HACCP TRAINING CENTER

“PRINCIPIOS Y TECNICAS DE AUDITORIA PARA SISTEMAS HACCP DE EXCELENCIA”

2013

HACCP Chile - Máximo Humbser 527, of.701, Santiago - Fono: 6388940, E-mail: info@haccpchile.cl

www.haccpchile.cl

PROGRAMA

Objetivos

Este curso tiene como objetivo proporcionar a los asistentes los principios teóricos y prácticos para evaluar Sistemas de Gestión de Calidad e Inocuidad, que permitan establecer conformidad en relación a las normas nacionales e internacionales en las que se enmarcan las exigencias de las Auditorías.

Al finalizar el curso los alumnos serán capaces de:

1. Visualizar e interpretar la importancia que tiene la aplicación del HACCP en las industrias de alimentos.

2. Conocer las bases necesarias de un sistema de HACCP implementado.

3. Evaluación de los sistemas de monitoreo, verificación y validación del sistema HACCP.

4. Adquirir los conocimientos para desarrollar las habilidades propias de un Auditor.

5. Planificar, realizar programas y conducir actividades de Auditorías Internas.

6. Realizar informes de gestión con aplicación de indicadores de estado de resultados.

7. Implementar medidas de desempeño superior (acciones correctivas).

A quienes se dirige

El curso esta dirigido a profesionales que desempeñan un rol importante en la implantación y mantención de Sistemas de Gestión de Calidad e Inocuidad y cuyas empresas cuenten con Sistemas en funcionamiento o que se encuentren en proceso de implementación o que sencillamente estén interesados en el tema de Auditoría.
Este curso proporciona una base de conocimiento importante para aquellas personas que deban realizar auditorías de segunda parte a sus proveedores.

Requisitos

- Conocimientos de HACCP
- Conocimiento de Pre-requisitos (BPM, BPH,BPA, BPG, BPH)

PLAN DE ESTUDIOS

Modulo 1

1.1 HACCP Y BPM
1.2 Requisitos legales de la industria alimentaria
1.3 Programa prerrequisito
1.4 Contaminación durante la producción, procesado y transporte
1.5 Principios HACCP
1.6 Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos. HACCP
1.7 Siete Principios del sistema HACCP

Modulo 2

2.1 Introducción a los Sistemas de Gestión de Calidad
2.2 Interpretación de la Normas ISO 19011
2.3 Documentación del Sistema
2.4 Procedimientos del Sistema de Calidad
2.5 Registro, Certificación y Competencia del Auditor
2.6 Auditorías: Fundamentos, Tipos, Administración e Implementación
2.7 Planificación de la Auditoría
2.8 Preparación de la Auditoría
2.9 Ejecución de la Auditoría
2.10 Revisión de la Auditoría
2.11 Reporte de Auditoría y Seguimiento

MODULO 3

3.1 Perfil del Auditor.
3.2 Comportamiento de un Auditor.
3.3 Conocimientos y Habilidades de un Auditor.
3.5 Comunicación exitosa durante la Auditoria.
3.6 Técnicas para auditar.

MODULO 4

4.1 Medidas de tendencia central
4.2 Medidas de dispersión.
4.3 Descripción Gráfica de los datos.
4.4 Construcción de indicadores.

MODULO 5

5.1 Cual es la variable a medir y como se está midiendo.
5.2 Análisis de los datos.
5.3 Evaluación de los procesos de monitoreo, verificación y validación.

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

- Financiamiento: SENCE
- Código SENCE: 1237890363
- Duración: 16 horas

COORDINACIÓN

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

REQUISITOS MÍNIMOS 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