



CURSO HACCP

PLAN DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL

Este taller permite a los participantes aplicar medidas de control eficaces sobre los puntos de riesgos existentes en los diversos procesos que involucran la inocuidad de los alimentos, con el fin de evitar los posibles daños a la salud de la población a través de una contaminación.

CONTENIDOS.

- Seguridad Alimentaria.
- Programas Prerrequisitos:
- Mantenimiento, Capacitación
- Personal, Trazabilidad de Productos, Control de Proveedores, Disposición de Desechos, Control de Plagas, Higiene del Personal Limpieza, Sanitización, Control de Agua.
- Sistema HACCP:
- Etapas de desarrollo de un Plan HACCP
- Principios HACCP

Curso abierto: 16 horas \$160.000

Curso Presencial Código SENCE 1237996635

Curso e-learning Código SENCE 1238019979

Fecha: inicia sesión como invitado en aulavirtual.otecmodelo.cl para ver calendario de cursos

El curso se realiza con mínimo 10 alumnos.

Consulte cursos cerrados en instalaciones de su empresa.

Consultas e inscripciones en: +56 9 35 39 2774

calidad@otecmodelo.cl "Actividad de capacitación autorizada por el SENCE para los efectos de la franquicia tributaria de capacitación, no conducente al otorgamiento de un título o grado académico"