

11 y 12 de abril de 2022

Curso Abierto

OBJETIVO GENERAL /

Actualizar directrices para la aplicación de un sistema HACCP Codex Alimentarius de acuerdo a su última versión año 2020.

DIRIGIDO A /

- Gerencias de la organización
- Integrantes del equipo HACCP
- Jefaturas de calidad y producción

CONTENIDOS /

INTRODUCCIÓN:

- Presentaciones de los participantes.
- Expectativas de los participantes
- Presentación de los objetivos del curso
- Principios generales de higiene de los alimentos

MÓDULO 1

- Principales cambios de la versión: Compromiso de la dirección, cultura de inocuidad, validación del plan HACCP
- Principales cambios en Codex y requisitos normas GFSI

MÓDULO 2:

- Secciones y definiciones
- Introducción y control de los peligros
- Producción primaria
- Establecimiento: diseño de instalaciones y equipos

- Capacitación y competencia
- Mantenimiento, limpieza & desinfección, control de plagas.
- Higiene personal
- Control de las Operaciones
- Información sobre los productos- sensibilización del consumidor
- Transporte

MÓDULO 3:

- Análisis de peligros y puntos críticos de control
- 7 principios del HACCP
- Flexibilidad para empresas pequeñas de alimentos
- Límites críticos validados para cada PCC
- Validación del plan HACCP
- Capacitación

CIERRE:

- Examen
- Evaluación de participación
- Entrega de Diplomas

ACTUALIZACIÓN HACCP CODEX ALIMENTARIUS

11 y 12 de abril de 2022

Curso Abierto

INFORMACION ADICIONAL /

TIEMPO	8 horas 09:00 a 13:00 / 2 jornadas de 4 horas 11 y 12 de abril de 2022
PLATAFORMA	Zoom
MATERIALES INCLUIDOS	Presentación digital del curso, material digital para realización de talleres, diploma digital de participación y certificado de aprobación.
VALOR POR PARTICIPANTE	\$115.000.-
FORMA DE PAGO	OTEC: 360 GMS Capacitación SpA Banco Chile RUT: 76.004.256-0 Cta. Cte.: N°08820556410
CÓDIGO SENCE	1238013176 (Aplicación De Los Nuevos Requisitos Para La Actualización De Normas De Inocuidad)

Es responsabilidad de la empresa participante o de la OTIC, realizar el trámite de inscripción ante SENCE 2 días hábiles antes de su inicio. "360GMS se reserva el derecho de modificar las fechas de ejecución y/o suspender un curso de no contar con el quórum mínimo"

Daniela López Ardiles
Encargada Marketing & Comunicaciones
daniela.lopez@360gms.cl
+56 9 32937684