



Curso

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

Al término del curso, los participantes estarán en condiciones de identificar y manejar los Programas de Prerrequisitos y sistema HACCP, Basado en Norma Técnica N°174 (Ex -158). A través de talleres, ejercicios y casos prácticos los alumnos podrán internalizar los conocimientos expuesto por el relator quien basará su exposición en una presentación dinámica y participativa.

CONTENIDO

CURSO DIVIDIDO EN 5 MÓDULOS



MODULO I
Identificar Los Conceptos Básicos de un Sistema de Seguridad Alimentaria basados en HACCP



MODULO II
Identificar y Enumerar los Peligros en Alimentos



MODULO III
Identificar los Programas de Pre-Requisitos



MODULO IV
Identificar las Etapas Previas de un Plan de HACCP



MODULO V
Identificar las Etapas Previas de un Plan de HACCP

DATOS DEL CURSO



MODALIDAD: **PRESENCIAL**
No. horas: 16
Código SENCE: **1238001104**



MODALIDAD: **E-LEARNING SINCRÓNICO**
No. horas: 16
Código SENCE: **1238005853**



MODALIDAD: **A DISTANCIA**
No. horas: **No Aplica**
Código SENCE: **No Aplica**

DIRECCIÓN

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

INFORMACIÓN DE CONTACTO

E-mail: contacto@isoconsulting.cl

Teléfono: (+56) 9 9188 1935

Teléfono: (+56) 2 28467546