



PROGRAMAS DE PRERREQUISITOS Y SISTEMA HACCP

Impartido por: **Capacitaciones GoCursos Spa**

Modalidad
Presencial/Elearning

Reunión con Relator
Costo 0

Incluye
Diploma y Certificado.





Objetivo general

El objetivo general de este curso es proporcionar una comprensión detallada del sistema HACCP y los programas de prerequisites para asegurar la inocuidad de los alimentos en el sector industrial.



Objetivos específicos

- Comprender los principios y la implementación de HACCP en la industria alimentaria. Identificar y gestionar los peligros asociados a la inocuidad de los alimentos. Diseñar y aplicar auditorías internas efectivas para el sistema HACCP.



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 A HACCP Y Prerrequisitos

1. Historia y evolución del HACCP.
2. Principios básicos del HACCP.
3. Importancia de los programas de prerrequisitos.
4. Normativas y regulaciones aplicables.
5. Rol del personal en HACCP.

Modulo 2: Análisis De Peligros Y Puntos Críticos De Control

1. Identificación de peligros biológicos, químicos y físicos.
2. Análisis de riesgos y su evaluación.
3. Determinación de puntos críticos de control.
4. Implementación de medidas preventivas.
5. Monitoreo y verificación de controles.

Modulo 3: Programas De Prerrequisitos

1. Buenas prácticas de manufactura (BPM).
2. Procedimientos operacionales estándar de saneamiento (POES).
3. Control de plagas y manejo de residuos.
4. Capacitación y formación del personal.
5. Mantenimiento de instalaciones y equipos.

Modulo 4: Implementación Del Sistema HACCP

1. Desarrollo del plan HACCP.

2. Documentación requerida para el sistema HACCP.
3. Capacitación en HACCP para el personal.
4. Pruebas y validaciones del sistema.
5. Mantenimiento y mejora continua.

Modulo 5: Auditoría Interna Y Revisión De Documentación

1. Planificación de auditorías internas.
2. Realización de auditorías prácticas.
3. Revisión y control de documentos.
4. Informe y seguimiento de hallazgos.
5. Mejora de documentación y registros.

Modulo 6: Gestión De Crisis Y Retirada De Productos

1. Planificación para la gestión de crisis.
2. Procedimientos de retirada de productos.
3. Comunicación en situaciones de crisis.
4. Lecciones aprendidas y medidas preventivas.
5. Evaluación y mejora post-crisis.

Modulo 7: Evaluación Y Mejora Continua

1. Evaluación del desempeño del sistema HACCP.
2. Indicadores de desempeño clave.

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