos de control de calidad y seguridad alimentaria.
- Aplicar las regulaciones en la gestión de la producción y distribución de alimentos.



## Modalidad

Presentamos todas las modalidades que ofrecemos a nuestros alumnos.



### ONLINE

Clases asincrónicas, entregándote la libertad de estudiar en el momento y lugar que tú decidas.



### ONLINE EN VIVO

Clases remotas en vivo, donde profesor y alumnos se conectan e interactúan en tiempo real, en una fecha y horario establecido



### PRESENCIAL

Asiste físicamente a las clases, en nuestras salas o en las propias dependencias del cliente.

## Temario del curso:

### **Modulo 1: Introducción A La Reglamentación Alimentaria**

1. Historia Y Evolución
2. Principales Normativas Internacionales
3. Importancia De La Reglamentación
4. Organismos Reguladores
5. Impacto En La Industria

### **Modulo 2: Legislación Alimentaria Nacional**

1. Marco Legal Nacional
2. Leyes Y Reglamentos Específicos
3. Autoridades Competentes
4. Responsabilidades De Los Productores
5. Procedimientos De Cumplimiento

### **Modulo 3: Seguridad Alimentaria**

1. Conceptos Básicos De Seguridad
2. Análisis De Riesgos
3. Sistemas De Control
4. Buenas Prácticas De Manufactura
5. Casos De Estudio

### **Modulo 4: Etiquetado Y Publicidad De Alimentos**

1. Normativas De Etiquetado
2. Información Nutricional
3. Reglas De Publicidad
4. Declaraciones Saludables

5. Ejemplos Y Sanciones

### **Modulo 5: Control De Calidad En La Industria Alimentaria**

1. Normas De Calidad
2. Procedimientos De Inspección
3. Certificaciones Internacionales
4. Gestión De No Conformidades
5. Auditorías De Calidad

### **Modulo 6: Tecnología Y Reglamentación Alimentaria**

1. Innovaciones Tecnológicas
2. Impacto De La Tecnología
3. Regulación De Nuevos Productos
4. Futuro De La Reglamentación

### **Modulo 7: Casos Prácticos Y Análisis De Reglamentaciones**

1. Análisis De Casos Reales
2. Evaluación De Cumplimiento
3. Lecciones Aprendidas
4. Mejores Prácticas
5. Tendencias Futuras

## 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