



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 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.
- 1.5 Video 1.

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.
- 3.5 Videos 5 y 6.

Modulo 4: Programas de Pre-requisitos

- 4.1. Buenas prácticas de manufactura BPM.

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

www.haccpchile.cl

- 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

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

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 CONDICIONES DE PAGO

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