



FORMACIÓN DE MONITOR DE CALIDAD HACCP

Impartido por: **Capacitaciones GoCursos Spa**

Modalidad
Presencial/Elearning

Reunión con Relator
Costo 0

Incluye
Diploma y Certificado





Objetivo general

Proveer conocimientos esenciales y habilidades prácticas para implementar y mantener el sistema HACCP en procesos de producción, asegurando la calidad y seguridad alimentaria.



Objetivos específicos

- Comprender los principios básicos de HACCP.
- Aplicar técnicas de control de calidad en procesos productivos.
- Desarrollar competencias para la mejora continua en sistemas de calidad.



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

- Importancia en la industria alimentaria.
- Normativas y regulaciones internacionales.
- Beneficios de implementar HACCP.
- Terminología clave en el sistema.

Módulo 2: Principios Fundamentales Del HACCP

- Descripción de los siete principios.
- Análisis de peligros y puntos críticos.
- Establecimiento de límites críticos.
- Procedimientos de monitoreo.
- Acciones correctivas y verificación.

Módulo 3: Implementación Del Sistema HACCP

- Requisitos previos para la implementación.
- Documentación y registros necesarios.
- Formación del equipo HACCP.
- Desarrollo de diagramas de flujo.
- Análisis de peligros específicos.

Módulo 4: Control De Calidad En Producción

- Técnicas de control de calidad.
- Inspección y pruebas de producto.
- Herramientas estadísticas aplicadas.
- Gestión de desviaciones en procesos.
- Auditoría interna de calidad.

Módulo 5: Mejora Continua En Sistemas De Calidad

- Ciclo PDCA y su aplicación.
- Identificación de oportunidades de mejora.
- Evaluación de eficacia de acciones.
- Herramientas para la mejora continua.
- Cultura de calidad en la organización.

Módulo 6: Casos Prácticos Y Estudios De Caso

- Análisis de casos reales.
- Soluciones implementadas y resultados.
- Lecciones aprendidas en la industria.
- Discusión en grupo de experiencias.
- Aplicación de conocimientos adquiridos.

Módulo 7: Evaluación Y Certificación Del Sistema

- Preparación para auditorías externas.
- Proceso de certificación HACCP.
- Mantenimiento y mejora del sistema.
- Renovación de certificaciones.
- Evaluación final del curso y feedback.

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