

# HACCP INTERPRETACIÓN

## OBJETIVOS DEL CURSO

Proporcionar a los participantes las herramientas para que logren aplicar técnicas de inocuidad alimentaria de acuerdo a la Norma HACCP.

## CONTENIDOS DEL CURSO

### Módulo 1

#### Introducción: Inocuidad de Alimentos

- Conceptos Norma HACCP y sus características generales
- Origen de HACCP
- Modelos para el HACCP
- Incidentes producidos por alimentos
- Incidentes de intoxicación por alimentos
- Ventajas y beneficios de la utilización de HACCP

### Módulo 2

#### Generalidades

- Definición de peligro de alimentos
- Peligros biológicos
- Peligros químicos
- Peligros físicos
- Peligros de Calidad

### Módulo 3

#### Aplicación de prerrequisitos HACCP

- Tipos de auditorías
- Compromiso gerencia, elegir un equipo HACCP.
- Definir alcance y objetivo del plan
- Describir los productos
- Definir el uso del producto
- Diagrama de flujo del proceso y descripción de etapas
- Verificar el flujograma del proceso en terreno

## SGS ACADEMY



[sgsacademy.cl](https://sgsacademy.cl)



[cl.training@sgs.com](mailto:cl.training@sgs.com)



+56 939 106 435



SGS Academy

**DURACIÓN DEL CURSO: 16 HORAS**

**CÓDIGO SENCE: 1238006206**

**METODOLOGÍA: SINCRÓNICO**

**ACREDITACIÓN: SGS**

Líderes mundiales en formación profesional con más de 140 años de experiencia a nivel global.

Contamos con múltiples líneas de formación con el sello de calidad 100% SGS.

WHEN YOU NEED TO BE SURE

SGS