



“Herramientas De Implementación De Buenas Prácticas De Manufactura Y El Sistema HACCP”

Código SENCE: 12-37-9285-66, 16 horas

Modalidad: Presencial, 10 participantes mínimo para realizar el curso

Valor: \$118.000 por participante

Próximos cursos

29 y 30 de noviembre	17 y 18 de enero 2018
-----------------------------	------------------------------

Aplicar los requisitos para la implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), basadas en la norma NCh 3235-2011 y el Sistema de Análisis de Riesgo y Puntos Críticos de Control (HACCP) en empresas de alimentos, basado en la norma NCh 2861-2011.

Para ver temario, pinchar [aquí](#)