



SISTEMA HACCP

Objetivo:

Al finalizar el curso, el participante aplicará, los criterios sistemáticos de un análisis de peligros y puntos críticos de control, reconociendo la importancia y necesidad del mantenimiento de los programas de prerequisites

 **Duración:** 08 horas

 **Modalidad:** Remota o Presencial

Perfil del participante

Dirigido a: Personal encargado del sistema de gestión, miembros del equipo de auditores internos, miembros del equipo HACCP, personal involucrado en el sistema de gestión, manipuladores de alimentos del sector industrial

Beneficios del curso

El desarrollo e implementación de un plan HACCP es una necesidad y un requisito de todas las organizaciones que manipulan, procesan y comercializan alimentos, ingredientes y materiales de empaque para alimentos, el análisis de peligros y puntos críticos de control le proporciona a la organización elementos de control que eliminan o minimizan los efectos no deseados con respecto a la inocuidad de los alimentos



SISTEMA HACCP



Temario

- Historia y evolución de los conceptos de inocuidad
- Normativa relacionada, Codex Alimentarius, FDA, y estándares relacionados con la GSFI
- Sensibilización de la importancia y compromiso de los manipuladores de alimentos con los consumidores
- Gestión de los Prerrequisitos
- Pasos Preliminares
- Los 7 Principios
- Validación de medidas de control



El curso incluye: DC-3, constancia de participación, manual para el participante, material de trabajo.



SISTEMA HACCP

Condiciones de pago

100% del pago previo al inicio del evento de capacitación

Política de cancelación

- ▶ En cursos cerrados (remotos o presenciales):
No se cobrarán cargos, siempre y cuando el cliente notifique 48 horas antes del evento y su depósito será devuelto de manera íntegra a los datos que nos indique, de lo contrario se realizará un cargo del 30%. El cliente deberá reembolsar gastos realizados relacionados con viáticos.
- ▶ Cancelación por parte de GGI
Para cursos abiertos, en caso de no reunir el aforo mínimo de 5 personas, podría darse por cancelado el evento, se dará aviso 2 días antes y se regresará al cliente el 100% de su pago.
Para cursos cerrados, en caso de eventos extraordinarios, se reagendará en común acuerdo con el cliente o si el cliente lo determina, se regresará el 100 % de su pago.