

# Curso HACCP

## Análisis y Puntos Críticos de Control

### Con certificado oficial de BRC



**Fechas:** 8 y 9 de Agosto

**Horario:** 9:00 a 17:00 hs.

**Lugar:** LATU, salón a confirmar

**Duración:** 16 hs

**Inversión:** 13.500 \$ + IVA

#### Temario:

- Beneficios del HACCP
- Principios del HACCP según el Codex Alimentarius, etapas preparatorias para desarrollar el plan HACCP
- Importancia de los programas de prerrequisitos
- Análisis de peligros
- Desarrollo de planes HACCP
- Monitoreo, acciones correctivas
- Verificación, validación y auditorías
- Requisitos de BRC en relación con HACCP y Requisitos Programa BRC Start

Una vez finalizado el curso, los participantes quedarán registrados en la página de BRC y obtendrán un certificado de asistencia. Además, podrán optar por dar un examen en línea, y obtener un certificado de aprobación BRC adicional.

**Es necesario realizar la inscripción en el Directorio BRC al menos el día antes del curso**

**Dirigido a:** personal de la industria alimentaria en general, integrantes del equipo HACCP, consultores, auditores, y responsables de inocuidad en plantas de elaboración, almacenamiento y distribución y venta minorista de alimentos, de cualquier esquema alimentario (HACCP, ISO 22000, FSSC22000, BRC, entre otros)

Es un curso con reconocimiento BRC, dictado por un Approved Training Partner BRC, sumamente recomendable independientemente de la Norma, Estándar o Sistema de inocuidad que tenga o esté por implementar en su organización.

#### Docente:

**Rosana Severgnini (ATP Approved Training Partner BRC)**

De disponer, y/o estar interesado en el examen, traer notebook

**Confirmar asistencia aquí:** <https://forms.gle/oW25a7ywukJ6XaaM6>

**Inscripciones: e-mail:** [capacitacion@lsqa.com](mailto:capacitacion@lsqa.com)

