



IMPLEMENTACIÓN DE SISTEMA HACCP

Impartido por: **Capacitaciones GoCursos Spa**

Modalidad
Presencial/Elearning

Reunión con Relator
Costo 0

Incluye
Diploma y Certificado





Objetivo general

Proveer a los participantes las herramientas necesarias para implementar un sistema HACCP efectivo, asegurando el cumplimiento de normativas y mejorando la seguridad alimentaria en sus organizaciones.



Objetivos específicos

- Comprender los principios básicos del sistema HACCP.
- Identificar y analizar peligros potenciales en procesos alimentarios.
- Desarrollar e implementar planes HACCP efectivos.
- Evaluar y mantener la eficacia del sistema HACCP en la organización.



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.

Beneficios de implementar HACCP en la industria alimentaria.

Requerimientos legales y normativos.

Actividad práctica: Análisis de casos de éxito en implementación de HACCP.

Módulo 2

Identificación De Peligros Y Análisis De Riesgos

Duración: 1.5 horas

Contenidos:

Tipos de peligros en la industria alimentaria.

Métodos para identificar peligros en procesos.

Evaluación de riesgos en la cadena de suministro.

Técnicas de mitigación de riesgos.

Actividad práctica: Taller de identificación de peligros en un proceso simulado.

Módulo 3

Establecimiento De Puntos Críticos De Control (PCC)

Duración: 1.5 horas

Contenidos:

Definición de puntos críticos de control.

Criterios para establecer PCC en procesos.

Monitoreo y control de PCC.

Documentación y registros de PCC.

Actividad práctica: Diseño de un plan de PCC para un producto específico.

Módulo 4

Implementación Y Documentación Del Plan HACCP

Duración: 1.5 horas

Contenidos:

Estructura de un plan HACCP efectivo.

Procedimientos de documentación y registros.

Capacitación y comunicación en la implementación.

Revisión y actualización del plan HACCP.

Actividad práctica: Creación de un documento de plan HACCP para un proceso.

Módulo 5

Auditoría Y Mejora Continua Del Sistema HACCP

Duración: 2 horas

Contenidos:

Importancia de la auditoría en sistemas HACCP.

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