CURSO · SISTEMAS DE GESTIÓN

HACCP e Inocuidad Alimentaria

MODALIDAD	DURACIÓN	DISTRIBUCIÓN REFERENCIAL
A medida: presencial, online en vivo o e-learning	**8 horas cronológicas**	**75 % teoría · 25 % práctica**

DESCRIPCIÓN

Análisis de peligros y puntos críticos de control para prevenir riesgos en la cadena de producción de alimentos.

OBJETIVO GENERAL

Al finalizar el curso, los participantes serán capaces de aplicar los principios del sistema HACCP para identificar peligros, determinar puntos críticos de control y prevenir riesgos en la producción de alimentos.

DIRIGIDO A

Encargados de calidad, jefes de planta, supervisores de producción y miembros de equipos HACCP en empresas elaboradoras, envasadoras, distribuidoras de alimentos y servicios de alimentación.

APRENDIZAJES ESPERADOS

- Describir los siete principios y doce pasos del sistema HACCP
- Elaborar diagramas de flujo y descripciones de producto
- Realizar un análisis de peligros biológicos, químicos, físicos y alérgenos
- Determinar puntos críticos de control, límites críticos y monitoreo
- Definir acciones correctivas, verificación y registros del plan

CONTENIDOS

Módulo 1: Inocuidad y prerrequisitos

- Enfermedades transmitidas por alimentos
- Programas prerrequisito: BPM y POES
- Marco sanitario nacional y Codex Alimentarius
- Conformación del equipo HACCP

Módulo 2: Análisis de peligros

- Descripción del producto y uso previsto
- Diagrama de flujo y verificación en terreno
- Identificación y evaluación de peligros
- Medidas de control

Módulo 3: Puntos críticos de control

- Árbol de decisiones
- Establecimiento de límites críticos
- Sistemas de monitoreo
- Acciones correctivas

Módulo 4: Verificación y documentación

- Actividades de verificación y validación
- Registros y documentación del plan
- Revisión del plan ante cambios
- Desarrollo de un plan HACCP de ejemplo

METODOLOGÍA

Exposición de los principios HACCP y taller práctico en el que los participantes construyen un plan para un producto real o representativo de la industria del cliente.

EVALUACIÓN

Evaluación de los aprendizajes mediante actividades prácticas y/o prueba final. Quienes aprueban reciben un certificado de participación emitido por Saberes OTEC SpA, verificable en saberesotec.cl.

Contenido propuesto y adaptable. Este programa es una propuesta referencial: los contenidos, la duración y la modalidad están sujetos a cambios según los requerimientos del cliente y se adaptan al giro y tipo de negocio de cada empresa. El curso puede dictarse en forma presencial, online en vivo o e-learning.