



CONTROLES PREVENTIVOS PARA ALIMENTO DE CONSUMO HUMANO

Impartido por: **Capacitaciones GoCursos Spa**

Modalidad
Presencial/Elearning

Reunión con Relator
Costo 0

Incluye
Diploma y Certificado





Objetivo general

Desarrollar habilidades para implementar controles preventivos en alimentos de consumo humano, garantizando la seguridad alimentaria y el cumplimiento normativo.



Objetivos específicos

- Comprender los principios básicos de los controles preventivos en alimentos. Identificar los riesgos potenciales en la cadena de suministro alimentaria. Aplicar técnicas de evaluación de riesgos para mejorar la seguridad de los alimentos.



Modalidad

Presentamos todas las modalidades que ofrecemos a nuestros alumnos.



ONLINE



ONLINE EN VIVO



PRESENCIAL

Clases asincrónicas, entregándote la libertad de estudiar en el momento y lugar que tú decidas.

Clases remotas en vivo, donde profesor y alumnos se conectan e interactúan en tiempo real, en una fecha y horario establecido

Asiste físicamente a las clases, en nuestras salas o en las propias dependencias del cliente.





Temario del curso:

1 Módulo 1

- Introducción A Los Controles Preventivos
- Contenidos:
 - Importancia de los controles preventivos.
 - Regulaciones y normativas vigentes.
 - Principales riesgos en alimentos de consumo humano.
 - Introducción a los sistemas de control.

Módulo 2

- Evaluación De Riesgos
- Contenidos:
 - Identificación de peligros en la cadena alimentaria.
 - Metodologías de evaluación de riesgos.
 - Análisis de puntos críticos de control.
 - Herramientas para la gestión de riesgos.

Módulo 3

- Planificación De Controles Preventivos
- Duración: 3 Horas
- Contenidos:
 - Diseño de planes de control preventivo.
 - Selección de medidas preventivas adecuadas.
 - Documentación y registro de controles.
 - Implementación de programas de monitoreo.

Módulo 4

Implementación De Controles Preventivos

- Contenidos:
 - Técnicas de aplicación de controles.
 - Capacitación del personal en medidas preventivas.
 - Uso de tecnología en la implementación.
 - Seguimiento y ajuste de controles.





Datos del Organismo Capacitador:

| | |
|----------------------|---|
| Nombre Empresa OTEC: | Capacitaciones GoCursos SPA |
| Rut: | 77919346-2 |
| Giro: | Servicio de Capacitaciones |
| Dirección | Irarrázaval 690 Ñuñoa Santiago de Chile |
| Cuenta Bancaria | Cuenta Corriente 95466877 Banco Santander |
| Email: | contacto@gocursos.cl |