



## **CURSO INTENSIVO**

# **Análisis de peligros y puntos críticos de control (HCCPA)**

### **OBJETIVO**

Aprenda a reducir el riesgo de los peligros de la seguridad alimentaria con identificar los peligros relacionados con la seguridad del consumidor que puedan ocurrir en la cadena alimentaria, estableciendo los procesos de control para garantizar la inocuidad del producto.

### **DIRIGIDO**

Dirigido a profesionales que necesitan Análisis de peligros y Puntos críticos de control (HACCP) en la inocuidad de los alimentos

### **DURACION**

El curso tiene una duración de 18 horas

### **MODALIDAD**

Sincrónica  
(transmisión online en vivo)

### **TEMARIO**

- Normativa y reglamentación en inocuidad de alimentos.
- Fundamentos del Sistema de HACCP.
- Buenas Prácticas de Fabricación.
- Elaboración e implementación del Sistema HACCP.

### **CONTACTO**

institutoeconomia@iee.edu.pe, ggeneral@iee.edu.pe, fhuertabenites@gmail.com.  
996074455, 945122230.  
www.iee.edu.pe