



MANEJO DEL SISTEMA HACCP - AUDITOR INTERNO

Impartido por: **Capacitaciones GoCursos Spa**

Modalidad
Presencial/Elearning

Reunión con Relator
Costo 0

Incluye
Diploma y Certificado





Objetivo general

El objetivo general del curso "Manejo de Sistema HACCP + Auditor Interno" es capacitar a los participantes en la implementación, gestión y auditoría del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) en la industria alimentaria, asegurando el cumplimiento de los estándares de seguridad alimentaria y promoviendo una cultura de mejora continua.



Objetivos específicos

- Comprender los fundamentos del HACCP.
- Desarrollar competencias para la implementación del HACCP.
- Realizar auditorías internas del sistema HACCP.



Modalidad

Presentamos todas las modalidades que ofrecemos a nuestros alumnos.



ONLINE

Clases asincrónicas, entregándote la libertad de estudiar en el momento y lugar que tú decidas.



ONLINE EN VIVO

Clases remotas en vivo, donde profesor y alumnos se conectan e interactúan en tiempo real, en una fecha y horario establecido



PRESENCIAL

Asiste físicamente a las clases, en nuestras salas o en las propias dependencias del cliente.

Temario del curso:

Módulo 1: Introducción al Sistema HACCP

- Historia y Evolución del HACCP
- Orígenes del HACCP
- Evolución y adopción internacional
- Normativas y estándares globales
- Principios Fundamentales del HACCP
- Los 7 principios del HACCP
- Importancia de cada principio
- Aplicaciones prácticas en la industria alimentaria

Módulo 2: Diseño e Implementación del Sistema HACCP

- Pre-requisitos y Programas de Prerrequisitos (PPR)
- Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)
- Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES)
- Control de proveedores
- Desarrollo de un Plan HACCP
- Formación del equipo HACCP
- Descripción del producto y su uso previsto
- Elaboración del diagrama de flujo y verificación in situ
- Identificación de peligros y análisis de riesgos
- Determinación de Puntos Críticos de Control (PCC)
- Establecimiento de límites críticos
- Monitoreo de PCC
- Acciones correctivas

- Verificación y Validación del Plan HACCP
- Métodos de verificación
- Validación del plan
- Mantenimiento de registros y documentación

Módulo 3: Auditoría Interna del Sistema HACCP

- Introducción a la Auditoría Interna
- Definición y propósito de la auditoría interna
- Diferencias entre auditoría interna y externa
- Planificación de la Auditoría
- Programación de auditorías
- Preparación de listas de verificación
- Revisión de documentación y registros previos
- Ejecución de la Auditoría
- Técnicas de auditoría
- Entrevistas y observación de procesos
- Identificación de no conformidades
- Informe y Seguimiento de Auditoría
- Redacción de informes de auditoría
- Comunicación de hallazgos
- Planes de acción y seguimiento de no conformidades

Módulo 4: Herramientas y Técnicas Complementarias

- Análisis de Causa Raíz

y mucho más...

Datos del Organismo Capacitador:

Nombre Empresa OTEC:	Capacitaciones GoCursos SPA
Rut:	77919346-2
Giro:	Servicio de Capacitaciones
Dirección	Irrazaval 690 Ñuñoa Santiago de Chile
Cuenta Bancaria	Cuenta Corriente 95466877 Banco Santander
Email:	contacto@gocursos.cl