



SISTEMA HACCP: ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL

Impartido por: **Capacitaciones GoCursos Spa**

Modalidad
Presencial/Elearning

Reunión con Relator
Costo 0

Incluye
Diploma y Certificado





Objetivo general

Desarrollar un Programa de Estudio Detallado Sobre HACCP Para La Empresa Amcor. Asegurar La Inocuidad De Los Alimentos A Través Del Control De Puntos Críticos.



Objetivos específicos

- Comprender los principios del HACCP. Identificar peligros y puntos críticos de control. Aplicar el Decreto Supremo N° 977 en el sector industrial.



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 a HACCP

Definición y principios básicos
Importancia de la inocuidad alimentaria
Historia y evolución de HACCP
Beneficios de implementar HACCP
Requisitos legales y normativos

Módulo 2: Identificación de Peligros

Tipos de peligros: físicos, químicos y biológicos
Métodos de identificación de peligros
Evaluación de riesgos
Ejemplos de peligros en la industria
Herramientas de análisis de peligros

Módulo 3: Puntos Críticos de Control

Definición y criterios de PCC
Metodología para determinar PCC
Monitoreo de PCC
Acciones correctivas y preventivas
Documentación y registros de PCC

Módulo 4: Implementación de HACCP

Pasos para implementar un plan HACCP

Formación de equipo HACCP
Desarrollo del plan HACCP
Validación y verificación del plan
Mantenimiento y actualización del plan

Módulo 5: Decreto Supremo Nº 977

Requisitos principales del Decreto
Aplicación en la industria de alimentos
Cumplimiento de normativas
Inspecciones y auditorías
Consecuencias de incumplimiento

Módulo 6: Inocuidad de Alimentos

Concepto de inocuidad alimentaria
Buenas prácticas de manufactura (BPM)
Control de calidad en la producción
Etiquetado y trazabilidad
Gestión de la inocuidad en la cadena de suministro

Módulo 7: Casos Prácticos y Estudios

Análisis de casos reales de implementación
Lecciones aprendidas

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