

CURSO ONLINE

EVALUACIÓN DE RIESGOS

OBJETIVOS DEL CURSO:

- Conocer y Comprender la terminología de Evaluación de Riesgos
- Proporcionar a los participantes diferentes modelos y métodos de Evaluación de Riesgos

DIRIGIDO A:

- Gerentes de Calidad, Producción y Coordinadores de HACCP
- Personal Encargado de la Gestión de calidad, Inocuidad, e Implantación del Sistema HACCP
- Miembros del equipo HACCP, BRCGS, IFS, SQF, FSSC 22000 o que están preparándose para implementar y Certificar protocolos GFSI.
- Todas las personas involucradas directa o indirectamente en la elaboración, procesamiento, fraccionamiento, empaque y almacenamiento de productos alimenticios
- Profesionales de empresas con Planes de Inocuidad con enfoque de riesgos que deseen reevaluar los planes HACCP y otros sistemas de gestión de la inocuidad
- Profesionales y/o Responsables de ayudar a las empresas a conseguir y/o mantener certificaciones de protocolos GFSI.
- Autoridades sanitarias y Encargados de asuntos normativos y regulatorios del ámbito público o privado
- Auditores, consultores, capacitadores del área inocuidad y calidad de los alimentos.

Carga Horaria: 08 horas

Ejecución: CHILE

Fecha:

Viernes 12 de Diciembre de 2025

Horarios: 11h00 a 19h00

(Hora Santiago - Chile)

Modalidad: **ONLINE**



CONTENIDO ACADÉMICO DEL CURSO FORMATIVO:

- Introducción
- Terminología de la evaluación de riesgos
- Gestión del riesgo
- Aplicaciones comunes de la evaluación del riesgo
- La evaluación de riesgo en los Sistemas de Gestión
- Los Pasos de la evaluación de riesgos
- Identificar el peligro
 - Actividad: Identificación del peligro
- Evaluar el nivel del riesgo
 - Descriptores cualitativos para la exposición
 - Actividad: Evaluar el peligro
- Evaluar los controles para gestionar el riesgo
 - Actividad: Medidas de control
 - Actividad: Planes de acción
- Implementar registros
 - Actividad: Revisar la evaluación de riesgos
- Conclusiones y Recomendaciones
- Examen Final



CERTIFICACIÓN A OBTENER:

Los participantes que completen los parámetros mínimos de evaluación, tanto en rendimiento académico como en asistencia a sesiones de trabajo, obtendrán el CERTIFICADO DE APROBACIÓN "EVALUACIÓN DE RIESGOS" de 08 horas emitido por Global Services SM&R Training & Consulting.

INVERSIÓN:

Inversión Normal Por Participante: CLP \$ 175.000 + IVA

Descuento por inscripción y pago anticipado:

10% Pago antes del 02-Diciembre-2025 (CLP \$ 159.000 + IVA)

Tarifa Empresarial (3 ó más participantes): CLP \$ 165.000 + IVA p/p

Descuento a partir de 3 personas:

Pago antes del 02-Diciembre-2025 (CLP \$ 155.000 + IVA p/p)

INVERSIÓN INCLUYE:

- Material Académico digital del Curso
- Certificado de Capacitación digital emitido por Global Services SM&R Training & Consulting - SMR Academy

El participante debe contar con las siguientes herramientas para realizar el curso online:

- Computador con acceso a internet
- Cámara Web
- Audio y micrófono y/o auriculares

Forma de Pago:

Transferencia bancaria y tarjeta de crédito

Aceptamos todos las tarjetas de credito:



Expositor / Trainer:

PROFESIONAL EN INOCUIDAD ALIMENTARIA

- Consultor asociado de Global Services SM&R Training & Consulting, en servicios de asesoría y capacitación en áreas de Seguridad e Inocuidad alimentaria.
- Cuenta con más 20 años de experiencia en Asesorías de Seguridad de Gestión de Inocuidad Alimentaria y de Calidad. Es actualmente instructor y asesor en las Normas como: HACCP, BPM, BPA, BRCS, FSSC 22000, ISO 22000, ISO 19011.



MAYOR INFORMACIÓN PARA INSCRIPCIONES Y REGISTROS

Giuliana Flores D.

ventaslatam3@smrconsultores.com

PBX: +56-232100929

Chile

Maira Vaca D.

maira.vaca@smrconsultores.com

Teléf: +51-1-4801042 - Móvil: +51-952-423300

Perú

Modalidad InCompany / InHouse:

"Todos nuestros programas formativos de modalidad OPEN (abierta), pueden ser desarrollados y ejecutados en modalidad Incompany (InHouse)"
"Las 2 primeras horas son sin costo"

Paul Seminario L.

paul.seminario@smrconsultores.com

PBX: + 56-232100929 - Móvil: +56-986604607

Organizan:



SM&R
ACADEMY

www.smrconsultores.com