



AUDITOR INTERNO HACCP **EN CHILE**

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 capacitar a los participantes en la implementación y auditoría de sistemas HACCP para garantizar la seguridad alimentaria.



Objetivos específicos

- Comprender los principios básicos del sistema HACCP.
- Desarrollar habilidades para realizar auditorías internas efectivas.
- Identificar y controlar peligros en la producción de alimentos.



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 01 Introducción Al Haccp (1 Hora)

- Origen y evolución del sistema HACCP.
- Importancia de la seguridad alimentaria.
- Principios fundamentales del HACCP.
- Normativas y regulaciones en Chile.

Actividad práctica/dinámica: Discusión en grupo sobre casos de estudio.

Módulo 02 Análisis De Peligros Y Puntos Críticos De Control (1 Hora)

- Identificación de peligros en alimentos.
- Evaluación del riesgo y su impacto.
- Establecimiento de puntos críticos de control.
- Herramientas para el análisis de peligros.

Actividad práctica/dinámica: Taller de identificación de peligros en distintos alimentos.

Módulo 03 Documentación Y Registros (1 Hora)

- Importancia de la documentación en HACCP.
- Tipos de registros necesarios.
- Cómo elaborar un plan HACCP.
- Buenas prácticas de documentación.

Actividad práctica/dinámica: Ejercicio de elaboración de un registro HACCP.

Módulo 04 Auditorías Internas Efectivas (1 Hora)

- Planificación de auditorías internas.

- Técnicas de auditoría y entrevista.
 - Evaluación de hallazgos y recomendaciones.
 - Mejora continua en el sistema HACCP.
- Actividad práctica/dinámica: Simulación de una auditoría interna.

Módulo 05 Capacitación Y Concienciación Del Personal (1 Hora)

- Importancia de la formación continua.
 - Métodos de capacitación efectivos.
 - Generación de cultura de seguridad alimentaria.
 - Roles y responsabilidades en HACCP.
- Actividad práctica/dinámica: Role-playing de capacitación al personal.

Módulo 06 Revisión Y Actualización Del Sistema Haccp (1 Hora)

- Importancia de la revisión periódica.
 - Herramientas para la actualización del sistema.
 - Evaluación de la efectividad del sistema HACCP.
 - Implementación de mejoras.
- Actividad práctica/dinámica: Evaluación y actualización de un plan HACCP.

Módulo 07 Integración Con Otros Sistemas De Gestión (1 Hora)

- Relación entre HACCP y otros sistemas de gestión.
- Beneficios de la integración.

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