



CURSO APLICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y EL SISTEMA HACCP

Impartido por: **Capacitaciones GoCursos Spa**

Modalidad
Presencial/Elearning

Reunión con Relator
Costo 0

Incluye
Diploma y Certificado





Objetivo general

Desarrollar competencias para implementar buenas prácticas de manufactura y HACCP asegurando la calidad y seguridad en los procesos productivos.



Objetivos específicos

- Comprender los principios de las buenas prácticas de manufactura y el sistema HACCP. Aplicar técnicas de control de calidad en la producción alimentaria. Identificar y gestionar riesgos en la cadena de producción.



Modalidad

Presentamos todas las modalidades que ofrecemos a nuestros alumnos.



ONLINE



ONLINE EN VIVO



PRESENCIAL

Clases asincrónicas, entregándote la libertad de estudiar en el momento y lugar que tú decidas.

Clases remotas en vivo, donde profesor y alumnos se conectan e interactúan en tiempo real, en una fecha y horario establecido

Asiste físicamente a las clases, en nuestras salas o en las propias dependencias del cliente.





Temario del curso:

Módulo 1

- Introducción a las Buenas Prácticas de Manufactura y HACCP
- Duración: 2 horas
- Contenidos:
 - Definición e importancia de las buenas prácticas de manufactura.
 - Contexto legal y normativo aplicable en la industria alimentaria.
 - Beneficios de la implementación de HACCP en empresas.
 - Casos de estudio de éxito en la implementación de HACCP.
 - Actividad Práctica: Evaluación inicial de conocimientos mediante un cuestionario interactivo.

Módulo 2

- Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control
- Duración: 3 horas
- Contenidos:
 - Identificación de peligros en la producción alimentaria.
 - Determinación de puntos críticos de control (PCC).
 - Medidas de control para garantizar la seguridad alimentaria.
 - Documentación y registros necesarios para el HACCP.
 - Actividad Práctica: Taller de identificación de peligros y análisis de riesgo en un escenario simulado.

Módulo 3

- Planificación y Documentación
- Duración: 2 horas

Contenidos:

- Elaboración de planes HACCP efectivos y claros.
- Control de documentos y su importancia en la gestión de calidad.
- Procedimientos operacionales estandarizados (POEs) y su desarrollo.
- Realización de auditorías internas para verificar el cumplimiento.
- Actividad Práctica: Simulación de auditoría y análisis de resultados en grupos.

Módulo 4

- Implementación de Buenas Prácticas de Manufactura
- Duración: 3 horas
- Contenidos:
 - Limpieza y desinfección en la industria alimentaria.
 - Control de plagas y su impacto en la producción.
 - Mantenimiento de equipos para asegurar la calidad del producto.
 - Capacitación del personal en BPM y su relevancia.
 - Monitoreo, validación y verificación de procesos críticos.
 - Actividad Práctica: Desarrollo de un plan de limpieza y desinfección para una planta alimentaria.

Módulo 5

- Gestión de Alérgenos en la Industria Alimentaria
- Duración: 2 horas
- Contenidos:
 - y mucho más...





Datos del Organismo Capacitador:

Nombre Empresa OTEC:	Capacitaciones GoCursos SPA
Rut:	77919346-2
Giro:	Servicio de Capacitaciones
Dirección	Irarrázaval 690 Ñuñoa Santiago de Chile
Cuenta Bancaria	Cuenta Corriente 95466877 Banco Santander
Email:	contacto@gocursos.cl