

# Marco regulatorio

*Comprende las normativas vigentes y aplica herramientas legales en servicios de alimentación colectiva.*

## ► Descripción

El cumplimiento de las normativas en los servicios de alimentación es un requisito fundamental para garantizar la inocuidad y calidad de los productos. La legislación alimentaria establece estándares específicos que regulan cada etapa de la producción, manipulación y distribución de alimentos, asegurando la protección de la salud pública y la confianza del consumidor.

A pesar de su importancia, muchos profesionales del sector no cuentan con un conocimiento detallado de las normativas vigentes, lo que puede generar incumplimientos y sanciones. Entender el marco legal aplicable y sus implicancias permite gestionar eficazmente los servicios de alimentación, asegurando el cumplimiento de las regulaciones y mejorando la gestión operativa.

Este curso te brindará un conocimiento integral sobre el marco regulatorio nacional, incluyendo la Norma Técnica de Servicios de Alimentación y la Norma Chilena 2861. Aprenderás a interpretar y aplicar las disposiciones legales en tu ámbito laboral, garantizando procesos alineados con los estándares de calidad e inocuidad alimentaria.

Lleva tu conocimiento al siguiente nivel y conviértete en un referente en regulación alimentaria. Únete a este curso y adquiere las herramientas legales necesarias para optimizar la gestión de los servicios de alimentación y cumplir con las normativas vigentes.

## ► ¿Qué aprenderás?

1. Aplicarás los principios y normativas del Codex Alimentarius y del Reglamento Sanitario de los Alimentos en Chile, identificando su relevancia en la gestión de la inocuidad alimentaria y el cumplimiento de los estándares nacionales e internacionales.
2. Evaluarás la implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) según la Norma Chilena 3235, identificando los requisitos obligatorios, brechas y su impacto en la inocuidad alimentaria.
3. Te familiarizarás con la lista de chequeo de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), identificando brechas de cumplimiento y diseñando estrategias correctivas pertinentes.
4. Comprenderás y aplicarás los principios y etapas de implementación del sistema HACCP según la NCh 2861, reconociendo su importancia en la gestión de la inocuidad alimentaria.
5. Analizarás las leyes y normativas obligatorias en los servicios de alimentación colectiva según la NCh 2861, identificando alcances, brechas y su aplicación en la gestión de la inocuidad alimentaria.

No dejes pasar esta oportunidad de mejorar tus habilidades profesionales y asegurar la calidad de los alimentos. ¡Inscríbete ahora y empieza a hacer la diferencia en tu lugar de trabajo!

## ► Contenidos del curso

- Unidad 1.** Desde el Codex Alimentarius hasta el Reglamento Sanitario de los Alimentos
- Unidad 2.** Implementación de Buenas Prácticas de Manufactura según Nch 3235
- Unidad 3.** Control y fiscalización de las BPM Norma técnica en servicios de alimentación y nutrición
- Unidad 4.** Implementación del sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control según Nch 2861 - Parte I
- Unidad 5.** Implementación del sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control según Nch 2861 - Parte II

## ► Cuerpo Docente

**Nelson Ardiles**

Ingeniero de Alimentos