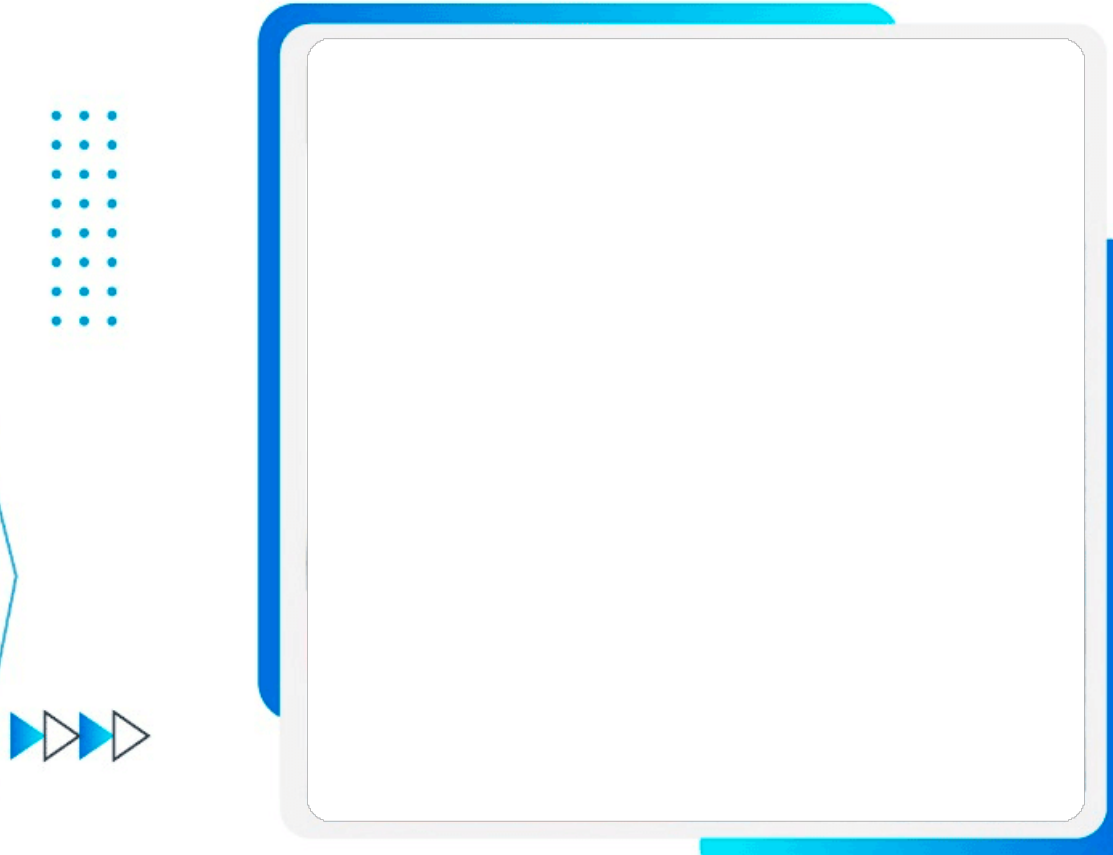




INTERPRETACIÓN E IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA HACCP PARA ESTE CURSO

Impartido por: **Capacitaciones GoCursos Spa**

Modalidad
Presencial/Elearning

Reunión con Relator
Costo 0

Incluye
Diploma y Certificado





Objetivo general

Desarrollar habilidades para implementar un sistema HACCP efectivo en el sector industrial, garantizando la seguridad alimentaria y cumpliendo con los estándares internacionales.



Objetivos específicos

- Comprender los principios básicos del sistema HACCP. Identificar los peligros y puntos críticos de control en la producción de alimentos. Implementar estrategias para gestionar y asegurar la inocuidad alimentaria.



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

- 1.1 Origen Y Evolución Del HACCP
- 1.2 Importancia De La Inocuidad Alimentaria
- 1.3 Beneficios Del HACCP En La Industria
- 1.4 Normativas Y Legislación Relacionadas
- 1.5 Principios Fundamentales Del HACCP

Módulo 2: Análisis De Peligros Y Puntos Críticos

- 2.1 Identificación De Peligros Potenciales
- 2.2 Evaluación De Riesgos En Alimentos
- 2.3 Puntos Críticos De Control (PCC)
- 2.4 Herramientas Para El Análisis De Peligros
- 2.5 Casos Prácticos De Peligros Y PCC

Módulo 3: Planificación Y Documentación

- 3.1 Elaboración Del Plan HACCP
- 3.2 Documentación Y Registros Necesarios
- 3.3 Implementación Efectiva De Procedimientos
- 3.4 Control De Documentos Y Revisiones
- 3.5 Auditorías Internas Del Sistema HACCP

Módulo 4: Implementación Del Plan HACCP

- 4.1 Capacitación Del Personal
- 4.2 Monitoreo Y Verificación De Los PCC
- 4.3 Acciones Correctivas Y Preventivas
- 4.4 Comunicación Interna Y Externa

- 4.5 Mejora Continua Del Sistema HACCP

Módulo 5: Evaluación Y Mejora Continua

- 5.1 Evaluación De La Eficacia Del HACCP
- 5.2 Análisis De Resultados Y Retroalimentación
- 5.3 Revisión Y Actualización Del Plan
- 5.4 Innovación En Procesos De Seguridad
- 5.5 Estrategias De Mejora Continua

Módulo 6: Casos De Estudio Y Aplicaciones

- 6.1 Análisis De Casos Reales De HACCP
- 6.2 Aplicación Del HACCP En Distintos Sectores
- 6.3 Soluciones A Problemas Comunes
- 6.4 Herramientas Tecnológicas En HACCP
- 6.5 Futuro De La Seguridad Alimentaria

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