



## **HACCP TRAINING CENTER**

**“Aplicación de análisis de riesgo en industria alimentaria”**

**2013**

## **PROGRAMA**

### **Objetivos**

Comprender el análisis de riesgos en los marcos nacionales de inocuidad de alimentos y poder aplicar e integrar los diferentes componentes del análisis de riesgos para una gestión eficaz de la inocuidad de los alimentos.

### **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 al análisis de riesgos.

- 1.1 Rol de los gobiernos.
- 1.2 Principios del Análisis de riesgo.
- 1.3 Visión EEUU v/s Europa

#### **Modulo 2:** Componentes del análisis de riesgos.

- 2.1. Los tres componentes.
- 2.2. Riesgo y peligro.
- 2.3. Perspectiva de los riesgos.

#### **Modulo 3:** Evaluación de riesgos.

- 3.1 Determinación del peligro.
- 3.2 Caracterización del peligro.
- 3.3 Evaluación de la exposición.
- 3.4 Caracterización del riesgo.
- 3.5 Evaluación del riesgo para los peligros químicos.
- 3.6 Evaluación de.
- 3.7 Videos 5 y 6.

#### **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.

**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.

**Modulo 9:** Principio 6 Validación y Verificación

- 9.1 Validación V/S Verificación.
- 9.2 Que se valida?.
- 9.3 Validación Inicial.

- 9.4 Formas de Verificación.
- 9.5 Verificación a través de la Auditoría.
- 9.6 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**

- Fechas: 23 a 27 de abril de 2012
- Horario: de 17 a 21 hrs. Lunes, Martes, Miércoles y Jueves
- Duración: 16 horas
- Lugar: Máximo Humbser 527, of 701, Santiago
- Financiamiento: Sence.
- Código Sence:
- Valor: \$120.000.- por participante.

## **COORDINACION**

- Coordinador del curso: Angela Quiero
- Fono: (02) 6388940
- E-mail: [aquiero@haccpchile.cl](mailto: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**

**HACCP Chile - Máximo Humbser 527, of.701, Santiago - Fono: 6388940, E-mail: [info@haccpchile.cl](mailto:info@haccpchile.cl)**

**[www.haccpchile.cl](http://www.haccpchile.cl)**

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