



INTERPRETACIÓN E IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA HACCP

Impartido por: **Capacitaciones GoCursos Spa**

Modalidad
Presencial/Elearning

Reunión con Relator
Costo 0

Incluye
Diploma y Certificado





Objetivo general

Este curso tiene como objetivo general proporcionar una comprensión profunda y práctica del Sistema HACCP, con énfasis en su aplicación en auditorías, para garantizar la seguridad alimentaria y el cumplimiento de los estándares internacionales.



Objetivos específicos

- Comprender los principios del Sistema HACCP y su importancia en la industria alimentaria.
- Identificar y evaluar peligros y puntos críticos de control en procesos de producción.
- Implementar y mantener un plan HACCP efectivo en una 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:

Modulo 1: Introducción Al Sistema HACCP.

Historia y evolución del HACCP.
Conceptos básicos y terminología.
Importancia de la seguridad alimentaria.
Beneficios de la implementación de HACCP.
Regulaciones y estándares internacionales.

Modulo 2: Principios Del Sistema HACCP.

Principio 1: Análisis de peligros.
Principio 2: Identificación de puntos críticos de control.
Principio 3: Establecimiento de límites críticos.
Principio 4: Monitoreo de puntos críticos.
Principio 5: Acciones correctivas.

Modulo 3: Desarrollo Del Plan HACCP.

Formación del equipo HACCP.
Descripción del producto y su uso.
Elaboración de diagramas de flujo.
Análisis de peligros y medidas preventivas.
Documentación y registro del plan.

Modulo 4: Implementación Del Sistema HACCP.

Capacitación del personal.

Verificación y validación del plan.
Control de documentos y registros.
Auditorías internas y externas.
Mantenimiento y mejora continua.

Modulo 5: Auditorías Del Sistema HACCP.

Tipos de auditorías y su importancia.
Preparación para la auditoría.
Metodologías y técnicas de auditoría.
Informe y seguimiento de auditorías.
Mejora continua basada en auditorías.

Modulo 6: Casos Prácticos Y Estudios De Caso.

Análisis de casos de éxito.
Errores comunes y cómo evitarlos.
Implementación en diferentes sectores.
Resolución de problemas prácticos.
Discusión y aprendizaje colaborativo.

Modulo 7: Evaluación Y Certificación.

Preparación para la certificación HACCP.
Requisitos de certificación.

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