

CURSO : PROGRAMAS DE PRERREQUISITOS Y SISTEMA HACCP



Objetivo	Entregar las herramientas técnicas que permitan a los participantes diseñar e implementar el sistema HACCP.	PROGRAMA DEL CURSO Módulo I: Conceptos básicos , Inocuidad Alimentaria, Seguridad Alimentaria, Calidad, Norma Chilena NCh 2861-2011, Reglamento Sanitario de los Alimentos, Codex Alimentarius, FDA, Talleres Prácticos. Módulo II: Programas de Prerrequisitos, Buenas Prácticas de Manufactura, POES, POE, Estructura Procedimiento, Capacitación, Talleres Prácticos. Módulo III: Sistema HACCP, Principios 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, Verificación, Validación, Talleres Prácticos. Módulo IV: Exámen Escrito
Duración	16 horas	
Costo	\$120.000	
Incluye	Entrega de apuntes y coffe break	

Contacto:

Myriam Suzuki

Mail: msuzuki@haccpcapacita.cl

San Antonio 31. Oficina #705. Santiago – Chile.

Fonos: 02-6335900 / 02-3168419

NCh 2728

BUREAU VERITAS
Certification



Bureau Veritas Certification, certificó que el Sistema de Gestión de HACCP Capacita se muestra acorde con los requerimientos de la norma NCh 2728.Of 2003 – Sistema de Gestión de Calidad para Organismos Técnicos de Capacitación.