



INTERPRETACIÓN Y ANÁLISIS DE LA NORMA 2861- HACCP

Impartido por: **Capacitaciones GoCursos Spa**

Modalidad
Presencial/Elearning

Reunión con Relator
Costo 0

Incluye
Diploma y Certificado





Objetivo general

Comprender e interpretar la norma NCh 2861-HACCP para asegurar la inocuidad de alimentos en la industria, mejorando los procesos de calidad y producción. Desarrollar habilidades prácticas para implementar sistemas HACCP efectivos.



Objetivos específicos

- Identificar los principios básicos de HACCP y su aplicación.
- Analizar la norma técnica NCh 2861 y su impacto en la industria alimentaria.
- Desarrollar habilidades para implementar sistemas de gestión de 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 HACCP

- 1.1 Historia Y Evolución Del HACCP
- 1.2 Importancia De La Inocuidad Alimentaria
- 1.3 Principios Básicos Del HACCP
- 1.4 Normativas Internacionales Relacionadas
- 1.5 Rol Del HACCP En La Industria Alimentaria

Módulo 2: Análisis De Peligros Y Puntos Críticos

- 2.1 Identificación De Peligros En Alimentos
- 2.2 Evaluación De Riesgos Y Puntos Críticos
- 2.3 Métodos Para Controlar Peligros
- 2.4 Documentación Y Registros
- 2.5 Caso Práctico De Análisis De Peligros

Módulo 3: Requisitos De La Norma NCh 2861

- 3.1 Estructura De La Norma Técnica 174
- 3.2 Comparación Con Otras Normas
- 3.3 Requerimientos Para La Implementación
- 3.4 Auditorías Y Evaluaciones
- 3.5 Mejora Continua En Sistemas HACCP

Módulo 4: Implementación De Sistemas HACCP

- 4.1 Planificación Y Recursos Necesarios
- 4.2 Capacitación Del Personal
- 4.3 Desarrollo De Procedimientos De Control
- 4.4 Verificación Y Validación De Sistemas

- 4.5 Estrategias De Implementación Efectiva

Módulo 5: Integración Y Mejora Continua

- 5.1 Integración Con Otros Sistemas De Gestión
- 5.2 Monitoreo Y Revisión De Procesos
- 5.3 Análisis De Casos De Estudio
- 5.4 Beneficios De La Mejora Continua
- 5.5 Futuro Del HACCP En La Industria 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