

Curso: ELEMENTOS DE IMPLEMENTACIÓN DE PROYECTOS HACCP

Objetivo General

Al término del curso el participante será capaz de coordinar, implementar y/o apoyar proyectos de implementación de HACCP.

Quienes deben asistir

Profesionales del sector alimentos, Gerentes Generales, Gerentes y Jefes de todas las áreas funcionales, Servicio al Cliente, Participantes de Escuelas de Negocios, Profesionales de cualquier carrera, asesores, estudiantes universitarios.

Temario

Temario:

- Soporte de una estructura de HACCP
- Formación del equipo de HACCP
- El plan de mantención del sistema HACCP
- Extensión del HCCP a la cadena de valor
- Aplicación a la industria de Alimentos:
 - Riesgos biológicos
 - Riesgos químicas o Riesgos físicos
 - Prerrequisitos del área de alimentos: limpieza y sanitización, buenas prácticas, control microbiológico, trazabilidad, mantenimiento preventivo, control de pestes, control de suministros, control del agua, control del aire.
 - Control de carne y puercos
 - Control de alimentos del mar
 - Control diario o Control de frutas y vegetales: GAP y GMP
 - Control en industrias de retail de alimentos y servicios de comidas

Metodología

E-learning y/o presencial

El curso e-learning esta desarrollado con presentaciones en base a clip, cortos, específicos y con indicaciones mínimas sobre cada tema. El participante puede revisar las veces que sean necesarias.

El aprendizaje se completa con una variedad de prácticas tales como responder a ejercicios V-F, ejercicios de selección múltiple, minitrabajos específicos que se deben subir a la plataforma para su revisión. Esto asegura que lo que la persona está estudiando sea aprendido y comprendido con el reforzamiento de la parte práctica.

Presentación del tema, con apoyo audiovisual, seguido de talleres que permiten aplicar internamente a la empresa el concepto.

Todos los cursos demandan estudiar al menos media hora diaria.

Cuando es presencial, se dicta en la empresa.

Nº Horas: 16

Tiempo de Ejecución: 30 días

Requerimientos:

Haber aprobado el curso de Introducción al HACCP.

Documentos que ofrece el curso

1. Libro del curso
 2. Talleres, ejercicios
 3. Test v-f, selección múltiple
 4. Trabajos cortos
- Diploma: Curso en Análisis De Riesgos Y Control De Puntos Críticos, HACCP

BENEFICIOS ESPERADOS

1. Competencia para asistir a equipos que manejan HACCP, en el sector alimentos.

RESPONSABLE DEL CURSO

Profesionales del área