

# **CURSO HACCP**

## **PLAN DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL**

Este curso 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. Tipos de Contaminación
- Sistema HACCP:
- Etapas de desarrollo de un Plan HACCP
- Principios HACCP

16 horas

**Modalidades:**

Curso Asincrónico Código SENCE 1238031209

Curso Presencial Código SENCE 1237996635

Curso Sincrónico Código SENCE 1238019979

**Fecha:** Ver Calendario en nuestra página web.

Consulte cursos cerrados en instalaciones de su empresa.

**Consultas e inscripciones en: +56 9 35 39 2774**

**calidad@otecmodelo.cl cursos@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"