



## Charla

# Principios y Fundamentos de la Norma NCh 2861:2011- Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control HACCP

GESTIÓN DEL MANEJO DE ALIMENTOS

### PRÓLOGO

Hazard Analysis and Critical Control Points – Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control. El plan HACCP gestiona la seguridad alimentaria a través de la identificación, análisis y control de los peligros físicos, químicos, biológicos y radiológicos que puedan perjudicar a los alimentos. Inspecciona desde las materias primas, las etapas de proceso de elaboración, la distribución y el consumo del producto terminado.

### OBJETIVOS

Los participantes estarán en condiciones de identificar y manejar los Programas de Prerrequisitos y sistema HACCP, Basado en Norma Técnica N°174 (Ex -158).

## CONTENIDO

CHARLA DIVIDIDA EN 4 MÓDULOS



**MODULO I**  
¿Qué es y para qué sirve la norma NCh 2861:2011?



**MODULO II**  
¿Cuál es su estructura?



**MODULO III**  
Principales beneficios



**MODULO IV**  
¿Por qué obtener la certificación de la norma NCh 2861:2011?

## DATOS DE LA CHARLA



MODALIDAD: **PRESENCIAL**

No. horas: 02



MODALIDAD: **E-LEARNING SINCRÓNICO**

No. horas: 02

### DIRECCIÓN

Almirante Pastene 12 Of. 3-C  
Providencia, Santiago  
Chile

### INFORMACIÓN DE CONTACTO

E-mail: [contacto@isoconsulting.cl](mailto:contacto@isoconsulting.cl)

Teléfono: (+56) 9 9225 9206

Teléfono: (+56) 9 9188 1935

Teléfono: (+56) 2 28467546