



IMPLEMENTACIÓN Y APLICACIÓN DEL SISTEMA **HACCP PARA LA** **INOCUIDAD ALIMENTARIA**

Impartido por: **Capacitaciones GoCursos Spa**

Modalidad
Presencial/Elearning

Reunión con Relator
Costo 0

Incluye
Diploma y Certificado.





Objetivo general

Desarrollar la capacidad para implementar y aplicar el sistema HACCP en procesos de inocuidad alimentaria, asegurando el cumplimiento de las normativas y estándares vigentes para garantizar la seguridad de los productos alimenticios.



Objetivos específicos

- Comprender los fundamentos y principios del sistema HACCP.
- Identificar y evaluar los peligros en procesos alimentarios.
- Establecer y gestionar puntos críticos de control y sus límites críticos.
- Implementar procedimientos de monitoreo, verificación y acciones correctivas.



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

Fundamentos De Inocuidad Alimentaria Y Sistema Haccp

Contenidos:

Conceptos de inocuidad y seguridad alimentaria.

Peligros físicos, químicos y biológicos.

Principios y objetivos del sistema HACCP.

Importancia del HACCP en la industria alimentaria.

Programas prerequisite y buenas prácticas de manufactura (BPM).

Actividad práctica: discusión en grupo sobre casos de aplicación de BPM.

Módulo 2

Análisis De Peligros Y Puntos Críticos De Control

Contenidos:

Identificación y análisis de peligros.

Evaluación de riesgos.

Determinación de puntos críticos de control (PCC).

Establecimiento de límites críticos.

Medidas preventivas y acciones de control.

Actividad práctica: taller de identificación de PCC en un proceso alimentario.

Módulo 3

Monitoreo, Verificación Y Acciones Correctivas

Contenidos:

Procedimientos de monitoreo de los PCC.

Acciones correctivas ante desviaciones.

Procedimientos de verificación.

Registros y documentación del sistema HACCP.

Seguimiento y mejora continua.

Actividad práctica: simulación de monitoreo y acciones correctivas.

Módulo 4

Aplicación Práctica Del Sistema Haccp

Contenidos:

Análisis de un caso práctico.

Identificación de peligros y PCC.

Elaboración de medidas de control.

Revisión de conocimientos y conclusiones.

Actividad práctica: resolución de estudio de caso con aplicación de HACCP.

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