



# APLICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y SISTEMA HACCP

Impartido por: **Capacitaciones GoCursos Spa**

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

**Reunión con Relator**  
**Costo 0**

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





## Objetivo general

El objetivo general del curso es proporcionar a los participantes conocimientos y habilidades fundamentales para implementar buenas prácticas de manufactura y el sistema HACCP en procesos productivos, garantizando la seguridad y calidad de los productos.



## Objetivos específicos

- Identificar los principios básicos de las buenas prácticas de manufactura y el sistema HACCP. Implementar procedimientos de control de calidad y seguridad en la producción. Evaluar la eficacia de las prácticas implementadas y realizar mejoras continuas.



## 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:

### Módulo 1

Introducción A Las Buenas Prácticas De Manufactura

Duración: 8 horas

Contenidos:

Definición y objetivos de las buenas prácticas de manufactura.

Principios fundamentales de BPM.

Normativas y regulaciones aplicables.

Importancia de las BPM en la industria.

Actividad práctica: Evaluación de un proceso productivo mediante BPM.

### Módulo 2

Sistema Haccp: Fundamentos Y Principios

Duración: 8 horas

Contenidos:

Introducción al sistema HACCP.

Los siete principios del HACCP.

Análisis de peligros y puntos críticos de control.

Ventajas de implementar HACCP.

Actividad práctica: Desarrollo de un plan HACCP básico.

### Módulo 3

Análisis De Peligros Y Puntos Críticos De Control

Duración: 8 horas

Contenidos:

Identificación de peligros en procesos productivos.

Determinación de puntos críticos de control.

Establecimiento de límites críticos.

Procedimientos de monitoreo y acciones correctivas.

Actividad práctica: Simulación de análisis de peligros en un caso de estudio.

### Módulo 4

Documentación Y Verificación Del Sistema Haccp

Duración: 8 horas

Contenidos:

Requisitos de documentación en el sistema HACCP.

Métodos de verificación y validación.

Auditorías internas y externas.

Mantenimiento y revisión de documentos.

Actividad práctica: Creación de un formato de auditoría interna.

### Módulo 5

Implementación Y Mejora Continua De Bpm Y Haccp

Duración: 8 horas

Contenidos:

Estrategias para la implementación efectiva de BPM y HACCP.

Capacitación y sensibilización del personal.

Evaluación de resultados y mejora continua.

Casos de éxito en la industria.

Actividad práctica: Desarrollo de un plan de mejora continua para BPM y HACCP.

y mucho más...

## 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                      |