



TECNICAS DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

Impartido por: **Capacitaciones GoCursos Spa**

Modalidad
Presencial/Elearning

Reunión con Relator
Costo 0

Incluye
Diploma y Certificado





Objetivo general

Capacitar a los participantes en los conceptos fundamentales de la inocuidad alimentaria, con el fin de garantizar la seguridad de los alimentos.



Objetivos específicos

- 1. Comprender la importancia de la inocuidad alimentaria en la industria de alimentos.
- 2. Implementar prácticas de higiene y control de calidad en su lugar de trabajo.
- 3. Identificar y controlar los riesgos asociados a la producción y manipulación de alimentos.



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 a la Inocuidad Alimentaria

- Concepto de inocuidad alimentaria
- Importancia de la inocuidad alimentaria
- Legislación y normativas vigentes en materia de inocuidad alimentaria

Módulo 2: Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)

- Definición de BPM
- Principios de BPM
- Implementación de BPM en la industria alimentaria

Módulo 3: Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)

- Concepto de HACCP
- Principios del sistema HACCP
- Aplicación del sistema HACCP



Módulo 4: Control de Plagas

- Identificación de plagas comunes en la industria alimentaria
- Métodos de control de plagas
- Importancia de la prevención de plagas en la inocuidad alimentaria



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