GoCursos
Aumenta Tus Habilidades

CAPACITACION BPM Y SISTEMA HACCP

Impartido por: Capacitaciones GoCursos Spa

Modalidad	Reunión con Relator	Incluye
Presencial/Elearning	Costo 0	Diploma y Certificado

info@gocursos.cl | www.gocursos.cl | Irarrazaval #688 A Nuñoa

Objetivo general

Desarrollar competencias para implementar buenas prácticas de manufactura y HACCP asegurando la calidad y seguridad en los procesos productivos.

Objetivos específicos

- Comprender los principios de las buenas prácticas de manufactura y el sistema HACCP.Aplicar técnicas de control de calidad en la producción alimentaria.Identificar y gestionar riesgos en la cadena de producción.

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 Y HACCP1.1 Definición E Importancia (Introducción y refuerzo)
Contexto Legal Y Normativo
Beneficios De La Implementación
Casos De Estudio1.5 Evaluación Inicial De Conocimientos

Módulo 2: Análisis De Peligros Y Puntos Críticos De Control
Identificación De Peligros
Determinación De Puntos Críticos
Medidas De Control
Documentación Y Registros

Módulo 3: Planificación Y Documentación
Elaboración De Planes HACCP
Control De Documentos
Procedimientos Operacionales Estandarizados
Auditorías Internas
Simulación De Auditoría

Módulo 4: Implementación De Buenas Prácticas De Manufactura
Limpieza Y Desinfección
Control De Plagas
Mantenimiento De Equipos
Capacitación Del Personal
Monitoreo, Validación y Verificación

Módulo 5: Gestión de Alérgenos en la Industria Alimentaria
Introducción a los Alérgenos Alimentarios
Principales Alérgenos y Regulaciones
Control de Alérgenos en la Producción
Implementación de un Plan de Control de Alérgenos

Módulo 6: Gestión De La Seguridad Alimentaria
Normas De Seguridad Alimentaria
Trazabilidad Y Retiro De Productos
Comunicación En La Cadena Alimentaria
Gestión De Crisis
Estudios De Caso

Módulo 7: Tecnología Y Herramientas Innovadoras (síntesís)
Innovaciones En BPM Y HACCP
Uso De Herramientas Digitales
Automatización De Procesos
Integración Con Otros Sistemas
Futuro De La Seguridad Alimentaria

Datos del Organismo Capacitador:

Nombre Empresa OTEC:	Capacitaciones GoCursos SPA
Rut:	77919346-2
Giro:	Servicio de Capacitaciones
Dirección	Irarrazaval 690 Ñuñoa Santiago de Chile
Cuenta Bancaria	Cuenta Corriente 95466877 Banco Santander
Email:	contacto@gocursos.cl