CURSO EN LÍNEA

HACCP BÁSICO

CURSO EN LÍNEA
HACCP BÁSICO

DURACIÓN TOTAL:
16.5 horas (11 sesiones de 1.5 horas c/u).
MODALIDAD:
En línea, grabado.

Objetivo: Entender la Metodología HACCP para desarrollar Planes HACCP efectivos para los productos que se fabrican en el establecimiento. Entender la diferencia entre los Programas prerrequisito, la Metodología HACCP y el Sistema HACCP.

TEMARIO:

1. Repaso de pre-requisitos.
2. Antecedentes históricos de HACCP.
3. Metodología HACCP Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control.
4. Trazabilidad y retiro.

En este curso se enseña la metodología de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP por sus siglas en inglés) de acuerdo a la versión de la Comisión del Codex Alimentarius*

El curso está acreditado por la **International HACCP Alliance**, por lo que nuestros participantes tienen la opción de obtener su diploma con el sello de la **International HACCP Alliance.**

*(CAC/RCP 1-1969,Rev4 (2003) Comisión del Codex Alimentarius. Sistema de análisis de peligros y de puntos críticos de control (HACCP) y directrices para su aplicación CAC/GL-18 (1993).

Este curso corresponde al Módulo 4 del diplomado Implementación de un Sistema de Inocuidad para Plantas de Alimentos.

Dirigido a:

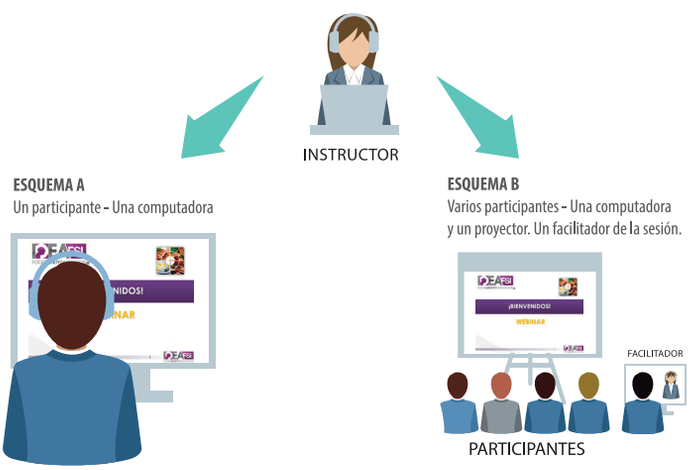
Gerentes y/o mandos medios, responsables de la implementación del Sistema de Inocuidad en la planta.

Horario:

El participante puede iniciar la capacitación en cualquier momento, en el horario y días de su preferencia, y avanzar con las sesiones a su propio ritmo. Los participantes pueden enviar sus dudas y comentarios por correo electrónico a los instructores para ser atendidos en menos de 24 horas.

CONSULTA INFORMACIÓN Y PRECIOS:

www.ideafoodsafetyinnovation.com
info@ideafoodsafetyinnovation.com
01 8181430750

ESQUEMA PARA TOMAR LAS SESIONES

CONECTADOS POR INTERNET