

CURSO: DESARROLLO Y APLICACIÓN HACCP SEGÚN NT 174 Y LINEAMIENTOS GFSI

03 al 06 de mayo de 2022

Curso Abierto

OBJETIVO GENERAL /

- Desarrollar y gestionar un sistema de inocuidad basado en los principios del HACCP, de acuerdo a la regulación vigente (Norma técnica 174) y lineamientos GFSI.

DIRIGIDO A /

- Gerencias y Jefaturas relacionadas con el sistema de gestión de inocuidad
- Supervisores y Monitores
- Consultores y Auditores

CONTENIDOS /

INTRODUCCIÓN:

- Presentaciones de los participantes
- Expectativas de los participantes
- Presentación de los objetivos del curso

MÓDULO 1

- Introducción
- Revisión de conceptos generales, calidad e inocuidad, food defense, food fraud
- Iniciativa Mundial de inocuidad alimentaria, GFSI, misión, objetivos.
- Estándares reconocidos por GFSI

MÓDULO 2:

- Buenas Prácticas de Manufactura, BPM
- BPM, programa de prerrequisitos, bajo mirada Codex, algunos estándares reconocidos GFSI (BRC, IFS y FSSC 22000) y NT 174.

MÓDULO 3:

- Análisis de peligros y puntos críticos de control, HACCP
- Desarrollo de los 12 pasos y 7 principios

CIERRE:

- Examen
- Evaluación de participación

Curso Abierto

INFORMACION ADICIONAL /

TIEMPO	16 horas 09:00 a 13:00 / 4 jornadas de 4 horas
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	\$195.000.-
FORMA DE PAGO	OTEC: 360 GMS Capacitación SpA Banco Chile RUT: 76.004.256-0 Cta. Cte.: N°08820556410
CÓDIGO SENCE	1238017301 (Determinación de Puntos Críticos de Control en la Industria Alimentaria Haccp)

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 A.
Encarga Marketing & Comunicaciones
daniela.lopez@360gms.cl
+569 32937684