

PROGRAMA CURSO

IMPLEMENTACIÓN DE HACCP EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN



Duración
30 HRS



Tutor
On-Line 24/7



Certificado
Digital



Modalidad
Asincrónico



PRESENTACIÓN DEL CURSO




La inocuidad alimentaria es un compromiso fundamental en cualquier servicio de alimentación, y el sistema HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) es la herramienta internacionalmente reconocida para garantizarla.

Este curso ha sido diseñado para entregar a los participantes una formación sólida y práctica sobre los principios, etapas y procedimientos necesarios para implementar y gestionar un sistema HACCP efectivo, ajustado a las normativas sanitarias vigentes.

A lo largo del programa, se abordarán los riesgos más comunes en la producción de alimentos, se enseñarán metodologías de análisis y control de puntos críticos, y se entregarán estrategias clave para asegurar la calidad e inocuidad de los productos ofrecidos.

Ideal para profesionales que se desempeñan en servicios de alimentación colectiva, clínicas, hospitales, casinos, SEDILE o CEFE, este curso te permitirá convertirte en un referente en seguridad alimentaria dentro de tu equipo o institución.

OBJETIVO

-  Capacitar a los participantes en los principios fundamentales y etapas de implementación del sistema HACCP, entregando conocimientos y herramientas prácticas para gestionar la inocuidad y calidad de los alimentos en servicios de alimentación, cumpliendo con los estándares y normativas sanitarias vigentes.



DIRIGIDO

Profesionales de la salud , Nutricionistas, licenciados en nutrición, médicos.

MODALIDAD DEL CURSO

- 100% Online – E-learning (Asincrónico):
- Estudia a tu ritmo, desde cualquier lugar y en el horario que más te acomode.
- Accede a una plataforma virtual disponible 24/7 con clases grabadas, material descargable, ejercicios prácticos y evaluaciones en línea.

Incluye:

- Acceso a plataforma e-learning durante todo el curso
- Tutoría académica disponible para resolver dudas





CONTENIDOS

MÓDULO 1

- Fundamentos de HACCP y Normativa Sanitaria

MÓDULO 2

- Prerrequisitos del Sistema HACCP

MÓDULO 3

- Principios y Metodología del Sistema HACCP

MÓDULO 4

- **Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control**

MÓDULO 5

- **Documentación y Registro del Sistema HACCP**

MÓDULO 6

- **Implementación y Mejora Continua del Sistema HACCP**

EVALUACIÓN

IMPLEMENTACIÓN DE HACCP EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN



Evaluación final para obtención de certificado

3 intentos



**Certificación con norma NCH 2728:2015,
SENCE al aprobar con nota mínima 5.0**

De inmediato al termino del curso

EQUIPO DOCENTE



 **GERALDINE PERRET**

DIRECTORA DEL PROGRAMA



 **CONSTANZA RÍOS**

COORDINADORA DEL PROGRAMA



 **EMILY NEIRA**

DOCENTE



EMILY NEIRA

DOCENTE

Nutricionista con experiencia área de servicio de alimentación por mas de 10 años. Magister en dirección y gestión estrategica en salud , USS, diploma implementación de sistema HACCP y HARPC en la industria de los alimentos, diploma en habilidades directivas para la gestión en salud U de Chile , diplomado en gestión estratégica , USS



PROGRAMA CURSO

IMPLEMENTACIÓN DE HACCP EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN



Duración
30 HRS



Tutor
On-Line 24/7



Certificado
Digital



Modalidad
Asincrónico