HACCP TRAINING CENTER

"HACCP: Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control"

2013

HACCP Chile - Máximo Humbser 527, of.701, Santiago - Fono: 6388940, 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 los peligros, su importancia y control

1.1 Los peligros y su importancia.
1.2 Tipos de Peligro.
1.3 Entendiendo los puntos de control y las medidas de control.
1.4 Control práctico de los peligros.

Modulo 2: Marco Regulatorio

2.1 Codex Alimentarius.
2.2 Reglamento sanitario de los alimentos 977.
2.3 Normas Chilenas.
2.4 Instituciones involucradas en el control de alimentos.

Modulo 3: 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.

Modulo 4: Tareas iniciales en el Desarrollo de Planes HACCP

4.1 Creación y formación del Equipo HACCP.

4.2 Descripción del producto.
4.3 Descripción del uso y consumidores previstos.
4.4 Elaboración y confirmación del diagrama de flujo.
4.5 Taller.

Modulo 5: Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control.

5.1 Identificación de Peligros.
5.2 Evaluación de Peligros.
5.3 Determinación de la significancia del peligro.
5.4 Evaluación de Riesgos.
5.5 Diferencia entre Punto de Control y Punto Crítico de Control.
5.6 Determinación de Puntos Críticos de Control.
5.7 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: 8 horas
- Financiamiento: Sence. Código Sence: 12-37-8785-50

COORDINACION

- Coordinador del curso: Angela Quiero
- Fono: (02) 6388940 - 6386662
- E-mail: aquiero@haccpchile.cl

REQUISITOS MINIMOS DE APROBACION

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.