



**“Buenas Prácticas de Manufactura y el Sistema HACCP. Herramientas de Implementación” Curso e-learning, 40 horas  
Plazo máximo para realizar el curso: 5 semanas**

### **INICIO AL MOMENTO DE ENVIAR FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN Y COMPROBANTE DE PAGO**

**Al finalizar el curso los participantes estarán en condiciones de 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 y Norma Técnica N° 174.**