HACCP TRAINING CENTER

“HACCP: Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control”

16 hrs.

2013

HACCP Chile - Máximo Humbser 527, of.701, Santiago - Fono: 26388940, E-mail: info@haccpchile.cl

www.haccpchile.cl

PROGRAMA

Objetivos

Conocer y aplicar los fundamentos y principios para la implementación del sistema de inocuidad alimentaria Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) para la elaboración de alimentos inocuos.

A quienes se dirige

Este curso se encuentra dirigido a Gerentes, Supervisores, Integrantes del equipo HACCP y a cualquier tipo de trabajador de la industria alimentaria.

PLAN DE ESTUDIOS

Contenidos

Modulo 1: Introducción a la Inocuidad Alimentaria.

1.1 Importancia del HACCP en la sociedad.
1.2 Filosofía HACCP.
1.3 Historia del HACCP
1.4 Principales problemas y beneficios de la implementación.

Modulo 2: Introducción a los peligros, su importancia y control

2.1. Los peligros y su importancia.
2.2. Tipos de Peligro.
2.3. Entendiendo los puntos de control y las medidas de control.
2.4. Control práctico de los peligros.

Modulo 3: Marco Regulatorio

3.1 Codex Alimentarius.
3.2 Reglamento sanitario de los alimentos 977.
3.3 Normas Chilenas.
3.4 Instituciones involucradas en el control de alimentos.

Modulo 4: Programas de Pre-requisitos

4.1. Buenas prácticas de manufactura BPM.
4.2. Procedimientos operativos estándar y de saneamiento (POE y POES).
4.3. Control de Alérgenos.
4.4. Programa Control de Patógenos.
4.5. Trazabilidad.
4.6. Control de químicos, plagas y vidrio.
4.7. Taller

Modulo 5: Integrando la Inocuidad en productos y procesos.

5.1 Factores Intrínsecos.
5.2 Materias Primas.
5.3 Tecnologías de Producción.
5.4 Estableciendo una fecha de caducidad segura y realizable.
5.5 Evaluación de la inocuidad del producto.

Modulo 6: Tareas iniciales en el Desarrollo de Planes HACCP

6.1 Creación y formación del Equipo HACCP.
6.2 Descripción del producto.
6.3 Descripción del uso y consumidores previstos.
6.4 Elaboración y confirmación del diagrama de flujo.
6.5 Taller.

Modulo 7: Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control.

7.1 Identificación de Peligros.
7.2 Evaluación de Peligros.
7.3 Determinación de la significancia del peligro.
7.4 Evaluación de Riesgos.
7.5 Diferencia entre Punto de Control y Punto Crítico de Control.
7.6 Determinación de Puntos Críticos de Control.
7.7 Taller

Modulo 8: Principios 3, 4, 5

8.1. Límites Críticos.
8.2. Sistema de monitoreo.
8.3. Establecimiento de Acciones Correctivas.
8.4. Taller

Modulo 9: Principio 6 Verificación

9.1 ¿Que se verifica?
9.2 Formas de Verificación.
9.3 Verificación a través de la Auditoría.
9.4 Concepto de Validación.
9.5 Taller.

METODOLOGÍA

Las horas teóricas se desarrollarán mediante clases expositivas, utilizando para ello recursos audiovisuales.

- Talleres
- Examen escrito
- Entrega de Certificado

MATERIAL DE APOYO

- Se entregará una carpeta con los contenidos.

INFORMACION GENERAL

- Duración: 16 horas
- Financiamiento: SENCE.
- Código SENCE: 12-37-8786-41

COORDINACIÓN

- Coordinador del curso: Diego Ortúzar E.
- Fono: (02) 26388940 - 26386662
- E-mail: dortuzar@haccpchile.cl

REQUISITOS MINIMOS DE APROBACIÓN

Nota mínima de aprobación un 55
Escala de notas de 0 a 100
Nota del curso = 60%NE + 40%NT
NE: nota del examen
NT: nota del taller.

FORMAS Y CONCICIONES DE PAGO

1. Al contado.
2. Orden de compra a 30 días.