



FORMACIÓN AUDITOR INTERNO SISTEMA HACCP

Impartido por: **Capacitaciones GoCursos Spa**

Modalidad
Presencial/Elearning

Reunión con Relator
Costo 0

Incluye
Diploma y Certificado





Objetivo general

Capacitar a los participantes en la aplicación del sistema HACCP para mejorar la seguridad alimentaria a través de auditorías internas sincrónicas efectivas.



Objetivos específicos

- Comprender los principios básicos del sistema HACCP. Desarrollar habilidades para planificar y realizar auditorías internas. Identificar y gestionar riesgos en procesos alimentarios. Mejorar la seguridad alimentaria mediante auditorías efectivas.



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

Duración: 1.5 horas

Contenidos:

Historia y evolución del sistema HACCP.

Principios básicos del sistema HACCP.

Importancia de la seguridad alimentaria.

Normativas y regulaciones actuales.

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

Módulo 2

Planificación De La Auditoría Interna

Duración: 1.5 horas

Contenidos:

Objetivos de las auditorías internas.

Planificación y preparación de auditorías.

Selección y capacitación del equipo auditor.

Desarrollo de checklists y documentos de auditoría.

Actividad práctica: Taller de planificación de una auditoría interna.

Módulo 3

Técnicas De Auditoría Interna

Duración: 1.5 horas

Contenidos:

Métodos y técnicas de auditoría.

Entrevistas y revisión de documentos.

Observación y verificación de procesos.

Identificación de desviaciones y no conformidades.

Actividad práctica: Simulación de auditoría interna en un proceso alimentario.

Módulo 4

Gestión De Riesgos En Procesos Alimentarios

Duración: 1.5 horas

Contenidos:

Identificación de peligros y puntos críticos de control.

Evaluación y gestión de riesgos.

Implementación de medidas correctivas.

Monitoreo y seguimiento de acciones correctivas.

Actividad práctica: Desarrollo de un plan de gestión de riesgos.

Módulo 5

Informe Y Seguimiento De Auditorías

Duración: 2 horas

Contenidos:

Elaboración de informes de auditoría.

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