



PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES DE SANEAMIENTO, POS

FICHA
08

Codigo Sence

1238033236

8 Hrs. PRESENCIAL

Dirigido a:

Directivos, jefes de departamento, jefes de areas, encargados de sección, supervisores de producción, supervisores de calidad, supervisores Y técnicos de mantención, monitores de calidad.

Competencias a Desarrollar

Aplicar los procedimientos operacionales de saneamiento en un establecimiento elaborador de alimentos, Garantizando con ello la inocuidad alimentaria en los productos que elabora la empresa.

Aprendizajes Esperados

- Identificar los fundamentos que permitan crear las bases para establecer un programa de saneamiento.
- Conocer los procedimientos operacionales de saneamiento (POS) específicos para garantizar la inocuidad alimentaria.

Información Otec

OTEC: Jorge Fuenzalida Zamorano Servicios De Consultoría E.I.R.L.

Rut: **76856341-1**

Sitio web: **Información no proporcionada por el OTEC.**

Teléfono: **+56 9 76796164**

correo: **Otec.innovasur@gmail.com**

Dirección: **Av. Diego Portales1000, Edif. España 403, Puerto montt, Los Lagos**