GoCursos
Aumenta Tus Habilidades

IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS Y EVALUACIÓN DE RIESGOS APLICADA AL PLAN 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 identificar peligros, evaluar y gestionar riesgos asociados a los procesos alimentarios, aplicando un enfoque preventivo basado en riesgos que permita mantener, revisar y actualizar eficazmente el Plan HACCP de la organización.

Objetivos específicos

- Reconocer los conceptos fundamentales relacionados con peligros, riesgos, medidas de control y principios del sistema HACCP.
- Aplicar metodologías de identificación y evaluación de peligros para determinar su significancia y establecer medidas de control apropiadas.
- Desarrollar criterios para revisar, mantener y actualizar el Plan HACCP frente a cambios en procesos, materias primas, equipos, productos o condiciones operacionales.

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 – Fundamentos del Sistema HACCP y Enfoque Basado en Riesgos

Duración: 2 horas

Contenidos:

Principios y fundamentos del sistema HACCP.
Enfoque preventivo para la gestión de la inocuidad alimentaria.
Conceptos de peligro, riesgo y medida de control.
Responsabilidades y funciones del equipo HACCP.
Relación entre análisis de peligros, evaluación de riesgos y Plan HACCP.

Actividad Práctica: Análisis inicial de un proceso alimentario para reconocer peligros potenciales y su relación con el Plan HACCP.

Módulo 2 – Identificación de Peligros en los Procesos Alimentarios

Duración: 3 horas

Contenidos:

Identificación y clasificación de peligros biológicos.
Identificación y clasificación de peligros químicos.
Identificación y clasificación de peligros físicos.
Fuentes y causas de peligros en las diferentes etapas del proceso.
Identificación de peligros asociados a materias primas, insumos, equipos e instalaciones.

Actividad Práctica: Elaboración de una matriz de identificación de peligros aplicada a una etapa del proceso alimentario.

Módulo 3 – Evaluación y Análisis de Riesgos

Duración: 3 horas

Contenidos:

Conceptos de probabilidad y severidad.
Determinación del nivel de riesgo.
Criterios para determinar la significancia de un peligro.
Metodologías y matrices para la evaluación de riesgos.
Priorización e interpretación de peligros significativos.

Actividad Práctica: Aplicación de una matriz de evaluación de riesgos para determinar la significancia de los peligros identificados.

Módulo 4 – Medidas de Control y Gestión de Peligros Significativos

Duración: 3 horas

y mucho más...

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