



APLICACIÓN DEL SISTEMA HACCP Y **BPM EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA**

Impartido por: **Capacitaciones GoCursos Spa**

Modalidad
Presencial/Elearning

Reunión con Relator
Costo 0

Incluye
Diploma y Certificado





Objetivo general

Proveer conocimientos y habilidades para implementar el sistema HACCP y las Buenas Prácticas de Manufactura en la industria alimentaria de manera efectiva y segura.



Objetivos específicos

- Comprender los principios del sistema HACCP y su importancia en la industria alimentaria.
- Implementar las Buenas Prácticas de Manufactura para asegurar la calidad y seguridad de los productos alimentarios.
- Desarrollar un plan HACCP adaptado a diferentes tipos de procesos en la industria alimentaria.



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 Al Sistema Haccp Y Bpm

Duración: 2 horas

Contenidos:

Historia y evolución del sistema HACCP.

Principios fundamentales del sistema HACCP.

Importancia de las BPM en la industria alimentaria.

Regulaciones y normativas internacionales.

Actividad práctica: Análisis de casos de implementación exitosa de HACCP.

Módulo 2

Identificación De Peligros Y Análisis De Riesgos

Duración: 2 horas

Contenidos:

Identificación de peligros biológicos, químicos y físicos.

Metodologías para el análisis de riesgos.

Evaluación de la criticidad de los peligros.

Técnicas de monitoreo y control.

Actividad práctica: Taller sobre identificación y clasificación de peligros en procesos específicos.

Módulo 3

Desarrollo De Planes Haccp

Duración: 2 horas

Contenidos:

Estructura y componentes de un plan HACCP.

Definición de puntos críticos de control (PCC).

Establecimiento de límites críticos.

Procedimientos de verificación y validación.

Actividad práctica: Creación de un plan HACCP para un producto alimentario.

Módulo 4

Implementación De Buenas Prácticas De Manufactura

Duración: 1 hora

Contenidos:

Principios y beneficios de las BPM.

Requisitos de infraestructura y equipamiento.

Control de higiene y sanidad en instalaciones.

Capacitación del personal en BPM.

Actividad práctica: Evaluación de cumplimiento de BPM en una simulación de planta.

Módulo 5

Monitoreo Y Mejora Continua Del Sistema

Duración: 1 hora

Contenidos:

Técnicas de auditoría interna.

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