

CERTIFICACIÓN EN HACCP



HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT

INFORMACIÓN DEL CURSO:

CURSO ACREDITADO EN CÓMO DESARROLLAR Y HACER UN PLAN DE HACCP EN SU EMPRESA, BAJO LAS REGULACIONES ESTABLECIDAS.

- ¿Qué es HACCP?
- ¿Cómo desarrollas tu propio plan HACCP?
- Los conceptos básicos
- ¿Porqué debes tenerlo?
- Regulaciones Actualizadas
- Principios de HACCP
- ¿Cómo detectar puntos críticos y minimizarlos?
- Identificar peligros
- ¿Cómo implementar el programa?
- ¿Cómo escoger tu propio equipo de trabajo en HACCP?
- Legislación de CFR
- ¿Cómo utilizar correctamente los formatos-ejercicios?
- Workshop con compañeros de la Industria

DIRIGIDO A:

- Gerentes
- Quality Control
- Compras
- Propietarios
- Supervisores
- Tráfico
- Oficiales de Cumplimiento
- Personal de Alimentos

**REGÍSTRATE EN:
WWW.MIDAPR.COM**

Recurso:

Norma I. Santiago

NIS Consulting Services
Instructora Acreditada

Información:

Rosa Liz Berio

rberio@midapr.com
787-792-7575

 **24 Y 25 DE MARZO DE 2026**

 **8:30 AM - 5:30 PM**

 **VÍA ZOOM**

 **INVERSIÓN:**

Precio + IVU = Precio Total

Socios: \$295 + \$33.93 = \$328.93

No Socios: \$350 + 40.25 = \$390.25