

# Introducción al conocimiento y aplicación de la Norma HACCP

La Dirección de Vinculación con el Medio del CFT San Agustín ha puesto a su disposición el primer Ciclo de Cursos exclusivo para Titulados 2021.

Este ciclo de cursos fue planificado pensando en el contexto sanitario actual y todas las dificultades que eso conlleva, por lo que se ha hecho un esfuerzo institucional para ofrecer estos cursos **sin costo para nuestros titulados**.

A continuación, encontrará toda la información sobre el curso **“Introducción al conocimiento y aplicación de la Norma HACCP”**

## INFORMACIÓN GENERAL

Inicio: 04 de octubre de 2021.

Modalidad: Online.

Duración: 20 horas.

Clases: Lunes, Martes y Miércoles.

Horas: 19:00 a 21:00 horas.

Valor del curso: **Sin costo para titulados.**

## CARACTERÍSTICAS DE LA METODOLOGÍA

Aula Virtual exclusiva.

Certificación y matrícula gratis.

Emisión de certificado digital y físico.

Grabaciones de cada clase.

Material complementario para clases.

## COMPETENCIA

En el presente curso podrás conocer y ejecutar planes de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) para la optimización de la calidad e higiene de los alimentos. También podrás conocer aquellos aspectos fundamentales a considerar dentro de la inspección de un plan HACCP y las normas que complementan dichas prácticas.

Atentamente,  
Unidad de Educación Continua  
CFT San Agustín