

CURSO: AUDITOR INTERNO HACCP (SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL)

Objetivo: Entregar herramientas técnicas que permitan a los participantes planificar y ejecutar auditorías internas basadas en el modelo normativo NCh 2861-2011

Dirigido a : Gerentes, Jefes de área, Supervisores, Profesionales o técnicos ligados a la industria alimentaria.

Requisito de Ingreso: Conocimientos en HACCP.

Duración: 16 horas cronológicas

Lugar : Edificio de Alimentos - USACH. Obispo Manuel Umaña N° 050. Estación Central. Santiago (Metro Universidad de Santiago).

Relatora: Paulina Coronado Croce (Ingeniero en Alimentos, Investigadora LAMAP USACH, Tesista Magister en Tecnología de los Alimentos)

Fechas y Horarios:

Lunes 23-07-12, de 18:00 a 21:30 horas

Martes 24-07-12, de 18:00 a 21:30 horas

Jueves 26-07-12, de 18:00 a 21:30 horas

Sábado 28-07-12, de 09:00 a 12:30 horas

Sábado 04- 08-12, de 10:00 a 12:00 horas (Examen)

Incluye : Entrega de apuntes y Coffee.

Costo por participante: \$150.000. (Consultar por facilidades de pago)

Contacto /Inscripciones :

Para mayor información y facilidades de pago contactar a Myriam Suzuki al mail msuzuki@haccpcapacita.cl

Fono: 02- 316 83 98 / Móvil: 996 80 991

Organizan:



Laboratorio de Biotecnología y Microbiología Aplicada. Departamento en Ciencia y Tecnología de los Alimentos USACH.



HACCP CAPACITA.

Organismo Técnico de Capacitación Especialista en HACCP y Sistemas de Gestión.