



CURSO HCCP

Impartido por: **Capacitaciones GoCursos Spa**

Modalidad
Presencial/Elearning

Reunión con Relator
Costo 0

Incluye
Diploma y Certificado





Objetivo general

Las empresas del sector alimentario se encuentran obligadas por normativa europea a realizar un control de sus condiciones higiénicas en todos los casos en los que haya manipulación de alimentos. El curso aporta al alumno las herramientas para implantar y gestionar sistemas de control alimentario en las organizaciones con el fin de evitar la contaminación de alimentos y la afección a los consumidores finales.



Objetivos específicos

- Introducción:
 -
 - -Términos y definiciones
 - -Razones de uso de APPCC
 - -Marco legal
 - -Contenidos del sistema de higiene alimentaria.
 -
- Plan de prerrequisitos y trazabilidad:
 -
 - -Calidad del agua
 - -Limpieza y desinfección
 - -Formación y control de manipuladores
 - -Mantenimiento preventivo
 - -Control de plagas
 - -Gestión de residuos
 - -Trazabilidad y prerrequisitos.
 -
- Análisis de peligros y puntos de control críticos.

Temario del curso:



Módulo Introducción:

- Términos y definiciones
- Razones de uso de APPCC
- Marco legal
- Contenidos del sistema de higiene alimentaria.

Módulo Plan de prerequisites y trazabilidad:

- Calidad del agua
- Limpieza y desinfección
- Formación y control de manipuladores
- Mantenimiento preventivo
- Control de plagas
- Gestión de residuos
- Trazabilidad y prerequisites.

Módulo Análisis de peligros y puntos de control crítico:

- Etapas previas de APPCC
 - Desarrollo de APPCC
- 
- 

Datos del Organismo Capacitador:

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