



# **CURSOS DE ALIMENTACIÓN**

# ■ ■ ■ QUIENES SOMOS

*Somos una Empresa de Servicios de Capacitación, creada en el año 2014 con un objetivo claro y único de satisfacer las demandas de nuestros clientes.*



## **ANÁLISIS DE RIESGOS Y DE PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL “HACCP”**

*El sistema HACCP es una metodología reconocida a nivel internacional para la prevención o minimización de los riesgos relacionados con la inocuidad de los alimentos.*

*Al finalizar la capacitación los participantes serán capaces de aplicar técnicas de análisis de acuerdo a normativa vigente*

### **Objetivos:**

- >> Analizar enfermedades transmitidas por los alimentos.*
- >> Aplicar procedimiento para la implantación del sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control*
- >> Emplear metodología del sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control*

	<b>DURACIÓN</b>	<b>COD. SENCE</b>
<b>EN SALA</b>	<b>8 HR.</b>	<b>1237963432</b>
<b>EL PUESTO DE TRABAJO</b>	<b>8 HR.</b>	<b>1237973678</b>
<b>EN EL PUESTO DE TRABAJO</b>	<b>16HR.</b>	<b>1237977619</b>
<b>EL PUESTO DE TRABAJO</b>	<b>24HR.</b>	<b>1237977617</b>





# ■ ■ ■ NUESTROS CLIENTES



# ■■■ NUESTROS CLIENTES





**contáctanos**  
*capacitarycrecer.cl*



**22 7179524 - 22 7170473**



**contacto@capacitarycrecer.cl**



**Av. Irarrázaval 2821 of 411 y 412  
Ñuñoa - Santiago de Chile**